



*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:

- Entrecotte\*
- Cuberol\*
- Cubotto\*

\*Per conoscere la provenienza della carne chiedi al nostro cameriere 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
- BATTUTA DI FASSONA**    12€  
Piemontese con zabaione salato, crumble di capperi, julienne di zucchine, bagnet verd e spuma di burrata
- TRITTICO DELLO CHEF**     12€  
Chupa chups di pollo panato con corn-flakes e riso soffiato accompagnato da maionese all'arancia; Polpetta di manzo croccante su vellutata di patate al tartufo; 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
- CALAMARETTI**     12€  
Smollicati con pane alle erbe aromatiche su vellutata di piselli, riduzione di crostacei e porro scrocchiarello
- TRIS DI MARE A FANTASIA DELLO CHEF**  16€
- ZUPPETTA**   12€  
Zuppetta di Gamberi, ceci e calamaretti con pane brusco (anche senza glutine)

# *prími píattí*

- PANCIOTTI     15€  
Ripieni di capesante e gamberi con salsa di crostacei codine di scampi, pesto di rucola e zucchine arrostate
- TONNARELLO     15€  
Artigianale con cacio pepe di sichuan, tartare di gambero rosa al profumo di lime, rapa rossa e pistacchi tostati
- MAMMOLI DI PATATA VIOLA       13€  
Con calamari gamberi brunoise di salmone su crema di zucca e crumble di pistacchi
- GNOCCHETTI A MANO AL RAGÙ DELLA NONNA    11€
- PASSATELLI     12€  
Con porcini su vellutata di castagne, porro crunch, dadini di zucca e polvere di speck
- CAPPELLACCIO A MANO     12€  
Ripieno di carne con crema di pomodorini robiola montata petali di mandorle e polvere di guanciale
- PAPPARDELLE    12€  
Con ragù di coniglio al profumo di finocchietto e fondente al parmigiano
- RAVIOLI     12€  
Alla rustica con pomodorini del Vesuvio e salsiccia, cipolla croccante, spuma di bufala leggermente affumicata e spinacino baby

## *secondi piatti*

GRIGLIATA MISTA ALLA BRACE 16€

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

FILETTO DI ANGUS   20€

Argentina con salsa di asparagi, ricotta salata, crumble di pomodoro e fondo bruno

PICANHA    18€

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

SPIEDOTTO DI ANGUS   19€

Argentina con sottobosco, riduzione al Rosso Conero e lamelle di pecorino di fossa

TATAKI DI TONNO    18€

Panato al sesamo bianco e nero con pesto di pistacchi, julienne di finocchi e arancio

POLPO CARAMELLATO    16€

Con riccioli di sedano su crema di ceci, stracciatella e crostini aromatici al rosmarino

FANTASIA DI MARE    21€

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

ROLLÈ DI SPIGOLA    17€

Farcito con spinacino saltato, purea di topinambur, le sue chips e petali di mandorle

## *contorní*

DEL GIORNO

4,50€

## *frítturíne*

PATATE FRITTE  5€

OLIVE ALL'ASCOLANA   6€

CREMINI FRITTI   5€

MOZZARELLINE FRITTE   5€

CHIPS DI PATATE FATTE IN CASA  
AL PROFUMO DI LIME  6€

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

MIX DI FRITTI  10€  
Patate, olive, cremini, mozzarelle e verdure

# *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	
LONZINO  	9€
Mozzarella, carciofini, lonza , pepe e pecorino	
VERGARA  	8,50€
Mozzarella, patate arrosto, salsiccia	
TIROL  	8,50€
Mozzarella, funghi misti, speck e rosmarino	
TARTUFATA  	9€
Mozzarella, funghi, salsiccia e crema di tartufo	
ROSITA  	9€
Mozzarella, melanzane, pomodorini, cipolla rossa e crema di zucchine	

# *pizze bianche*

FABRIANO   9€  
Mozzarella, zucchine, salame fabriano, stracciatella,  
pomodori secchi, olio piccante

MARGHERITA SBAGLIATA   7,50€  
Mozzarella, crema di pomodori gialli e pesto di basilico

ZUZZU    9,50€  
Crema di zucca, speck, stracciatella e noci

VENERDÌ   11€  
Crema di zucca, gamberetti, bacon croccante e pepe

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  	8,50€
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   9,50€  
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla e capperi

BOSCAIOLA   9€  
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi e pepe

BUFALINA   9,50€  
Pomodoro, mozzarella, pendolini e bufala

PIZZA SENZA GLUTINE 12€

Per ogni ingrediente in più 1€

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

# paniní

ROCKFELLER     12€

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

BLACK FIN     14,50€

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

BEEF BURGER     12€

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

CHICKEN BLACK POLLON     12€

Pollo cbt marinato alla mediterranea, misticanza orientale, yogurt alla paprika, avocado, mayo al curry e cipolla rossa 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 POP    8€

Cialda al cioccolato fondente con mousse di catalana mango passion fruit lamponi e zucchero scoppiettante

PIZZA CON NUTELLA 10€

# lista degli allergeni



## GLUTINE - 1

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



## CROSTACEI E DERIVATI - 2

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



## 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<sub>2</sub> 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...)