

APERITIVO & *cocktail list*

Ciao a tutti gli amanti dei buoni drink!

Se vi trovate nella difficile situazione di non sapere quale cocktail scegliere, siamo qui per voi. I nostri ragazzi sono pronti a creare l'elisir perfetto basandosi sui vostri gusti del momento. Rilassatevi, sedetevi comodi e lasciateci coccolare il vostro palato.

Siamo qui per farvi vivere un'
esperienza unica.



í nostrí cícchetti

ORARIO APERITIVO CICHETTI 17.30 - 19.45

FOCACCIA DI NS PRODUZIONE 3€
con maialino porchettato, salsa alla senape
e crunch di porro

TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI 5€
con focaccia

LA BOMBETTA 5€
di melanzane su coulis di pomodoro pesto e fiordilatte

CUBETTI DI CRESCIA 8€
alla griglia con robiola prosciutto di patanegra
e peperoni baby con caprino

PIZZA FRITTA 8€
con Alici del Cantabrico, bufala, rucola croccante
e mandorle

*Scegli una delle nostre pizze
per il tuo aperitivo sfizioso*

spumanti in mescita

SPUMANTE METODO CHARMAT 4€
“SOLD OUT” BRUT

Fresco e fruttato, con note di mela verde e fiori bianchi. Ideale per un aperitivo leggero o antipasti di pesce.

Produttore: *Vigne di Leo*

SPUMANTE METODO CLASSICO (A ROTAZIONE) 6€

Bollicina fine e complessa, ottenuta con rifermentazione in bottiglia. Chiedere al personale quale etichetta è in mescita.

calici regionali in mescita

ROSSO CONERO 4€

Rosso marchigiano da Montepulciano e Sangiovese, corposo e speziato, perfetto con carni e salumi.

Produttore: *Castellani*

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO 4€

Bianco fresco e sapido, con note di mandorla e agrumi. Ottimo con pesce e primi piatti leggeri.

Produttore: *Vigne di Leo*

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC 4€

Profumatissimo, con aromi di rosa e frutti rossi. Ideale con salumi, carni bianche o formaggi mediamente stagionati.

Produttore: *Marotti Campi*

ROSSO PICENO DOC 4€

Blend di Sangiovese e Montepulciano, morbido e armonico. Si abbina bene a primi piatti con sughi di carne.

Produttore: *Vigne di Leo*

MATELICA DOC 4€

Verdicchio di montagna, più secco e minerale, con grande freschezza. Ottimo con piatti di pesce e formaggi freschi.

Produttore: *Cavalieri*

calici nazionali e non in mescita

TRAMINER AROMATICO

4€

Bianco intenso e aromatico, con profumi di litchi e spezie dolci.
Perfetto con piatti speziati o formaggi erborinati.

Produttore: *Alturis*

RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA

4€

Bianco secco e floreale, elegante e facile da bere.
Ottimo come aperitivo o con piatti leggeri.

Produttore: *Cà Modeano*

MERLOT

4€

Rosso morbido e fruttato, con note di ciliegia e prugna.
Si abbina bene a carni rosse o primi saporiti.

Produttore: *Alturis*

SYRAH SICILIA DOC

5€

Rosso intenso e speziato, con sentori di pepe nero e frutti maturi.
Ottimo con carne alla griglia.

Produttore: *Feudo Dissia*

ROERO ARNEIS DOCG

5€

Fresco e fragrante, con note di fiori bianchi e frutta a polpa gialla.
Al palato è elegante, sapido e con piacevole finale mandorlato.

Produttore: *Matteo Correggia*

MALBEC

6€

Vino corposo e vellutato, con aromi di prugna, mora e cacao.
Ideale con carni rosse e formaggi stagionati.

Produttore: *Argentina*

Birreria

ALLA SPINA

HIRTER PRIVAT PILS

Pilsner austriaca dorata, secca e rinfrescante. **Vol.**5,2%

0,2 3€ 0,4 5€

HIRTER RUBIN BOCK

Colore rubino, morbida e maltata. **Vol.**7,0%

0,2 4€ 0,4 6,5€

IN BOTTIGLIA

BECK'S ZERO

alcol free, leggera, secca. **Formato:** 33cl **vol.**0,0%

4€

IBEEER PILS (SENZA GLUTINE)

Pils equilibrata e aromatica. **Formato:** 33cl **vol.**5,0%

5€

GUSTAV

Vienna Lager - ambrata, maltata, morbida. **Formato:** 33cl **vol.**5,0%

5€

SLAPBACK

American Brown Ale - tostata, caramello, intensa. **Formato:** 33cl **vol.**5,6%

5€

UFO PARTY

IPA - agrumata, amara, resinosa. **Formato:** 33cl **vol.**6,0%

5€

PEACE FOG

NEIPA - tropicale, morbida, succosa. **Formato:** 33cl **vol.**6,2%

5€

BEST ALE

Strong Bitter inglese dal gusto caramellato. **Formato:** 33cl **vol.**6,6%

5€

PEKKA PORTER NERA

Cremosa, con aromi di caffè e cioccolato. **Formato:** 33cl **vol.**5,6%

5€

HAACHT LAGER "PRIMUS"

Chiara, bilanciata, dissetante. **Formato:** 33cl **vol.**5,2%

4€

LIMBURGSE WITTE

Blanche - speziata, agrumata, fresca. **Formato:** 30cl **vol.**5,0%

4€

RE CARLO V HAACHT ROSSA DOPPIO MALTO

Rossa doppio malto belga - corposa, dolce, complessa. **Formato:** 33cl **vol.**8,5%

4€

Birreria

IN BOTTIGLIA

HIRTER MARZËN

Ambrata, pulita, morbida. **Formato:** 50cl **vol.**5%

5€

HEFE WEISS

fruttata, speziata, rinfrescante. **Formato:** 50cl **vol.**5,2%

5€

KELLERBIER

Non filtrata, morbida, erbacea. **Formato:** 50cl **vol.**4,9%

5€

JACOBATOR DOPPELBOCK

Intensa, caramellata, corposa. **Formato:** 50cl **vol.**7,5%

5€

HASE BRAU DUNKLER HASEÙ

Scura, tostata, maltata. **Forma o:** 50cl **vol.**5,2%

4€

dal bancone

Crodino	3,5€
Campari Soda	3,5€
Sanbitter Rosso	3,5€
Cocktail San Pellegrino	3,5€
con correzione	4€
Cedrata	3,5€
Chinotto	3,5€
Aranciata	3,5€
Gazzosa	3,5€

mocktail Joyce – Linea Sober Spirits 0.0%

Cocktail analcolici d'autore, pensati con equilibrio, tecnica e la stessa anima dei grandi classici Joyce.

TROPICAL TONIC 7€

secco • agrumato • esotico

Sober G 0.0%, sciroppo al passion fruit, lime fresco top di tonica

Un gin tonic analcolico dal twist tropicale, fresco e solare.

BITTER JOY 7€

amaro • fruttato • rinfrescante

Sober Bitter 0.0%, vermouth bianco analcolico, fragola, soda

Un aperitivo leggero e aromatico con note di frutta rossa e agrume.

SPICE WOOD 7€

speziato • morbido • avvolgente

Sober W 0.0%, sciroppo alla cannella, succo di limone, ginger beer

Un richiamo ai whisky sour e ai mule, caldo e deciso

ISLAND GARDEN 7€

floreale • cremoso • esotico

Sober G 0.0%, sciroppo al cocco, lime, un tocco di falernum, soda

Delicato e tropicale, morbido ma bilanciato da una leggera speziatura.

RED TWIST 7€

intenso • amaricante • elegante

Sober Bitter 0.0%, Sober W 0.0%, vermouth rosso analcolico, scorza d'ara

Interpretazione analcolica del Negroni, piena e profonda.

le nostre firme

Aperitivo

EUPHORIA

fresco • erbaceo • aromatico

Italicus, Prosecco, sciroppo al rosmarino, soda

Floreale e balsamico, un'apertura leggera tra agrumi e note verdi.

9€

MEDITERRANEO FUEGO

speziato • agrumato • vivace

Ancho Reyes, Select, lime, tonica al pompelmo

Un aperitivo rosso vivo: l'amaro veneziano incontra il calore messicano.

9€

All Day

HANABI

floreale • speziato • intenso

Italicus, sake, Ancho Reyes

Un connubio tra Giappone e Messico, floreale e persistente, dal finale speziato.

9€

SOL DE LISBOA

erbaceo • dolce • speziato

Licor Beirão, rum bianco, lime, zenzero fresco

Un twist portoghese del mojito, aromatico e luminoso.

9€

Sour (Album)

NUTTY SOUR

vellutato • tostato • autunnale

Liquore alle nocciole Marzadro, bourbon, limone, albume

Cremoso e profondo, la nocciola incontra il calore del whiskey.

9€

SAMURAI SOUR

acidulo • setoso • orientale

Sake, Italicus, limone, sciroppo semplice, albume

Un sour elegante e bilanciato, con note di yuzu e bergamotto.

9€

After Dinner

VELVET MEXICO

speziato • morbido • profondo

Mezcal, Ancho Reyes, bitter cacao

Fumo e spezie in un abbraccio vellutato dal finale tostato.

9€

FERRO & FUEGO

amaro • caldo • deciso

Ferro-China Bisleri, whisky Kura, scorza d'arancia

Un digestivo potente e raffinato, tra china amaricante e whisky giapponese.

9€

í classici del Joyce

Una selezione dei grandi classici internazionali, reinterpretati con lo stile Joyce.

Build – Versati nel Bicchiere

AMERICANO

7€

leggero • amaro • frizzante

Vermouth rosso, Bitter, soda

L'aperitivo italiano per eccellenza: dissetante, armonico e sempre elegante.

PALOMA

7€

fresco • agrumato • vivace

Tequila, lime, soda al pompelmo, sale

Il long drink messicano più autentico: profumato e rinfrescante.

Stir – Miscelati con Eleganza

NEGERONI

7€

amaro • secco • deciso

Gin, Vermouth rosso, Bitter

Il grande classico italiano, complesso e bilanciato, perfetto on the rocks.

MARTINI COCKTAIL

7€

secco • elegante • cristallino

Gin, Dry Vermouth

Il re dei cocktail: minimalista, raffinato e senza tempo.

Shake – Agitati con Stile

WHISKEY SOUR

7€

acidulo • morbido • bilanciato

Bourbon, limone, sciroppo, albume

Un equilibrio perfetto tra dolce e acido, cremoso e vellutato.

ESPRESSO MARTINI

7€

intenso • vellutato • energico

Vodka, caffè espresso, liquore al caffè

Un moderno classico dal corpo setoso e persistente.

FRENCH 75

7€

floreale • elegante • frizzante

Gin, limone, zucchero, Champagne

Raffinato e luminoso, perfetto come aperitivo chic.

GIN BASIL SMASH

7€

erbaceo • fresco • agrumato

Gin, limone, basilico, zucchero

Fresco, profumato e vibrante, un classico moderno amatissimo.

carta dei gin e toniche consigliate

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 8€
agrumato • dolce • solare

Tonica consigliata: Folkington's Indian Tonic

TANQUERAY NO. TEN 10€
agrumi • fresco • elegante

Tonica consigliata: Polara Mediterranean Tonic

ROKU GIN 9€
floreale • delicato • elegante

Tonica consigliata: Folkington's English Garden

MONKEY 47 10€
complesso • speziato • intenso

Tonica consigliata: Polara Indian Tonic

ELEPHANT GIN 10€
erbaceo • speziato • etico

Tonica consigliata: Acqua Brillante

CLANDESTINO GIN (Mistico Speciale) 12€
balsamico • speziato • agrumato

Tonica consigliata: Folkington's Indian Tonic

TABÀR GIN (ROSSO) 8€
amarena • fruttato • deciso

Tonica consigliata: Folkington's English Garden

TABÀR GIN (NERO) 8€
balsamico • secco • intenso

Tonica consigliata: Polara Indian Tonic

HENDRICK'S GIN 8€
 cetriolo • floreale • iconico

Tonica consigliata: Polara Mediterranean Tonic

carta dei gin e toniche consigliate

LANDDREA 01 SELECTION | London Dry Gin 10€
classico • secco • agrumato

Tonica consigliata: Folkington's Indian Tonic

LANDDREA 02 SELECTION | London Dry Gin 10€
floreale • morbido • aromatico

Tonica consigliata: Folkington's English Garden

LANDDREA 03 SELECTION | Navy Strength Gin 10€
potente • speziato • intenso

Tonica consigliata: Acqua Brillante