GAIA è la Dea Madre, primordiale come il primo respiro del mondo, fertile come la terra che nutre.

GAIA, per noi, è questo: l'origine. La radice profonda che rende possibile ogni forma. Ogni creazione deve avere un motivo, una ragione autentica. La ricerca è il nostro primo atto.

La miscelazione è equilibrio, tra struttura e leggerezza, tra forza e delicatezza. Il dialogo con la cucina è una parte essenziale. Cocktail e tapas condividono la stessa origine: un ingrediente può vivere in un piatto e trasformarsi nel bicchiere.

GAIA è un luogo dove studio e ispirazione convivono, dove la tecnica è al servizio della materia e ogni gesto è consapevole. Perché ogni creazione autentica porta con sé la memoria della terra. E ogni radice, se ascoltata, sa già quale forma diventare.

Vita lenta, vista lago

GAIA is the Mother Goddess, primordial as the world's first breath, fertile as the earth that sustains all life.

For us, GAIA is exactly that: the origin. The deep root that makes every form possible. Every creation must have a purpose, an authentic reason for being. Research is our very first act.

Mixology is a matter of balance, between structure and lightness, strength and delicacy. The dialogue with the kitchen is an essential part of our philosophy. Cocktails and tapas share the same origin: an ingredient can exist in a dish and be transformed in a glass.

GAIA is a place where study and inspiration coexist, where technique serves the ingredient and every gesture is intentional. Because every authentic creation carries with it the memory of the earth. And every root, if truly listened to, already knows what form it is destined to become.

Tapas

Dalle 11:00 alle 23:00 | From 11:00 AM to 11:00 PM

MEAT BITES

Our guests' favourite

POLPETTA AL SUGO

Polpette di manzo con Parmigiano Reggiano 36 mesi

Tender beef meatballs in a rich tomato sauce, delicately seasoned with 36 months aged Parmigiano Reggiano

Glutine, Uova, Latticini, Sedano - *Gluten, Eggs, Dairy, Celery*

18

PINSA

Pinsa con stracciatella, mortadella e pistacchio

Roman-style pinsa with creamy stracciatella, artisanal mortadella and crushed pistachios

Glutine, Latticini, Frutta a guscio - *Gluten, Dairy, Nuts*

23

Our guests' favourite

MINI BURGER

Pan brioche, carne Piemontese, pancetta croccante, marmellata di cipolle, formaggio di Bellagio, pomodoro, insalata

Brioche bun, Piedmontese beef, crispy bacon, onion jam, Bellagio local cheese, tomato, salad

Glutine, Uova, Latticini, Solfiti - *Gluten, Eggs, Dairy, Sulphites*

19

CROQUETAS & CULACCIA

Crocchette cremose di funghi spadellati, erba cipollina e Culaccia

Golden croquettes with a creamy filling, made with mushrooms, fresh chives and aged "Culaccia" ham.

Glutine, Uova, Latticini - *Gluten, Eggs, Dairy*

13

FISH BITES

Our guests' favourite

FRITTINO DI MARE

Calamari croccanti con salsa tartara

Crispy fried calamari with homemade tartar sauce

Uova, Molluschi, Solfiti, Glutine - *Eggs, Molluscs, Sulphites, Gluten*

23

UN' OSTRICA XO

Ostrica Amélie XO, salsa al burro bianco e basilico

Amélie XO oyster served with beurre blanc sauce and fresh basil

Molluschi, Latticini, Solfiti - *Molluscs, Dairy, Sulphites*

13/pc.

Our guests' favourite

RICCIOLA

Sashimi di ricciola agli agrumi

Amberjack Sashimi with Citrus

Pesce - *Fish*

28

Servizio non incluso - *Service charge not included*

Tapas

Dalle 11:00 alle 23:00 | From 11:00 AM to 11:00 PM

GREEN BITES

Our guests' favourite

BRUSCHETTA

Pane ai 7 cereali, tartare di pomodoro, origano, limone

Bruschetta on 7-grain bread, fresh tomato tartare, oregano, lemon

Glutine, Latticini - *Gluten, Dairy*

15

PANZEROTTO

Panzerotto ripieno di cacio e pepe

Golden-fried dough "Italian Panzerotto" filled with a rich "Cacio e pepe" sauce

Glutine, Latticini - *Gluten, Dairy*

15

MUSA'S POTATO WEDGES

Maionese all'aioli, salsa verde, salsa Tzatziki

Crispy Potatoes with Aioli, green sauce & Tzatziki

Glutine, Uova, Latticini, Pesce, Solfiti - *Gluten, Eggs, Dairy, Fish, Sulphites*

11

SWEET BITES

TIRAMISÙ IN BISCOTTO

Biscotto al caffè e cremoso al mascarpone

Coffee biscuit served with smooth mascarpone cream

Glutine, Uova, Latticini - *Gluten, Eggs, Dairy*

11

Our guests' favourite

TRONCHETTO

Tronchetto al cioccolato al latte con cuore al caramello e nocciole croccanti

Milk chocolate log with caramel filling and crunchy hazelnuts

Glutine, Latticini, Uova, Frutta a guscio - *Gluten, Eggs, Dairy, Nuts*

11

Our guests' favourite

MOUSSE

Stratificazione di mousse alla vaniglia e cocco con mango e frutto della passione

Layered Vanilla and Coconut Mousse with Mango and Passion Fruit

Glutine, Uova, Latticini - *Gluten, Eggs, Dairy*

15

TARTELLETTA

Tartelletta alle mandorle con lamponi e crema al cioccolato bianco

Crisp almond tartlet filled with caramelised white chocolate cream and fresh raspberries

Glutine, Latticini, Uova, Frutta a guscio - *Gluten, Eggs, Dairy, Nuts*

15

GELATO

Cioccolato - Vaniglia - Caffè - Sorbetto alla fragola - Sorbetto agli agrumi

Chocolate - Vanilla - Coffee - Strawberry sorbet - Citrus sorbet

Latticini - Dairy

12

Servizio non incluso - *Service charge not included*

Comfort food

Dalle 11:00 alle 22:30 | From 11:00 AM to 10:30 PM

COLD STARTER

CAPRESE

Pomodoro ramato in insalata, burrata e basilico

Salad of ramato tomatoes, burrata, and basil

Latticini - *Dairy*

29

SALMON SALAD

Sashimi di salmone servito su misticanza fresca, avocado, pomodorini cherry, cetriolo e cipolla rossa, accompagnato da salsa allo yogurt e aneto

Salmon sashimi served on mixed baby greens, avocado, cherry tomatoes, cucumber, red onion, dill yogurt dressing

Latticini, Pesce, Solfiti - *Dairy, Fish, Sulphites*

35

PASTA

CALAMARATA

Calamarata con salsa di pomodoro a lunga cottura, pomodorini freschi e burrata

Calamarata served with slow-cooked tomato sauce, fresh cherry tomatoes and burrata cheese.

Glutine, Latticini - *Gluten, Dairy*

33

TAGLIATELLA

Tagliatella 60 tuorli fatta in casa al ragù alla bolognese

Homemade tagliatelle made with 60 egg yolks, served with traditional Bolognese ragù

Uova, Glutine, Sedano - *Eggs, Gluten, Celery*

35

MEAT&FISH

POLLO TERIYAKI

Petto di pollo in salsa teriyaki, riso basmati e pak choi

Teriyaki chicken breast served with basmati rice and pak choi.

Glutine, Sesamo - *Gluten, Sesame*

37

BRANZINO ALLA GRIGLIA

Branzino alla griglia con insalata alla catalana

Grilled Mediterranean seabass served with Catalan-style salad

Pesce, Solfiti - *Fish, Sulphites*

42

Servizio non incluso - *Service charge not included*