

# JOY

*Le restaurant Joy avec le chef Davide La Rosa présente le nouveau menu pour le Printemps 2026.*

*Des saveurs et des arômes authentiques qui expriment la tradition et l'innovation d'une cuisine méditerranéenne élaborée avec passion.*

*Joy restaurant con lo chef Davide La Rosa Vi presentano il nuovo menu per la primavera 2026.*

*Sapori autentici e aromi che esprimono tradizione e innovazione di una cucina mediterranea fatta con passione.*

Joy restaurant with chef Davide La Rosa presents the new menu for Spring 2026.

Authentic flavors and aromas that express the tradition and innovation of a Mediterranean cuisine made with passion.

## ENTREES / ANTIPASTI / STARTERS

Artichaut farci sur fondue de Parmesan et tomates confites

Carciofo farcito su fonduta di Parmigiano e pomodorini confit 19.00 €

Stuffed artichoke on Parmesan fondue and confit cherry tomatoes

Burrata avec salade de puntarelles (chicorée de catalogue), filets d'anchois de Cantabrie et notre focaccia aux céréales avec graines de pavot, sésame et chia

Burrata con insalatina di puntarelle, filetti di acciughe del Cantabrico e la nostra focaccia ai cereali con semi di papavero, sesamo e chia 21.00 €

Burrata with puntarelle salad (Catalonian chicory), Cantabrian anchovy fillets, and our cereal focaccia with poppy, sesame and chia seed

Ceviche de dorade avec pommes vertes en différentes consistances (gelée, petite salade, extrait de pomme et de gingembre)

Ceviche di orata con mele verdi in diverse consistenze (gelée, piccola insalatina, estratto di mele e zenzero) 25.00 €

Sea bream ceviche with green apples in various consistencies (jelly, small salad, apple and ginger extract)

Terrine de foie gras mariné au Marsala et fèves de Tonka, avec gelée au vin brulé, pain d'épice, composition de fruits de saison et coulis de fruits rouges

Terrina di foie gras marinato al Marsala e fave di Tonka, con gelée al vin brulé, pain d'épice, composizione di frutti di stagione e coulis ai frutti rossi 30.00 €

Marsala-marinated foie gras terrine and Tonka beans, with vin brulé jelly, pain d'épice, seasonal fruit composition and red fruit coulis

Coquilles Saint-Jacques et crevettes poêlées au Brandy,  
pommes de terre fondantes au siphon, poireaux confits  
et barbe de moine (ou agretti) à l'huile d'olive

Capesante e gamberi scottati al Brandy, soffice di patate al sifone,  
porri confit e agretti all'olio di oliva

33.00 €

Scallops and prawns with Brandy, melting potatoes in a siphon,  
confit leeks and monk's beard (or agretti) in olive oil

Cru en pureté : différents carpaccios et tartares  
de poisson cru, crevettes rouges de Mazzara,  
langoustines, huîtres, fruits et sauces parfumées

Pesce crudo in purezza: differenti carpacci e tartare di  
pesce crudo, gamberi rossi di Mazzara, scampi,  
ostriche, frutta e salse profumate

70.00 €

Raw fish in purity: various carpaccios and tartare of raw fish,  
red prawns of Mazzara, scampi, oysters, fruits and fragrant sauces

## **PREMIER COURS / PRIMI PIATTI / FIRST COURSES**

Pâtes "Paccheri" de Gragnano à la tomate fouettée au beurre  
de Normandie et gouttes de Pistou à la Genovese

Paccheri di Gragnano al pomodoro montato al burro di Normandia  
e gocce di Pesto alla Genovese

19.00 €

Gragnano "Paccheri" pasta with a whipped in Normandie butter  
and drops of Genoese basil Pesto

Spaghetti aux palourdes et œufs de mulet

Spaghetti con vongole e bottarga di muggine

26.00 €

Spaghetti pasta with clams and mullet roe

“Bottoni” (pâtes fraîches farcis aux crevettes et aux coquilles Saint-Jacques) sauté aux palourdes, avec trilogie d'asperges

“Bottoni” di pasta fresca ripieni di gamberi e capesante mantecati con vongole, con trilogia di asparagi

32.00 €

Fresh pasta “Bottoni” stuffed with shrimp and scallops creamed with clams, with a trilogy of asparagus

Risotto à la crème de jeunes blettes blanche jessica, avec gouttes de stracciatella de Burrata, petits pois nouveaux et langoustine crue marinée au citron de Menton

Risotto con crema di bietoline, gocce di stracciatella di Burrata, piselli novelli e scampo crudo marinato al limone di Menton

33.00 €

Risotto with cream of chard, drops of Burrata’s stracciatella, new peas and marinated scampi with Menton’s lemon

Pâtes “Linguine” étirées au bronze au homard (1/2 homard servi nettoyé de la carapace) avec tomates cerises et “muddica atturrata”

Linguine trafilete al bronzo all’astice (1/2 astice servito pulito dal carapace) con pomodorini e “muddica atturrata”

34.00 €

Bronze-drawn “Linguine” pasta with lobster (1/2 lobster served cleaned from the carapace) with cherry tomatoes and “muddica atturrata”

## DEUXIEME COURS / SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Friture de calamars et légumes panés

Frittura di calamari e verdure in pastella

22.00 €

Fried squid and vegetables in batter

Friture de calamars, queues de crevettes décortiquées  
et légumes panés

Frittura di calamari, code di gambero decorticate  
e verdure in pastella

27.00 €

Fried squid, peeled shrimp tails and vegetables in batter

Millefeuille d'espadon avec jeunes blettes blanche jessica à  
l'huile d'olive et crème d'oignons au Curcuma et poivre de Timut

Millefoglie di pesce spada con bietoline all'olio di oliva e vellutata  
di cipolle alla Curcuma e pepe di Timut

29.00 €

Swordfish mille-feuille with Swiss chard in olive oil and  
onion cream with Turmeric and Timut pepper

Pavé de Sérïole, parfumé aux herbes de Provence, avec légumes  
printaniers en différentes consistances

Pavè di Ricciola, profumato alle erbe di Provenza, con verdure  
di primavera in diverse consistenze

31.00 €

Amberjack Pavè, scented with Provençal herbs, with spring  
vegetables in various consistencies

Filet de loup de mer cuit au four avec des légumes frais de saison

Filetto di branzino cotto al forno con verdure fresche di stagione

32.00 €

Baked sea bass fillet with fresh seasonal vegetables

Entrecôte avec sauce au vin blanc, noisettes e moutarde à l'ancienne (servi séparément), et frites

Entrecôte con salsa al vino bianco, nocciole e mostarda a "l'ancienne" (servita separatamente), e patate fritte

32.00 €

Entrecote with white wine sauce, hazelnuts and old-fashioned mustard (served separately), and French fries

Souris d'agneau cuite à basse température et mariné au Prosecco, servie avec une tarte tatin à l'oignon et sa "faux glace" au Parmesan

Stinco d'agnello cotto a bassa temperatura e marinato al Prosecco, con tatin di cipolle ed il suo "finto gelato" al Parmigiano

35.00 €

Lamb shank cooked at a low temperature, marinated in Prosecco with onion tatin and its "fake Parmesan ice cream"

Magret de canard à l'orange, parfumé aux baies de genièvre et miel, accompagné d'un millefeuille de pommes de terre et pommes

Petto d'anatra all'arancia, profumato alle bacche di ginepro e miele, con millefoglie di patate e mele

35.00 €

Duck breast with orange, flavored with juniper berries and honey, accompanied by a potato and apple millefeuille

## SALADES / INSALATE / SALADS

### **CAPRESE**

Tomate cœur de bœuf,  
Mozzarella de Bufflonne ou Burrata, basilic

Pomodoro cuore di bue,  
Mozzarella di Bufala o Burrata, basilico

17.00 €

Tomatoes, Buffalo Mozzarella or Burrata, basil

### **CHÈVRE CHAUD**

Laitue, bacon, tomates, noix, miel,  
fromage de chèvre fondu, croûtons

Lattuga, bacon, pomodori, noci, miele,  
formaggio caprino fuso, crostini

17.00 €

Lettuce, bacon, tomatoes, walnuts, honey,  
melted goat cheese, croutons

### **NIÇOISE**

Laitue, tomates, thon, haricots verts,  
œuf, olives, anchois, pommes de terre, oignon

Lattuga, pomodori, tonno, fagiolini, uovo,  
olive, acciughe, patate, cipolla

18.00 €

Lettuce, tomatoes, tuna, green beans, egg,  
olives, anchovies, potatoes, onion

### **CAESAR**

Laitue romaine, croûtons, poulet grillé, bacon, sauce Caesar,  
écaillés de Parmesan

Lattuga romana, crostini di pane, pollo grigliato, bacon,  
salsa Caesar, scaglie di Parmigiano

19.00 €

Roman lettuce, croutons, grilled chicken, bacon,  
Caesar sauce, Parmesan

## ACCOMPAGNEMENT / CONTORNI / SIDE DISHES

Frites

Patate fritte 6.00 €

French Fries

Pommes de terre au four

Patate al forno 7.00 €

Baked potatoes

Purée de pommes de terre

Pure di patate 8.00 €

Smashed potatoes

Légumes de saison

Verdure di stagione 11.00 €

Seasonal vegetables

## DESSERTS

### “JOY’S PAVLOVA”

Meringue, crème de Mascarpone, fruits rouges

Meringa, crema al Mascarpone, frutti di bosco

10.00 €

Meringue, Mascarpone cream, berries

### “CITRON A MENTON”

Ganache au citron de Menton avec un cœur moelleux de chocolat blanc et de citron, zeste de citron et base de biscuit croquant

Ganache al limone di Menton con cuore morbido di cioccolato bianco e limone, zest di limone e base di biscotto croccante

10.00 €

Lemon ganache from Menton with a soft white chocolate and lemon center, lemon zest and a crunchy biscuit base

### “LE JARDIN SUCRÉ”

Tartelette aux fruits frais de saison, crème diplomate à la vanille de Madagascar et glace fiordilatte

Tartelletta di frutta fresca di stagione, con crema diplomatica alla vaniglia del Madagascar e gelato al fiordilatte

10.00 €

Fresh seasonal fruit tart with Madagascar vanilla diplomat cream and fiordilatte ice cream

## **“LA POIRE GOURMAND”**

Ganache au chocolat blanc avec un cœur moelleux de crème et poire, et cubes de poire aromatisés à la vanille, accompagnés d'une boule de glace au chocolat noir

Ganache al cioccolato bianco con un morbido ripieno di crema e pera, e cubetti di pera aromatizzati alla vaniglia, servita con una pallina di gelato al cioccolato fondente

10.00 €

White chocolate ganache with a soft cream and pear filling, and vanilla-flavored pear cubes and, served with a scoop of dark chocolate ice cream

## **“SORBET”**

Sorbet du jour

Sorbetto del giorno

10.00 €

Sorbet of the day

## **FROMAGES**

Sélection de fromages (Italiens et Français) avec confitures artisanales

Selezione di formaggi (Italiani e Francesi) con marmellate artigianali

17.00 €

Cheese selection (Italian and French) with artisanal jams

**RÉSERVÉ AUX ENFANTS / RISERVATO AI BAMBINI  
RESERVED FOR CHILDREN (MAX 12 YEARS OLD)**

Pâtes à la sauce tomate ou pesto ou beurre et Parmesan

Pasta al pomodoro o pesto o burro e Parmigiano 8.00 €

Pasta with tomato sauce or pesto or butter and Parmesan

Pizza "pinsa" margherita 9.00 €

Côtelette de poulet à la Milanaise avec frites

Cotoletta di pollo alla Milanese con patatine fritte 10.00 €

Milanese chicken cutlet with French fries

Glace enfant

Gelato bimbo 6.00 €

Kid's ice cream