

JOY

Le restaurant Joy avec le chef Davide La Rosa présente le nouveau menu pour l'Hiver 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'Inverno 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 Winter 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

Œuf poché avec fondue chaude au Castelmagno,
truffe noire et gaufrette croustillante au Parmesan

Uovo poché con fonduta calda di Castelmagno,
tartufo nero e cialda croccante di Parmigiano 21.00 €

Poached egg with warm Castelmagno fondue,
black truffle, and crispy Parmesan wafer

Potiron, seiche et crevette (queues de crevettes croustillantes
sur velouté de potiron, et seiches au noir)

Zucca, seppia e gambero (code di gamberi croccanti
su vellutata di zucca, e seppioline al nero) 24.00 €

Pumpkin, cuttlefish, and shrimp (crispy shrimp tails
on pumpkin cream soup, and black ink cuttlefish)

Terrine de fois gras mariné au Marsala et fèves de tonka,
avec gelée au vin brulé, pain d'épice et composition
de fruits de saison

Terrina di fois gras marinato al Marsala e fave di tonka,
con gelée al vin brulé, pain d'épice e composizione
di frutta di stagione 30.00 €

Marsala-marinated fois gras terrine and tonka beans,
with vin brulé jelly, pain d'epice and composition
of seasonal fruit

Carpaccio de Coquilles Saint Jacques marinés au citron de Menton,
cubes de hareng fumé, caviar Boari, gelée de clémentines

Carpaccio di capesante marinate al limone di Menton,
cubi di aringa affumicata, caviale Boari, gelée di clementine

35.00 €

Menton Lemon marinated scallop carpaccio,
smoked herring cubes, Boari caviar, clementine jelly

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

67.00 €

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

Notre soupe d'hiver aux céréales et légumes anciens,
servie avec des croûtons à l'huile d'olive

La nostra zuppa d'inverno con cereali e legumi antichi,
servita con crostini all'olio d'oliva

19.00 €

Our winter soup with ancient cereals and legumes,
served with olive oil croutons

Pâtes « Paccheri » de Gragnano avec une trilogie de tomates cerises
rôties fouettées au beurre de Normandie et copeaux de Parmesan

Paccheri di Gragnano con trilogia di pomodorini arrosto montati
al burro di Normandia e scaglie di Parmigiano

19.00 €

Gragnano "Paccheri" pasta with a trilogy of roasted cherry tomatoes
whipped in Normandie butter and Parmesan flakes

Raviolis farcis à la fondue de Parmesan, poêlés au pesto
de noisettes et beurre de Normandie et croquant au Parmesan

Ravioli farciti di fonduta di Parmigiano, mantecati al pesto
di nocciole e burro di Normandia e croccante al Parmigiano

25.00 €

Ravioli filled with Parmesan fondue, creamed with pesto
of hazelnuts and Normandy butter and crunchy Parmesan

Spaghetti aux palourdes et œufs de mullet

Spaghetti con vongole e bottarga di muggine

26.00 €

Spaghetti pasta with clams and mullet roe

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

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

33.00 €

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

Risotto aux artichauts, crevettes rouges de San Remo et poudre de réglisse

Risotto con carciofi, gamberi rossi di Sanremo e polvere di liquirizia

35.00 €

Risotto with artichokes, red shrimp from Sanremo and licorice powder

DEUXIEME COURS / SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

Friture de calamars et légumes en pâte

Frittura di calamari e verdure in pastella

22.00 €

Fried squid and vegetables in batter

Friture de calamars, queues de crevettes décortiquées et légumes en pâte

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

27.00 €

Fried squid, peeled shrimp tails and vegetables in batter

Ventre de porc laqué au miel et aux châtaignes, avec millefeuille de pommes de terre, truffe noire et chou noir mariné

Pancia di maiale laccata al miele e castagne, con millefoglie di patate, tartufo nero e cavolo nero marinato

27.00 €

Honey and chestnut lacquered pork belly, with potato millefeuille, black truffle and marinated black cabbage

Cœur de cabillaud cuit à 48°, avec roulé de scarole, Pecorino, anchois et sauce “bagna cauda”

Cuore di baccala a cotto a 48°, con involtino di scarola, Pecorino, acciughe e salsa “bagna cauda”

29.00 €

Cod heart cooked at 48°, with escarole roll, Pecorino, anchovies and “bagna cauda” sauce

Tentacule de poulpe en double cuisson avec médaillon de poireaux et algue Nori, avec sauce Ponzu parfumée au myrte de Sardaigne

Tentacolo di polpo in doppia cottura con medaglione di porri e alga Nori, con salsa Ponzu profumata al mirto di Sardegna

31.00 €

Double-cooked octopus tentacle with leek medallion and Nori seaweed, with Ponzu sauce scented with Sardinian myrtle

Filet de loup de mer cuit à basse température avec artichauts, pommes de terre et olives Taggiasche

Filetto di branzino cotto a bassa temperatura con carciofi, patate e olive Taggiasche

32.00 €

Sea bass fillet cooked at low temperature
With artichokes, potatoes and Taggiasche olives

Entrecôte avec sauce bernoise au siphon
et pommes de terre grenaille au beurre

Entrecôte con salsa bernese al sifone
e patate grenaille al burro

32.00 €

Entrecôte with siphon béarnaise sauce
and buttery grenaille potatoes

Souris d'agneau cuite à basse température avec
sauce aux fruits rouges et purée de pommes de terre

Stinco di agnello cotto a bassa temperatura
con salsa ai frutti rossi e purea di patate

35.00 €

Lamb shank cooked at low temperature
with red fruit sauce and mashed potatoes

SALADES / INSALATE / SALADS

CAPRESE

Tomate cœur de bœuf,
mozzarella de bufflonne, basilic

Pomodoro cuore di bue,
mozzarella di bufala, basilico

15.00 €

Tomatoes, buffalo mozzarella, basil

CHÈVRE CHAUD

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

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

15.50 €

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

16.50 €

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

17.00 €

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

ACCOMPAGNEMENT / CONTORNI / SIDE DISHES

Frites

Patate fritte

5.00 €

French Fries

Pommes de terre au four

Patate al forno

7.00 €

Baked potatoes

Purée de pommes de terre

Pure di patate

10.00 €

Smashed potatoes

**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

DESSERTS

« JOY'S PAVLOVA »

Meringue, crème de Mascarpone, fruits rouges

Meringa, crema al Mascarpone, frutti di bosco 10.00 €

Meringue, Mascarpone cream, berries

“ROCHER”

Sphère croquante au chocolat avec cœur à la mousse au chocolat et noisettes

Sfera croccante al cioccolato con cuore alla mousse di cioccolato e nocciole 10.00 €

Chocolate crispy sphere with a chocolate mousse and hazelnut filling

“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

“CRISPY PISTACCHIO”

Mousse à la pistache, avec gaufres de pâte feuilletée caramélisée et croustillant au sesame

Mousse al pistacchio, con cialde di pasta sfoglia caramellate e croccante al sesamo 10.00 €

Pistachio mousse, with caramelized puff pastry wafers and crunchy sesame

“CRÈME BRÛLÉ D’HIVER”

Crème brûlée au grand Marnier avec composition d’agrumes
et de fruits secs

Crema brûlé al grand Marnier con composizione di agrumi
e frutta secca

10.00 €

Grand Marnier creme brûlé with citrus and dried
fruit composition

“SORBET”

Sorbet du jour

Sorbetto del giorno

10.00 €

Sorbet of the day

“FROMAGES”

Sélection de fromages (Italiens et Français) avec confitures
artisanales et pain chaud spécial

Selezione di formaggi (Italiani e Francesi) con marmellate
artigianali e pane caldo

17.00 €

Cheese selection (Italian and French) with artisanal jams
and special warm bread