

ANTIPASTI 7 €

Muscoli ripieni alla Ligure

Ligurian style stuffed Mussels

Brandade di baccalà mantecato alle olive taggiasche

Creamy Cod with Taggiasche Olives and bread croutons

Acciughe ripiene di burrata e olive con pomodoro fresco

Stuffed Anchovies filets with burrata, olives and fresh tomato sauce

Gatafin accompagnati da salsa alla Marinara

Deep fried filled Pasta with Marinara sauce

Bocconcino di Melanzane alla Parmigiana

Morsel of Eggplant Parmigiana

PRIMI 8 €

Spaghetti ai muscoli (cozze) Spezzini al profumo di Limone

Spaghetti with Spezia's mussels, cherry tomatoes, parsley, wine and lemon scent

Gnocchetti al nero di seppia con ragù di Calamari - 9€

Black ink Squid Gnocchi with Squid ragù

Pansotti di Orata e Patate con battuto di Pomodoro fresco e Basilico - 9€

Pansotti Filled with sea bream and potatoes with a fresh Tomatoes sauce and Basil

Trofie al pesto e patate

Trofie with pesto and potatoes

Ravioli di carne alla spezzina al ragù con salsiccia di Pignone

Meat and chard home made Ravioli with traditional ragù made with Pignone sausages

Agnolotti ripieni di Taleggio e Pera con crema di radicchio Trevigiano

Agnolotti filled with Taleggio and Pear with a radicchio cream

SECONDI 10 €

Moscardini in umido con crostone

Stewed baby Octopus with potatoes, tomatoes, wine, herbs and garlic croutons

Filetto di Orata al cartoccio con erbe, capperi, pomodorini e patate - 14€

Sea Bream fillet baked in baking paper, herbs, cappers, cherry tomatoes and roasted potatoes

Totani ripieni

Squid filled with mortadella, squid fingers, tuna and ricotta

Coniglio alla ligure con pinoli, olive taggiasche e ratatouille di verdure

Ligurian style rabbit with pine nuts, taggiasche olives and vegetables ratatouille

Tagliata di Cinta Senese con patate - 14€

Wild Tuscan black Pork Tagliata with roasted potatoes

Cosciotto di pollo con porcini e crema di patate

Roasted Chicken legs with Porcini mushrooms and creamy potatoes

Specials di Joe

Riso Basmati con petto di pollo spadellato, curry e verdure - 9€

Basmati Rice with pan-fried Chicken, Curry and Vegetables

Riso Venere con Caponata (Vegano) - 9€

Venere Rice with Caponata (Vegan)

Le 24 ore di Joe: Costine di Maiale in salsa bbq con coleslaw - 14€

24 hours of Joe: Pork ribs in bbq sauce and coleslaw

Tartare di Manzo d'Alpeggio con misticanza e senapi - 11€

Raw Alpeggio beef Tartare with salad and full grain mustard

Mesciüa - 8€

White Kidney beans, Chickpeas and Hulled wheat Soup

Zuppa del Giorno- 8€

Soup of the day

Insalatona Mista - 8€

Mixed Salad

DOLCI 4 €

Tiramisù scomposto

Tiramisù in our way

Crème brûlée “cannella e vaniglia”

Crème brûlée “cinnamon and vanilla”

Torta al cuore morbido di cioccolato e whiskey con gelato

Cake with a chocolate and whiskey core and ice cream

Torta Paradiso con spuma al latte e miele

Paradiso cake with milk and honey foam

Crespella vegana con confettura

Vegan stuffed crepe with jam

Crumble di Mele e Cannella accompagnato da crema al Mascarpone

Apple and Cinnamon Crumble served with Mascarpone cream

Coperto/Cover charges 2€. Caro ospite, in caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di avvisare un membro del nostro staff. Saremo molto lieti di rispondere alle vostre specifiche esigenze/Dear customer, in case of any specific food allergy or intolerance, please advise our staff. We'll be more than glad to meet your specific needs.