

**JAMES
JOYCE**
carni & vini

menù

Soft Drink

- Acqua Panna minerale naturale 0,75 cl
- Acqua San Pellegrino effervescente 0,75 cl
- Coca Cola 0,35 cl
- Coca Cola zero 0,33 cl

JAM
JOY
carni &

**JAMES
JOYCE**
carni & vini

Antipasti.....in condivisione

- Polpette di manzo con pomodoro san Marzano e parmigiano grattugiato
- Mini panini con polpetta di stinco , zucchine alla scapece e maio spicy
- Pan focaccia con pomodorini arrosto
- Burro e acciughe del Cantabrico
- Millefoglie di patate con salsiccia di Cinta Senese e umami di peperone arrosto
- Wagyu cotto a bassa temperatrura con melenzana alla brace e umami di cipollo fermentata
- Carpaccio di Wagyu stagionato alle erbe
- Tartare di Wagyu , ricotta di pecora mantecata, nocciole, pesto di rucola e chips di cannolo salato
- Crispy rice con tartare di Wagyu delle Dolomiti e mayo all Jalapeno
- Prosciutto di vacca vecchia Galiziana “ Cecina de Leon ”
- Jamon Iberico

JAMES
JOYCE
carni & vini

JOYCE

carni & vini

Primi Piatti

- Assoluto di piselli con tubettone di Gragnano 28 Pasti
 - Eliche di Gragnano 28 Pastai , alla Genovese
 - Gnocchi di patate con pomodoro arrosto, polvere di limone fermentato e pecorino
- E' possibile dividere lo stesso primo in due assaggi -
-

Contorni

- Patate al forno
- Patate fritte
- Insalata
- Scarole ripassate con olive e uva sultanina
- Peperoni in agrodolce con olive e capperi
- Melanzane sott'olio con riduzione di cipolla fermentata

JAMES JOYCE

carni & vini

Carne Rossa

Con osso

- Vacca vecchia Galiziana - DRY AGING

Provenienza: Spagna - Macellazione: Spagna - Frollatura superiore ai 50 giorni.

- Rubia Gallega - DRY AGING

Provenienza: Spagna - Macellazione: Spagna - Frollatura superiore ai 50 giorni.

- Minhota Galiziana - DRY AGING

Provenienza: Spagna - Macellazione: Spagna - Frollatura superiore ai 50 giorni.

- Simmenthal - DRY AGING

Provenienza: Spagna - Macellazione: Spagna - Frollatura superiore ai 50 giorni.

- Wagyu Italiano- DRY AGING

Provenienza: Italia - Macellazione: Italia - Frollatura inferiore ai 30 giorni.

Senza osso

- Cuberoll di Black Angus Americano grain fed

Dessert

- Millefoglie con crema chantilly, caramello salato e nocciole tostate
- Cannolo scomposto con cremoso al cacao e pistacchio
- Semifreddo alla vaniglia ricoperto di cioccolato con anacardi e nocciole e dulce de leche
- Degustazioni cioccolatini Guido Gobino

“il sapore è il gusto che trasmette la nostra passione”

seguici sui nostri canali social



[jj.carnievini](#)

**JAMES
JOYCE**
carni & vini