

STARTERS TO SHARE

PINSA ZAATAR	8,50
Zaatar, Fetakäse, Tomaten	
PINSA "LUCIAN"	8,50
mit Parmesan, Knoblauch, Oliven, Zwiebeln und Peperoni scharf	
PINSA GIOIA-ART	9,00
Oliventapenade, Fetakäse, Kirschtomaten, Petersilie und Oregano	
PINSA CAPRESE	9,50
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Pesto und Balsamico Crème	
BABY CALAMARI	kl. 13,50 / gr. 16,50
Gegrillt oder frittiert, serviert mit Wasabi Dip	

FOCACCIA mit drei Dips	7,00
-------------------------------	------

ROTE-BETE-CARPACCIO	9,00
mit Ziegenkäse, grüner Vinaigrette, Rucola und Balsamico Crème ²	

BLUMENKOHL "GIOIA STYLE"	9,50
Serviert mit Tahini Dip	

MEDITERRANE VORSPEISEN-SYMPHONIE	26,50
Hummus, gegrillte Aubergine, Falafel, Blumenkohl, rote Bete Carpaccio, frittierte Baby Calamari (Bis max. 4 Personen)	

FALAFEL mit Tahini Dip	8,50
-------------------------------	------

HUMMUS TELLER	8,00
Serviert mit Tahinisoße, Pinienkernen, Olivenöl und Petersilie dazu Pitabrot	

...Shawarma - Hähnchen, Kichererbsen und Zwiebeln	13,50
---	-------

...mit Falafel	9,50
----------------	------

GEGRILLTE AUBERGINE	9,00
mit Tahinisoße, Kirschtomaten und Pinienkernen	

MEDITERRANE SPEZIALITÄTEN

VEGETARISCHE PLATTE	17,50
Hummus, Falafel, gegrillte Aubergine, Blumenkohl, kleiner Salat, Pitabrot	

MEDITERRANE PLATTE	18,50
Hummus, Falafel, zarter Hähnchenspieß, kleiner Salat und Pitabrot	

DORADENFILET	21,50
in Thymian Butter gebraten auf Süßkartoffelpüree mit kleinem Salat	

HÄHNCHENSPIESSE GIOIA-ART	19,50
Zart marinierte Hähnchenspieße mit Mix-Bratkartoffeln, kleinem Salat und Tzatziki Dip	

"MIT LIEBE AUS DEM MEER"	18,00
Frische Baby Calamari, Doradenfilet, frische Miesmuscheln (nur in der Saison) und Garnelen in einer Zitronen Weißwein-Soße auf Rucola-Bett, leicht pikant	

INSALATA

GEMISCHTER SALAT DER SAISON	9,50
...mit Thunfisch und Ei	13,50
...mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Gemüse	14,50

FREUDE-SALAT	12,00
Rucola, Sellerie, Karotten, Kohlrabi, Fetakäse, Preiselbeeren und Mandeln	

SALAT GIOIA	14,00
Gemischter Blattsalat, Tomaten, Büffel-Mozzarella, Basilikum, Pinienkerne, Zucchini, Paprika und Aubergine	

BABY CAPRESE	13,00
Kirschtomaten, Büffel-Mozzarella, Olivenöl, Balsamico-Crème ² , Pesto	

HOLZOFEN PIZZA

AUCH MIT VEGANEM KÄSE ERHÄLTlich

MARGHERITA	8,50
Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum und Oregano	

MELANZANE	12,00
Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen, Fetakäse, Zwiebel, Oliven, Petersilie und Oregano	

DIAVOLA	12,50
Tomatensoße, Mozzarella, Salami ^{2,8} , Paprika, Zwiebel, Peperoni scharf und Petersilie	

FUNGI	11,50
Tomatensoße, Mozzarella, Kirschtomaten, Champignons, Austernpilze, Kräuter und Oregano	

GIOIA	12,50
Trüffelcreme ⁷ , Büffel-Mozzarella, Champignons, Parmesan und Rucola (ohne Tomatensoße)	

PEPERONCINO	12,00
Tomatensoße, Mozzarella, Peperoni scharf, Peperoni Wurst und Oregano	

MÉDITERRANO	12,50
Tomatensoße, Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken ⁸ , Parmesan und Balsamico Crème	

ROTE-BETE	12,00
Rote Bete, karamalisierte Zwiebel, Ziegenkäse, Pinienkerne und Balsamico Crème ²	

AL TONNO	12,00
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oliven Kalamata, Oregano und Kapern	

PASTA UND MEHR

RIGATONI ARRABBIATA	11,00
Tomatensoße, Olivenöl, Knoblauch, frische Tomaten, scharfe Peperoni und Petersilie	

SPAGHETTINI FREUDE	12,50
Tomatensoße, frisches Gemüse, Kichererbsen, scharfe Peperoni und Petersilie	

PAPPARDELLE TARTUFO	20,50
mit Rinderfiletstreifen, Trüffelcreme ⁷ , Austernpilzen und Parmesan	

RIGATONI CARBONARA	12,50
Sahnesoße, Eigelb, Speck und Parmesan	

PAPPARDELLE POLLO	14,50
Hähnchenbruststreifen, Champignons, Salbei und Gartenkräuter in Weißwein-Sahne-Soße und Parmesan	

PACCHERI MARINARA	17,00
Calamari, Garnelen und frische Miesmuscheln (nur in der Saison) in pikanter Weißwein-Zitronen Soße	

GAMBAS AGLIO OLIO	16,50
vom Holzofen serviert mit Focaccia	

SALMONE ALLA PUTTANESCA	18,50
Lachs, Kirschtomaten, Kapern, Oliven, Peperoni scharf	

RIGATONI LIMON-NANA	13,50
Weißwein, Zitronen-Minze Soße, Brokkoli und Kirschtomaten	

GNOCCHI A LA CREME	16,00
Überbackene hausgemachte Gnocchi in Trüffelcreme ⁷ , Parmesan und Champignons	

LAMMGULASCH AUF PACCHERI	21,50
in kräftiger Rosmarin-Thymian Soße geschmort	

RINDERFILET GIOIA-ART	29,50
Rinderfiletmedallions serviert mit Rucola, Parmesan, Balsamico Crème, mit hausgemachten gebackenen Gnocchi und Dip	

ALLE PASTA GERICHTE SIND AUCH MIT BIO VEGANEN VOLLKORN NUDELN ERHÄLTlich + 1,00



EXTRA-BELÄGE FÜR PIZZA

Knoblauch	1,00
Zwiebel / Kapern / Peperoni scharf / Oliven / Vegan Käse / Ziegenkäse	je 2,00
Parmesan / Salami ^{2,8} / Thunfisch / Rucola / Paprika / Kirschtomaten / Zucchini / Aubergine / Champignons / Ei / Sucuk ^{8,10} (pikante Rindswurst) / Peperoni Wurst / Speck	
Parmaschinken ⁸ / Spinat / Austernpilze / Feta / Buffalo Mozzarella	je 2,50

DESSERT

SORBET VARIATION	6,50
3 Kugeln	

HAUSGEMACHTES TIRAMISU ¹	6,50
--	------

AFFOGATO ¹	5,50
Vanilleeis in einem Glas und mit heißem Espresso übergossen	

PISTAZIEN CRÈME BRÛLÉE	9,50
serviert mit Sorbet und Beeren	

SCHOKO-SOUFFLÉ ^{2,7}	7,50
Serviert mit Vanilleeis	

HAUSGEMACHTER MALABI	6,90
serviert mit Kokos, Pistazien und Rosenwasser	

DESSERT PLATTE	18,50
Tiramisu, Schoko-Soufflé ^{2,7} , Malabi und Sorbet	

HEISSE GETRÄNKE

Espresso ¹	2,50
Doppelter Espresso ¹	3,50
Kaffee ¹	3,50
Cappuccino ¹	3,80
Latte Macchiato ¹	4,20
Milchkaffee ¹	4,50
Heiße Schokolade mit Sahne	4,50
Tee PURE schwarz, grün, Kamille, Früchte	3,90
Tee mit Nana	4,50
Frischer Ingwer-Tee	3,90
Frischer Ingwer-Nana-Tee	4,90

AUCH MIT HAFERMILCH ERHÄLTlich

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola ^{1,2} , light ^{1,2,6,9} , zero ^{1,2,6,9}	0,2l	3,50
Fanta ^{2,7,9} , Spezi ^{2,7,9} , Sprite, Apfelsaft, Orangensaft, Maracujasaft, Apfelsaftschorle	0,4l	4,90
Hausgemachte Limo-Nana	0,5l	5,50
Hausgemachte Pink Limo-Nana	0,5l	6,00
TRADE ISLAND Ice Tea Peach, Mint / Lime	Flasche 0,33l	4,50
Red Bull ^{1,2,4}	0,25l	4,50
Ginger Ale ²	Flasche 0,2l	3,50
Bitter Lemon ^{3,7}	Flasche 0,2l	3,50
Tonic Water ³	Flasche 0,2l	3,50
Pink Grapefruit	Flasche 0,2l	3,50



Selters Mineralwasser, Naturell	Flasche 0,25l	3,00
	Flasche 0,75l	6,90

Tafelwasser	0,25l	2,30
-------------	-------	------

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE

Frisch gepresster Apfelsaft	0,2l	4,00
Frisch gepresster Karottensaft	0,2l	4,00
Frischer Apfel-Karotten-Saft	0,2l	4,00
Frisch gepresster Karotten-Ingwer-Apfel-Saft	0,2l	4,00
Alle frisch gepressten Säfte	0,5l	7,50

APFELWEIN

Apfelwein pur, sauer oder süß	0,5l	4,80
-------------------------------	------	------

BIERE

Henninger Kaiser Pilsner vom Fass	0,3l	4,20
	0,5l	5,40
Clausthaler alkoholfrei	Flasche 0,33l	4,20
SCHÖFFERHOFER		
Hefeweizen hell	Flasche 0,5l	5,40
Hefeweizen dunkel	Flasche 0,5l	5,40
Hefeweizen alkoholfrei	Flasche 0,5l	5,40
Kristallweizen	Flasche 0,5l	5,40

SPIRITUOSEN

Martini Bianco	4cl	5,50
Martini Rosso	4cl	5,50
Aperol ^{2,3}	4cl	5,50
Campari ²	4cl	5,50
Vodka 42 Below	4cl	6,00
Grey Goose	4cl	8,00
Hendrick's	4cl	7,50
Bacardi Cuatro 4 Anejo	4cl	6,50
Ramazzotti	4cl	5,50
Averna	4cl	5,50
Jack Daniels	4cl	6,50
Sambuca	4cl	5,50
Baileys ^{1,2}	4cl	5,50
Frangelico (Haselnusslikör)	4cl	5,50
Limoncello	4cl	5,50
Jägermeister	4cl	5,50
Johnny Walker Black Label	4cl	7,50
Chivas Regal 12 Jahre	4cl	7,50
Remy Martin	2cl	4,50
Grappa La Trentina	2cl	4,00
Grappa Le Diciotto Lune	2cl	5,50
Grappa Giare Amarone	2cl	7,50
Himbeergeist	2cl	4,00
Tequila Patrón	4cl	7,50

AUCH ALS LONGDRINKS ERHÄLTlich



GIOIA
Paradiesgasse 67 · 60594 Frankfurt am Main

Telefon + 49 (0) 69 - 6199 5004
Telefax + 49 (0) 69 - 6199 5079

info@gioia-frankfurt.de
www.gioia-frankfurt.de

follow us on

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Zusatzstoffe: 1. koffeinhaltig | 2. mit Farbstoff | 3. chininhaltig | 4. mit Taurin | 5. mit Phosphat | 6. mit Süßungsmittel | 7. mit Antioxidationsmittel | 8. mit Konservierungsstoff(en) | 9. enthält eine Phenylalaninquelle | 10. mit Geschmacksverstärker | 11. geschwärzt

Die Liste der Hauptallergene unserer Speisen erhalten Sie auf Anfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

VEGETARISCH | VEGAN

STARTERS TO SHARE


PINSA ZAATAR 	8,50
with feta cheese, zaatar and tomatoes	
PINSA "LUCIAN" 	8,50
with parmesan, garlic, olives, onions and spicy peppers	
PINSA GIOIA-ART 	9,00
Olive tapenade, feta cheese, cherry tomatoes, parsley and oregano	
PINSA CAPRESE 	9,50
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, pesto and balsamic cream	
BABY CALAMARI	sm large 13,50 / 16,50
Grilled or fried, served with wasabi dip	


FOCACCIA with three dips	7,00
---------------------------------	------

BEETROOT CARPACCIO 	9,00
with goat cheese, green vinaigrette, rocket salad and balsamico crème ²	

CAULIFLOWER "GIOIA STYLE" 	9,50
Served with tahini dip	


MEDITERRANEAN APPETIZERS-SYMPHONY	26,50
Hummus, grilled eggplant, Falafel, cauliflower, beetroot carpaccio and fried baby calamari (up to max. 4 people)	

FALAFEL 	with tahini dip	8,50
--	-----------------	------

HUMMUS 	8,00
Served with tahini sauce, pine nuts, olive oil, parsley and pita bread	

...Shawarma - chicken, chickpeas and onions	13,50
---	-------

...with Falafel 	9,50
---	------

GRILLED EGGPLANT 	9,00
with tahini sauce, served with cherry tomatoes and pine nuts	

MEDITERRANEAN SPECIALITIES

VEGETARIAN PLATE 	17,50
Hummus, falafel, grilled eggplant, cauliflower, small salad, pita bread	

MEDITERRANEAN PLATE	18,50
Hummus, Falafel, tender chicken skewer, small salad and a pita bread	


SEA BREAM	21,50
roasted in thyme butter on sweet potato puree with a small salad	


CHICKEN SKEWERS GIOIA ART	19,50
Tender chicken skewers with mixed fried potatoes, small salad and a dip of Tzaziki	


SEAFOOD PLATE	18,00
Fresh baby calamari, Sea bream, fresh mussels (only during the season) and shrimp in a lemon white wine sauce served with rocket salad, slightly spicy	

SALADS


MIXED SEASONAL SALAD	9,50
...with tuna and egg	13,50
...with grilled chicken breast strips and vegetables	14,50


FREUDE-SALAD 	12,00
Rucola, sellerie, carrots, kohlrabi, feta cheese, cranberries and almonds	

GIOIA-SALAD 	14,00
Mixed salad, tomatoes, buffalo-mozzarella, basil, pine nuts, zucchini, pepper and eggplant	


BABY CAPRESE 	13,00
Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, olive oil, balsamico-cream ² , pesto	


WOOD OVEN PIZZA

MARGHERITA 	8,50
Tomato sauce, mozzarella, basil and oregano	

MELANZANE 	12,00
Tomato sauce, mozzarella, eggplant, feta cheese, red onion, olives, parsely and oregano	


DIAVOLA	12,50
Tomato sauce, mozzarella, salami ^{2,8} , pepper, onion, hot peppers and parsley	

FUNGI 	11,50
Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, mushroom, oyster mushrooms, herbs and oregano	

GIOIA 	12,50
Truffle cream ⁷ , buffalo-mozzarella, mushroom, parmesan and rocket (without tomato sauce)	

PEPERONCINO	12,00
Tomato sauce, mozzarella, hot peppers, pepperoni sausage and oregano	


MÉDITERRANO	12,50
Tomato sauce, mozzarella, cherry tomato, rocket, parma ham ⁹ , parmesan and balsamic cream	

BEETROOT 	12,00
beetroot, caramelized onions, goat cheese, pine nuts and balsamic cream ²	

AL TONNO	12,00
tomato sauce, mozzarella, tuna, red onions, Kalamata olives, oregano and capers	

ALSO AVAILABLE WITH VEGAN CHEESE

PASTA AND MORE

RIGATONI ARRABBIATA 	11,00
Tomato sauce, olive oil, garlic, fresh tomatoes, spicy peppers and parsley	

SPAGHETTINI FREUDE 	12,50
Tomato sauce, fresh vegetables, chickpeas, hot peppers and parsley	

PAPPARDELLE TARTUFO	20,50
with beef strips, truffle cream ⁷ , oyster mushrooms and parmesan	

RIGATONI CARBONARA	12,50
Cream sauce, egg yolks, bacon and parmesan	

PAPPARDELLE POLLO	14,50
Chicken strips, mushrooms, sage and garden herbs in a creamy white wine sauce and parmesan	

PACCHERI MARINARA	17,00
Calamari, shrimp and fresh mussels (only during the season) in spicy white wine lemon sauce	

GAMBAS AGLIO OLIO	16,50
From the wood oven served with focaccia	

SALMONE ALLA PUTTANESCA	18,50
Salmon, cherry tomatoes, capers, olives, hot peppers	

RIGATONI LIMON-NANA 	13,50
white wine, lemon-mint sauce, broccoli and cherry tomatoes	

GNOCCHI A LA CRÈME 	16,00
Baked gnocchi in truffle cream ⁷ , parmesan and mushrooms	


LAMB GOULASH ON PACCHERI	21,50
braised in a strong rosemary-thyme sauce	

BEEF FILET GIOIA-STYLE	29,50
Beef filet medallions served with rocket-salad, parmesan, balsamic cream, with homemade baked gnocchi and dip	

 ALL PASTA DISHES ARE ALSO AVAILABLE WITH BIO-VEGAN-WHOLE-GRAIN NOODLES + 1,00 €



EXTRA-TOPPING FOR PIZZA

Garlic	1,00
Onion / Capers / Hot Peppers / Olives / Vegan Cheese 	each 2,00
Goat Cheese / Parmesan Cheese / Salami ^{2,8} / Tuna / Rocket / Bell Pepper / Cherry Tomatoes / Zucchini / Eggplant / Mushrooms / Egg / Sucuk ^{9,10} (Spicy Beef Sausage) / Pepperoni Sausage / Bacon	

Parma Ham ⁹ / Spinach / Oyster Mushrooms / Feta / Buffalo Mozzarella	each 2,50
---	-----------

DESSERT

SORBET VARIATION 	6,50
3 scoops	

HOMEMADE TIRAMISU ¹	6,50
---------------------------------------	------

AFFOGATO ¹	5,50
Vanilla ice topped with a shot of hot espresso	

PISTACHIOS CRÈME BRÛLÉE	9,50
Served with sorbet and berries	

SCHOKO-SOUFFLÉ ^{2,7}	7,50
Served with vanilla ice cream	

HOMEMADE MALABI	6,90
served with coconut, pistachios and rose water	

DESSERT PLATE	18,50
Tiramisu ¹ , Schoko-Soufflé ^{2,7} , Malabi and sorbet	

HOT DRINKS

Espresso ¹	2,50
Double Espresso ¹	3,50
Coffee ¹	3,50
Cappuccino ¹	3,80
Latte Macchiato ¹	4,20
Milk coffee ¹	4,50
Hot chocolate with cream	4,50
Tea PURE black, green, camomile, fruits	3,90
Tea with mint leaves	4,50
Fresh ginger tea	3,90
Fresh ginger-Nana-Tee	4,90

SOFTDRINKS

Coca-Cola ^{1,2} , light ^{1,2,6,9} , zero ^{1,2,6,9}	0,2l	3,50
Fanta ^{2,7,9} , Spezi ^{2,7,9} , Sprite, Apfelsaft, Orange juice, passion fruit juice, apple juice spritzer	0,4l	4,90

Homemade Limo-Nana	0,5l	5,50
--------------------	------	------

Homemade Pink Limo-Nana	0,5l	6,00
-------------------------	------	------

TRADE ISLAND Ice Tea	bottle 0,33l	4,50
Peach, Mint / Lime		

Red Bull ^{1,2,4}	0,25l	4,50
---------------------------	-------	------

Ginger Ale ²	bottle 0,2l	3,50
Bitter Lemon ^{3,7}	bottle 0,2l	3,50
Tonic Water ³	bottle 0,2l	3,50
Pink Grapefruit	bottle 0,2l	3,50



Selters Mineral water, Naturell	bottle 0,25l	3,00
	0,75l	6,90

Bottled water	0,25l	2,30
---------------	-------	------

FRESHLY SQUEEZED JUICES

Fresh squeezed apple juice	0,2l	4,00
Fresh squeezed carrot juice	0,2l	4,00
Fresh apple and carrot juice	0,2l	4,00
Fresh squeezed carrot - ginger - apple - juice	0,2l	4,00
All fresh juices	0,5l	7,50

APPLE WINE

Apple wine cider, sour or sweet	0,5l	4,80
---------------------------------	------	------

BEER

Henninger Kaiser Pilsner from the Barrel	0,3l	4,20
	0,5l	5,40

Clausthaler nonalcoholic	bottle 0,33l	4,20
--------------------------	--------------	------

SCHÖFFERHOFER

Hefeweizen bright	bottle 0,5l	5,40
Hefeweizen dark	bottle 0,5l	5,40
Hefeweizen nonalcoholic	bottle 0,5l	5,40
Kristallweizen	bottle 0,5l	5,40

SPIRITS

Martini Bianco	4 cl	5,50
Martini Rosso	4 cl	5,50
Aperol ^{2,3}	4 cl	5,50
Campari ²	4 cl	5,50
Vodka 42 Below	4 cl	6,00
Grey Goose	4 cl	8,00
Hendrick's	4 cl	7,50
Bacardi Cuatro 4 Anejo	4 cl	6,50
Ramazzotti	4 cl	5,50
Averna	4 cl	5,50
Jack Daniels	4 cl	6,50
Sambuca	4 cl	5,50
Baileys ^{1,2}	4 cl	5,50
Frangelico (hazelnut liqueur)	4 cl	5,50
Limocello	4 cl	5,50
Jägermeister	4 cl	5,50
Johnny Walker Black Label	4 cl	7,50
Chivas Regal 12 Jahre	4 cl	7,50
Remy Martin	2 cl	4,50
Grappa La Trentina	2 cl	4,00
Grappa Le Diciotto Lune	2 cl	5,50
Grappa Giare Amaronne	2 cl	7,50
Himbeergeist	2 cl	4,00
Tequila Patrón	4 cl	7,50

AVAILABLE AS LONGDRINK



GIOIA
Paradiesgasse 67 · 60594 Frankfurt am Main

Telefon +49 (0) 69 - 6199 5004
Telefax +49 (0) 69 - 6199 5079

info@gioia-frankfurt.de
www.gioia-frankfurt.de

follow us on  

All prices in euro inclusive VAT.

Zusatzstoffe: 1. koffeinhaltig | 2. mit Farbstoff | 3. chininhaltig | 4. mit Taurin | 5. mit Phosphat | 6. mit Süßungsmittel | 7. mit Antioxidationsmittel | 8. mit Konservierungsstoff(en) | 9. enthält eine Phenylalaninquelle | 10. mit Geschmacksverstärker | 11. geschwärzt

The list of the main allergens of our meals is available on request from our service staff.

 VEGETARIAN |  VEGAN

 ALSO WITH OAT MILK AVAILABLE