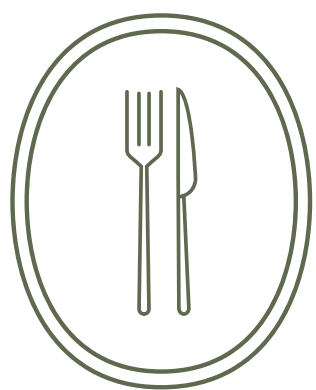




La buona cucina
è come una sinfonia di sapori
che si apprezzano appieno
solo in compagnia
di buoni amici,
trasformando ogni pasto
in un'esperienza
indimenticabile.

ENJOY!



degustazione carní dello chef

60€/A COPPIA

...per iniziare

Tagliere di salumi e formaggi nostrani,
con crescita di nostra produzione e erbe saltate



Assaggio di Picanha nazionale marinata in BBQ
style con rucola, mandorle ed emulsione di miele
d'acacia



...e continuare con

Degustazione di carni del mondo

*Per conoscere la provenienza della carne chiedi
al nostro personale di sala

Contorni

antípastí

JOY'S 	20€
Selezione di salumi e formaggi locali, con crescita alla brace di nostra produzione, tris di erbe con patate saltate e frittini marchigiani	
TRIS BATTUTA D'AUTUNNO    	14€
◆ Vellutata di porcini nocciole fondente al grana tartufo nero; ◆ Passata di datterini cacio e pepe e porro crunch; ◆ Bagnet verde crumble di capperi cipolla caramellata e stracciatella	
TRITTICO DELLO CHEF    	12€
◆ Chupa chups di pollo panato con corn-flakes e riso soffiato accompagnato da maionese all'arancia; ◆ Finto magnum con salsiccia Friarelli e crema di grana; ◆ Bon bon di melanzane su coulis di pomodoro, pesto di basilico e fiordilatte	
CARPACCIO DI ANGUS   	12€
Marinato da noi alle erbe aromatiche con misticanza frutti di bosco, robiola montatata e petali di mandorle tostate	
BATTUTA E CARPACCIO: UN VIAGGIO NEI SAPORI    	20€
BATTUTA DI FASSONA Piemontese con zabaione salato, crumble di capperi, julienne di zucchine, bagnet verd e spuma di burrata; CARPACCIO DI ANGUS marinato da noi alle erbe aromatiche con misticanza frutti di bosco robiola montatata e petali di mandorle tostate	
NUGGETS DI BACCALÀ    	12€
Con panatura ai corn flakes su vellutata di ciliegini, rucola e cipolla caramellata	
IL TONNO INCONTRA IL CARCIOFO  	15€
Tartare di tonno con crudité di carciofi marinati al lime, purea di mango e crumble di pistacchio	
TRIS DI MARE A FANTASIA DELLO CHEF     	16€
ZUPPETTA DEL JOY'S    	12€
Moscaridini, capperi, olive taggiasche, pomodorini del Vesuvio e pane brusco	

prími píattí

STROZZAPRETI

14€

Strozzapreti con vongole gamberi fiori di zucca e gel di zafferano

TONNARELLO

15€

Artigianale con cacio pepe di sichuan, tartare di gambero rosa al profumo di lime, rapa rossa e pistacchi tostati

PACCHERI

14€

Paccheri mancini con mazzancolle nostrane, filetti di triglia e carciofi croccanti

TORTELLI A MANO

15€

Tortelli a mano ricotta e limone con riduzione di crostacei, gamberi argentini, scampetti, robiola, finto caviale al salmone e petali di mandorle

GNOCCHETTI A MANO AL RAGÙ DELLA NONNA

11€



PASTA MISTA

12€

Pasta mista inzuppata con ragù di guanciaie, ceci, polvere di guanciaie e perle al rosmarino

CAPPELLACCIO A MANO

12€

Ripieno di carne con crema di zucca, brie, noci tostate e porcini grigliati

PAPPARDELLE

12€

Con ragù di coniglio al profumo di finocchietto e fondente al parmigiano



Possibilità di rendere i piatti vegetariani o vegani

secondi piatti

GRIGLIATA MISTA ALLA BRACE

16€

Spiedini, salsiccia, costarelle, puntine di vitello, capocollo e arrosticini abruzzesi

FILETTO DI ANGUS

20€

Filetto di angus con zucca, brie, porcini al burro, nocciole e spinacino croccante

PICANHA

18€

Marinata bbq style con rucola selvatica, petali di mandorle ed emulsione al miele d'acacia

SPIEDOTTO DI CUBEROLL

19€

Spiedotto di Cuberoll Argentina con rucola pinoli tostati e fondente al parmigiano

TATAKI DI TONNO

18€

Tataki di tonno panato al panko con cavolo cappuccio al Lime robiola porro scrocchiarello petali di mandorle e perle di soia

POLPO CARAMELLATO

16€

Polpo caramellato con crema di topinambur, chips di patate viola, ceci croccanti e dressing di yogurt alla paprika

FANTASIA DI MARE

21€

Con pane alle erbe aromatiche (sogliola, capasanta, cannelli, alici scottadito, spiedino di calamari, gamberone, trancetto di ombrina)

contorní

DEL GIORNO 5€

frítturíne

PATATE FRITTE 🌿 5€

OLIVE ALL'ASCOLANA 🌿🥛 6€

CREMINI FRITTI 🌿🥛 5€

MOZZARELLINE FRITTE 🌿🥛 5€

CHIPS DI PATATE FATTE IN CASA
LIME, PEPE, CUVÈ E FONDUTA DI CACIO 🌿 6€

MIX VERDURE IN TEMPURA 🌿 6€
Friggitelli, peperoni, salvia e cipolle di Tropea

MIX DI FRITTI 🌿 12€
Patate, olive, cremini, mozzarelle, verdurine
e verdure in tempura

pizze bianche

FOCACCIA 	5€
Rosmarino	
LA GOLOSA   	10€
Crema di zucchine, scamorza, bacon, pomodorini a crudo e basilico	
BERLINO  	9,50€
Mozzarella, patate arrosto, bacon e funghi misti	
4 FORMAGGI  	8,50€
Mozzarella, scaglie di grana, scamorza e gorgonzola	
AMELIA   	11€
Mozzarella, misticanza, salmone marinato, stracciatella e mandorle	
PINO   	9€
Mozzarella, gorgonzola , radicchio, noci e speck	
ORY   	10€
Mozzarella, mortadella, crema di pistacchio e pistacchi	
ZUZZU  	12€
Crema di zucca, speck, stracciatella e noci	
VERGARA  	8,50€
Mozzarella, patate arrosto, salsiccia	
TIROL  	9€
Mozzarella, funghi misti, speck e rosmarino	
TARTUFATA  	9€
Mozzarella, funghi, salsiccia e crema di tartufo	
ROSITA  	10€
Mozzarella, melanzane, pomodorini, cipolla rossa e crema di zucchine	

pizze bianche

FABRIANO 

Mozzarella, zucchine, salame fabriano, stracciatella, pomodori secchi, olio piccante

9,50€

MARGHERITA SBAGLIATA 

Mozzarella, crema di pomodori gialli e pesto di basilico

8€

FRIARIELLI PIÙ 

Mozzarella, salsiccia, friarielli e spuma di bufala

10€

FUGA D'AUTUNNO 

Crema di zucca, salsiccia, funghi misti, spolverata di pecorino cacio e pepe

12€

Per ogni ingrediente in più 1€

Per l'aggiunta di Bufala, Alici o Paccasassi 2€

pizze rosse

MARGHERITA	 	7€
Pomodoro, mozzarella e basilico		
CAPRICCIOSA	 	9€
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive e carciofi		
NAPOLI	 	11€
Pomodoro, mozzarella, alici del Cantabrico e capperi		
NAPOLI 2.0	 	11€
Pomodoro, Alici del Cantabrico, stracciatella, basilico		
LA SIGNORA	 	9,50€
Pomodoro, salsiccia, olive nere, bufala e origano		
SMERALDO	 	9€
Pomodoro, mozzarella, misticanza, prosciutto crudo e grana		
JODIE	 	9,50€
Pomodoro, mozzarella, provola, salame piccante, salsiccia e peperoncino		
OSLO	 	9€
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, erbe di campo, salame piccante		
PARMIGIANA	 	9,50€
Pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia e scaglie di grana		
LIGURE	 	9€
Pomodoro, mozzarella, pesto, pomodorini e crudo		
MARINARA		7,50€
Pomodoro, aglio e origano		
ROMANA	 	9,50€
Pomodoro, guanciale, fonduta di cacio e pepe, crunch di cipolla		

pizze rosse

CAPRI  

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e capperi

9,50€

BOSCAIOLA  

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi e pepe

9€

BUFALINA  

Pomodoro, mozzarella, pendolini e bufala

9,50€

PIZZA SENZA GLUTINE

12€

Per ogni ingrediente in più 1€

Per l'aggiunta di Bufala, Alici o Paccasassi2€

paníní

ROCKFELLER

12€

Pane burger homemade, con maialino porchettato, melanzane grigliate al profumo di basilico, provola affumicata e crunch di porro

BLACK FIN

15€

Pane al nero di seppia homemade, con maionese alle alici del mar cantabrico, tonno tataki, zucchine grigliate al profumo di menta, stracciatella e salvia in tempura

BEEF BURGER

12€

Pane burger homemade, 220g di manzo, becon, insalatina, pomodoro, cipolla caramellata e salse, patatine fritte

BLACK FUSION

15€

Pane al nero di seppia homemade con baccalà all'amatriciana, rucola, cipolla caramellata, vellutata di ciliegini cacio e pepe e guancialetto croccante

Per ogni ingrediente in più 0,50€

dessert

IL TIRAMISÙ    6€

Lo componi tu!! posta poi la tua foto!

BAVARESE AL COCCO     6,50€

Glassata al fondente, strusel al cocco, rapè brunoise di mango al profumo di lime e tegola rossa all'arancio

MOUSSE DI YOGURT    6€

Greco con frutta fresca crumble al cacao e purea di lamponi

CHEESE - CAKE    6€

Con gusti a scelta tra frutti rossi, pistacchio, nutella, caramello salato

TORTINO     7€

Con cuore colante, purea di lamponi, semifreddo al pistacchio e zest di arancia

CATALANA    6€

Catalana con zucchero caramellato al profumo di anice stellato e cannella

SOSPIRI DI CACAO     7€

Morbido al cioccolato fondente, caffè moka con crumble al cacao, salsa mou e lamponi

PIZZA CON NUTELLA 10€

lista degli allergeni



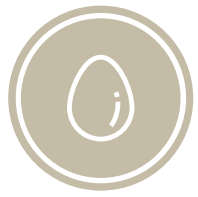
GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



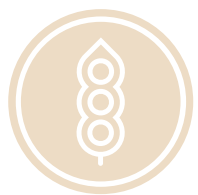
PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI -10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



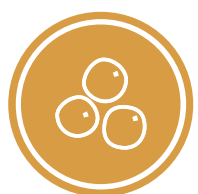
SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)