

PRIMI PIATTI / FIRST COURSE

Spaghetti di Gragnano con pomodorini, basilico e bufala campana	€ 12,00
<i>Spaghetti with fresh tomatoes basil and stripes of bufala mozzarella</i>	
Spaghetti di Gragnano alla carbonara	€ 12,00
<i>Spaghetti carbonara style with eggs, guanciale (bacon), pecorino cheese, black pepper</i>	
Spaghetti di Gragnano aglio, olio, peperoncino con crumble di pane croccante	€ 10,00
<i>Spaghetti aop style with olive oil, chili pepper, garlic and crumbled bread</i>	
Rigatoni di Gragnano all'amatriciana	€ 12,00
<i>Rigatoni amatriciana style with tomato sauce, guanciale (bacon), pecorino cheese, chili pepper</i>	
Rigatoni di Gragnano cacio e pepe	€ 12,00
<i>Gragnano rigatoni with cheese and pepper</i>	
Casarecce al pomodoro fresco con rucola e ricotta salata	€ 12,00
<i>Fresh tomato casarecce with rocket and salted ricotta</i>	
Tagliatelle di pasta fresca al ragù bolognese	€ 12,00
<i>Fresh pasta tagliatelle with Bolognese sauce</i>	
Tagliatelle di pasta fresca con funghi porcini e scaglie di grana	€ 13,00
<i>Tagliatelle fresh made with porcini mushrooms and sliced grana cheese</i>	
Tris di gnocchi di patate (zafferano, barbabietola e spinaci, zola e noci)	€ 12,00
<i>Tris of potato gnocchi (saffron, beetroot and spinach, zola and walnuts)</i>	
Risotto Carnaroli alla milanese con midollo	€ 12,00
<i>Risotto milanese style with saffron and bone marrow</i>	
Risotto Carnaroli con fonduta di gorgonzola e crema di barbabietola	€ 12,00
<i>Risotto with gorgonzola cream and crumbled nuts</i>	
Risotto Carnaroli al parmigiano con zeste di lime	€ 12,00
<i>Risotto with parmesan and lime zest</i>	
Risotto carnaroli in funghi porcini (Risotto with porcini mushrooms)	€ 12,00
Risotto del giorno (Risotto of the day)	€ 12,00

* Per esigenze fuori Menù, chiedere al personale di sala.

* Per problemi di **allergie alimentari**, avvisare tempestivamente il personale di sala.

PIZZE / PIZZAS

Marinara	Pomodoro San Marzano DOP, Olio EVO, Aglio, Origano	€ 5,50
Margherita	Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Basilico, Olio EVO	€ 6,50
Bufala	Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala, Basilico	€ 9,00
Estate	Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Rucola, Grana	€ 10,00
Prosciutto Cotto	Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto	€ 8,00
<i>(bordo ripieno: Ricotta, Grana Padano)</i>		
Prosciutto Cotto e Funghi	Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte,	€ 8,00
<i>Prosciutto Cotto, Funghi trifolati, Olio EVO</i>		
Salame dolce	Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Salame dolce,	€ 8,00
<i>Scamorza affumicata, Olive (bordo ripieno: Ricotta, Grana Padano, Pepe)</i>		
Salame dolce e Patatine		€ 13,00
<i>Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Salame dolce, patatine</i>		
Napoletana antica	Pomodoro S. Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Acciughe, Olive, Origano	€ 7,00
Romana	Pomodoro S. Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Acciughe, Capperi, Origano	€ 7,00
Pugliese	Pomodoro S. Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Cipolla di Tropea, Origano	€ 7,00
Siciliana	Pomodoro S. Marzano DOP, Capperi, Olive, Acciughe	€ 7,00
Capricciosa	Pomodoro S. Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi,	€ 9,00
<i>Acciughe, Capperi, Carciofi, Olive, Origano</i>		
Quattro Stagioni	Pomodoro S. Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto,	€ 9,00
<i>Funghi Trifolati, Carciofini, Olive</i>		
Quattro Formaggi	Pomodoro S. Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola	€ 9,00
<i>Grana Padano, Scamorza Affumicata</i>		
Diavola	Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Salame piccante	€ 7,50
Diavola e Gorgonzola	Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte,	€ 8,50
<i>Salame piccante, Gorgonzola</i>		
Salsiccia e Funghi	Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte,	€ 9,00
<i>Salsiccia fresca e Funghi Champignon</i>		

* Per esigenze fuori Menù, chiedere al personale di sala.

* Per problemi di **allergie alimentari**, avvisare tempestivamente il personale di sala.

CONTORNI / VEGETABLES

Patate al forno _____	€ 5,00
<i>Baked potatoes</i>	
Patatine fritte _____	€ 5,00
<i>French fries</i>	
Verdure alla griglia _____	€ 6,00
<i>Grilled vegetables</i>	
Insalata mista _____	€ 5,00
<i>Mix of salad</i>	
Insalata verde _____	€ 5,00
<i>Green salad</i>	
Spinaci saltati aglio olio e peperoncino _____	€ 5,00
<i>Sauteed spinach with garlic, oil and chilli pepper</i>	

INSALATONE / BIG SALADS

Caesar Salad: Insalata mista, petto di pollo alla griglia, pomodorini, scaglie di grana e crostini _____	€ 12,00
<i>(Mixed salad, grilled chicken breast, cherry tomatoes, parmesan flakes and croutons)</i>	
Mediterranea: Insalata mista, rucola, pomodorini, olive, mozzarella e sesamo _____	€ 10,00
<i>(Mixed salad, rocket, cherry tomatoes, olives, mozzarella and sesame)</i>	
Babaganoush: Melanzane cotte al forno crema di sesamo, aglio, olio, prezzemolo, servito con pane croccante _____	€ 8,00
<i>(Baked aubergines with sesame cream, garlic, oil, parsley, served with crusty bread)</i>	
Caprese con bufala _____	€ 8,00
<i>(Caprese with buffalo mozzarella)</i>	
Hummus: ceci, crema di sesamo, succo di limone, aglio, olio, prezzemolo servito con pane croccante _____	€ 8,00
<i>(chickpeas, sesame cream, lemon juice, garlic, oil, parsley with crisp bread)</i>	

* Per esigenze fuori Menù, chiedere al personale di sala.

* Per problemi di **allergie alimentari**, avvisare tempestivamente il personale di sala.

Linguine all'astice _____	€ 19,00
<i>Linguine with lobster</i>	
Linguine Joy's allo scoglio in cottura al cartoccio di panfocaccia nel forno a legna _____	€ 20,00
<i>Joy's linguine with seafood cooked in a panfocaccia bag in a wood-fired oven</i>	
Spaghetti alle vongole aromatizzate aglio prezzemolo e basilico _____	€ 14,00
<i>Spaghetti with clams flavored with garlic, parsley and basil</i>	
Spaghetti con cozze e pomodorini _____	€ 12,00
<i>Spaghetti with mussels and cherry tomatoes</i>	
Paccheri di Gragnano con calamari, gamberi e pomodorini _____	€ 15,00
<i>Spaghetti with mussels and cherry tomatoes</i>	
Risotto con frutti di mare _____	€ 16,00
<i>Seafood risotto</i>	
Risotto al nero di seppia con cuore di bufala e pomodorini _____	€ 16,00
<i>Risotto with cuttlefish ink, sliced buffalo mozzarella and cherry tomatoes</i>	

* Per esigenze fuori Menù, chiedere al personale di sala.

* Per problemi di **allergie alimentari**, avvisare tempestivamente il personale di sala.

ANTIPASTI / APPETIZER

Speck e Radicchio Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Speck, _____ € 9,00 Radicchio, Scamorza affumicata
Speck e Brie Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Speck e Brie _____ € 9,00
Ortolana Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Verdure alla griglia, _____ € 8,00 Olio EVO, Basilico
Tonnata Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Cipolla di Tropea, _____ € 8,00 Zest di Limone, Olio EVO
Crudo di Parma Dop Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto _____ € 10,00 Crudo di Parma Dop, Rucola e Pomodorini
Valtellinese IGP Mozzarella Fiordilatte, Bresaola IGP, Rucola, Pomodorini _____ € 10,00
Porcini Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Porcini, Rucola, Grana _____ € 10,00
Salsiccia e Friarielli Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia, Friarielli, Scaglie di Grana _____ € 10,00
Salsiccia e 'Nduja Pomodoro S. Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia fresca, 'Nduja _____ € 10,00
'Nduja e Gorgonzola Pom. S. Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, 'Nduja, Gorgonzola _____ € 9,00
Wurstel Pomodoro S. Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Wurstel _____ € 7,00
Wurstel e Patatine Pom. S. Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Wurstel, Patatine _____ € 8,00
Rustichella Pom. S. Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia, Patate al forno _____ € 10,00
Parmigiana Pom. S. Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane, Grana, Basilico _____ € 8,00
Frutti di Mare Pomodoro S. Marzano DOP, Frutti di Mare _____ € 11,00
Gamberi e Porcini Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Gamberi, _____ € 11,00 Rucola, Porcini e Sesamo
Gamberi e Zucchine Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, _____ € 10,00 Gamberi e Zucchine grigliate
Pizza Speciale Milanese, Mozzarella Fiordilatte, Luganica (salsiccia), Gorgonzola Dop _____ € 12,00 Scaglie di Grana, Zafferano
Joy's Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, _____ € 13,00 (fuori cottura: Crudo di Parma, Rucola, Pomodorini, Mozzarella di Bufala)

* Per esigenze fuori Menù, chiedere al personale di sala.

* Per problemi di **allergie alimentari**, avvisare tempestivamente il personale di sala.

Gnocco fritto con prosciutto crudo di Parma Dop _____ € 12,00 Fried bread gnocco with parma ham
Crudo di Parma Dop con mozzarella di bufala campana _____ € 12,00 Crudo di parma ham with bufala mozzarella cheese
Tagliere di salumi misti con noci di Grana Padano, pomodorini e olive € 14,00 Assortment of cured meats, small tomatoes and olives
Bresaola con rucola scaglie di Grana Padano e sesamo _____ € 12,00 Bresaola ham with rocket salad, grana cheese and sesame
Tagliere di formaggi misti con noci e marmellata di fichi _____ € 12,00 Assortment of cured cheese with nuts and fig jam
Bruschetta classica con pomodoro e basilico _____ € 5,00 Classic bruschetta, roasted bread, tomatoes e basil
Parmigiana di melanzane cotta nel forno a legna _____ € 10,00 Traditional eggplant parmesan style
Carpaccio di manzo con rucola e scaglie Grana Padano _____ € 13,00 Beef carpaccio with rocket and Grana Padano flakes
Insalata di mare con juliene di verdura _____ € 14,00 Seafood salad with vegetable julienne
Sauté di cozze e vongole con pomodorini e crostini di pane _____ € 12,00 Sautéed mussels and clams with cherry tomatoes and croutons
Pepata di cozze _____ € 10,00 Peppered mussels
Cocktail di gamberi con sesamo bianco e nero _____ € 12,00 Shrimp cocktail with black and hite sesame
Polpo arrostito su crema di patate allo zafferano _____ € 12,00 Roasted octopus on saffron potato cream

* Per esigenze fuori Menù, chiedere al personale di sala.

* Per problemi di **allergie alimentari**, avvisare tempestivamente il personale di sala.

SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

“Orecchia d’elefante” di vitello alla milanese con pomodorini e rucola € 22,00

Veal milanese cutlet style with rocket salad and cherry tomatoes

Filetto di manzo 200 g alla griglia con patate al forno _____ € 20,00

Grilled beef fillett with baked potatoes

Filetto di manzo 200 g al pepe verde con patate al forno _____ € 22,00

Grilled beef fillett with green pepper and baked potatoes

Tagliata di controfiletto di manzo ai tre colori _____ € 16,00

con rucola scaglie di grana e pomodorini

Sliced fillett beef with tomatoes, grana cheese and rocket salad

Polpette di vitello al sugo Veal meatballs with sauce _____ € 12,00

Costoletta di agnello e polpette di vitello alla griglia con insalata _____ € 20,00

Grilled lamb chops and grilled veal meatballs with salad

Costata di manzo 500 g con patate al forno o fritte _____ € 20,00

Grilled beef steak with potatoes

Grigliata mista di carne leggermente affumicate con verdure _____ € 20,00

(steak di manzo, salsiccia rustica, petto di pollo, medaglione di lonza,

polpetta di vitello all’egiziana) servita su pietra di ghisa

Grilled mix of meats slightly smoked with grilled vegetables (beef, sausage

rustica, chicken breast, loin, egyptian grilled meatballs) served in cast iron plate

Cotoletta di pollo alla milanese vestita con rucola e pomodorini _____ € 15,00

Chicken cutlet with rocket salad and pomodorini

La regina delle bistecche, Fiorentina da 1kg per 2 persone con contorno a scelta € 40,00

Florentine beefsteak 1kg x2 people with sidedish to choose included

Hamburger della casa con insalata, pomodoro, maionese e patatine fritte € 12,00

(a scelta tra panino o piatto) Homemade hamburger with lettuce, tomato,

mayonnaise and french fries (sandwich or plate)

Hamburger della casa con bacon, salsa hamburger e patatine fritte _____ € 13,00

(a scelta tra panino o piatto) Homemade hamburger with bacon,

hamburger sauce and french fries (sandwich or plate)

Hamburger della casa da con mozzarella di bufala, _____ € 14,00

‘nduja e patatine fritte (a scelta tra panino o piatto)

Homemade hamburger with buffalo mozzarella, ‘nduja and french fries

(sandwich or plate)

Polpo e gamberi alla catalana _____ € 13,00

Octopus and shrimps catalana style

Grigliata mista di pesce con crostacei (salmone, spada, calamari, polpo, € 25,00

gamberoni e gamberi)

Mixed grilled fish (salmon, swordfish, squid, octopus, prawns and prawns)

Gran fritto misto (calamari, gamberi, cubetti di merluzzo e zucchine) _____ € 18,00

mixed fried fish (calamari, prawns, cubes of cod and zucchini)

Branzino o Orata alla griglia con insalata e patate al forno _____ € 20,00

Grilled Sea Bass or Sea Bream with salad and baked potatoes

Misto di pesce gratinato (gamberi, gamberoni, scampi, cozze e seppie) € 25,00

Mixed fish au gratin

Gamberoni e scampi alla griglia _____ € 18,00

Grilled prawns and scampi

Trancio di spada alla griglia con insalata _____ € 16,00

Grilled swordfish steak with salad

Trancio di spada alla siciliana con pomodorini, olive e capperi _____ € 16,00

Sicilian sword steak with cherry tomatoes, olives and capers

Trancio di salmone alla griglia con insalata _____ € 16,00

Grilled salmon steak served with salad

* Per esigenze fuori Menù, chiedere al personale di sala.

* Per problemi di **allergie alimentari**, avvisare tempestivamente il personale di sala.

* Per esigenze fuori Menù, chiedere al personale di sala.

* Per problemi di **allergie alimentari**, avvisare tempestivamente il personale di sala.

JOY'S

JOY'S

BAR - RISTORANTE
PIZZERIA

** Per esigenze fuori Menù, chiedere al personale di sala.*

** Per problemi di **allergie alimentari**, avvisare tempestivamente il personale di sala.*

Trilogy Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala, Salame piccante, Rucola	€ 12,00
Certosa 89 Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Verdure saltate, _____	€ 10,00
Pomodorini, Grana Padano, Pecorino e Pepe Nero	
Puttanesca Pomodoro San Marzano DOP, Acciughe, Olive nere, Capperi, Origano, _____	€ 9,00
Olio EVO, Aglio, Pomodorini arrostiti	
Arrabbiata Pomodoro San Marzano DOP, Salsa piccante della casa, _____	€ 8,00
Pomodori arrostiti, Aglio, Olio EVO	
Matriciana Pom. San Marzano DOP, Guanciale croccante, Pecorino romano, Pepe nero	€ 9,00
Cacio e Pepe Mozzarella Fiordilatte, Crema di pecorino romano, Pepe nero _____	€ 9,00
Carbonara Mozzarella Fiordilatte, Pecorino romano, Guanciale croccante, Pepe nero, Uova	€ 9,00
Cinque Formaggi con Granelli di Noce Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola, _____	€ 10,00
Grana Padano, Scamorza, Pecorino Romano, Granelli di Noce	
Focaccia Liscia _____	€ 4,00
Focaccia Crudo di Parma, Pomodorini e Rucola _____	€ 8,00
Focaccia Bresaola, Rucola e Grana _____	€ 8,00
Focaccia Ortolana Verdure alla griglia, Scamorza affumicata _____	€ 7,00
Focaccia Cotto, Rucola, Scamorza affumicata, Zest di Limone _____	€ 7,00
Focaccia Dolce Nutella e Granelli di Noce _____	€ 7,00
Calzone Liscio Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Cotto _____	€ 7,00
Calzone Farcito Pom. San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Carciofi, Funghi	€ 8,00
Calzone Vegetariano Pom. San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Verdure di _____	€ 8,00
stagione alla griglia e Scamorza affumicata	

OGNI INGREDIENTE EXTRA COSTERÁ DA € 1 A € 2 IN PIÚ
POSSIBILITÀ PIZZA PER BAMBINI CON FORME

* Per esigenze fuori Menù, chiedere al personale di sala.

* Per problemi di **allergie alimentari**, avvisare tempestivamente il personale di sala.

* Per esigenze fuori Menù, chiedere al personale di sala.

* Per problemi di **allergie alimentari**, avvisare tempestivamente il personale di sala.