

# JOY

*Le restaurant Joy avec le chef Davide La Rosa présente le nouveau menu pour l'Été 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 l'Estate 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 Summer 2026.

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

## ENTREES / ANTIPASTI / STARTERS

Notre Parmigiana : aubergines en double cuisson,  
trilogie de tomates et Parmesan en différentes textures

La nostra Parmigiana: melanzane in doppia cottura,  
trilogia di pomodori e Parmigiano in diverse consistenze 19.00 €

Our Parmigiana: eggplants cooked twice, a tomato trilogy,  
and Parmesan in various textures

Sphère de burrata croustillante, salade de fraises  
et huile parfumée au romarin

Sfera di burrata croccante, insalatina di fragole  
e olio profumato al rosmarino 19.00 €

Crispy burrata sphere, strawberry salad  
and rosemary-infused oil

Chiffonade de jambon de Parme avec focaccia tendre  
à l'huile d'olive et burrata

Chiffonade di prosciutto di Parma con focaccia morbida  
all'olio d'oliva e burrata 25.00 €

Chiffonade of Parma ham with soft olive oil focaccia and burrata

Duo de ceviche:

- Coquilles Saint-Jacques marinées au gingembre,  
fruits des bois et sauce Ponzu
- Loup de mer mariné au citron avec pêches tabacchières

Duo di ceviche:

- capasanta marinata allo zenzero, frutti di bosco  
e salsa Ponzu;
- branzino marinato al limone con pesche tabacchiera

31.00 €

Ceviche duo:

- scallop marinated with ginger, berries and Ponzu sauce;
- sea bass marinated with lemon and tabacchiera peaches

Saint-Jacques et crevettes poêlées au beurre noisette,  
avec chutney d'oignons caramélisés au miel, gouttes d'abricots  
parfumées à l'Amaro de Sicile et croustillant de pane Carasau

Capesante e gamberi scottati al burro noisette con chutney di cipolle  
caramellate al miele, gocce di albicocche profumate all'Amaro di Sicilia  
e croccante di pane Carasau

31.00 €

Seared scallops and prawns in browned butter, with caramelized  
onion and honey chutney, drops of apricot scented with Sicilian Amaro,  
and Carasau crisp bread

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 Génoise

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

Tagliolini de pâte fraîche crémeux au beurre de Normandie avec  
anchois du Cantabrique, chapelure toastée et thym citronné

Tagliolini di pasta fresca mantecati al burro di Normandia  
con alici del Cantabrico, mollica tostata e timo limonato

23.00 €

Creamy Fresh tagliolini with Normandy butter with Cantabrian  
anchovies, toasted breadcrumbs and lemon thyme

Pâtes « Raviolis » pincés farcis au fromage de chèvre, avec velouté de petits pois, tomates confites et saucisson ibérique Bellota

Ravioli pizzicati ripieni di formaggio di capra con vellutata di piselli, pomodorini confit e salame iberico Bellota

26.00 €

Pinched ravioli filled with goat cheese, served with pea velouté, confit cherry tomatoes, and Iberian Bellota salami

Spaghetti aux palourdes et œufs de mullet

Spaghetti con vongole e bottarga di muggine

27.00 €

Spaghetti pasta with clams and mullet roe

Mille-feuille de pâtes aux œufs avec crevettes, courgettes trompette à 360° et safran

Millefoglie di pasta all'uovo con gamberi, zucchine trombette a 360° e zafferano

29.00 €

Egg pasta mille-feuille with prawns, trombette zucchini at 360° and safran

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

Linguine trafile 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

Tataki de thon glacé avec sauce soja et fruit de la passion,  
betteraves cuites en différentes façons et poudre d'anchois

Tataki di tonno glassata con salsa di soja e frutto della passione,  
barbabietole in diverse cotture e polvere di acciughe

29.00 €

Glazed tuna tataki with soy and passion fruit sauce,  
beets prepared in various ways, and anchovy powder

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 poivre vert et poireaux avec frites

Entrecôte con salsa al pepe verde e porri con patate fritte

32.00 €

Entrecôte with green pepper sauce and leeks, served with fries

Magret de canard cuit à basse température parfumé aux herbes de Provence, sauce aux cerises et vin rouge, patate douce rôtie

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura profumato alle erbe di Provenza, salsa di ciliegie e vino rosso, patata dolce arrosto

34.00 €

Duck breast cooked at low temperature, scented with Provence herbs, served with cherry and red wine sauce, roasted sweet potatoe

Turbot grillé avec Caponata Sicilienne et sauce de bruschetta estivale

Rombo grigliato con Caponata Siciliana e salsa di bruschetta estiva

35.00 €

Grilled turbot with Sicilian Caponata and summer bruschetta sauce

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"

## 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 chèvrefondu, 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

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

### “SWEET PEACH”

Millefeuille de pâte feuilletée avec concassé de pêches au sirop parfumées au Cointreau et basilic, mousse à la fève tonka

Miliefoglie di pasta sfoglia con concassé di pesche sciroppate aromatizzate al Cointreau e basilico, mousse alla fava tonka

10.00 €

Puff pastry millefeuille with crushed peaches in syrup flavored with Cointreau and basil, served with tonka bean mousse

### “VELVET MANGO”

Dessert au cœur fondant de mousse avec concassé de mangue, notes de menthe et croustillant de pâte filo caramélisée

Dessert dal cuore morbido di una mousse con concassé al mango, sentori di menta e croccante di pasta fillo caramellata

10.00 €

Dessert with a soft mousse center, mango concassé, hints of mint, and caramelized filo pastry crisp

## **“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

19.00 €

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