JOY'S
Coffee & Food

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.*



joy's coffee & food cocktail list joy's coffee & food

I nostri cicchetti

ORARIO APERITIVO CICCHETTI 17.30 - 19.45

FOCACCIA ROSMARINO 5€

FOCACCIA DI NS PRODUZIONE 5€
con maialino porchettato, salsa alla senape e crunch di porro

TAGLIERE DI AFFETTATI E FORMAGGI CON FOCACCIA 6€

LA BOMBETTA 6€
di melanzane su coulis di pomodoro, pesto e fiordilatte

CUBETTI DI CRESCIA 8€
alla griglia con robiola, prosciutto di Pata Negra e peperoni con caprino

PIZZA PADELLINO 12€
Con alici del Cantabrico, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. e basilico

Scegli una delle nostre pizze per il tuo aperitivo sfizioso

Bollicine al calice

VENETO SPUMANTE BRUT METODO CHARMAT — 4€

Morbido e vivace, con richiami di frutta bianca e una bollicina piacevole.

Produttore: *Contessa*

PERLUGO - VERDICCHIO - DOSAGGIO ZERO — 6€

Bollicina fine, agrumi e un sorso asciutto, teso e minerale.

Produttore: *Pievalta*

Calici regionali in mescita

ERCOLE - PASSERINA — 5€

Fragrante e immediato, con profumi di fiori bianchi e agrumi.

Produttore: *Bucchini*

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE — 5€

Agrumi, mandorla e un finale sapido, tipico del Verdicchio.

Produttore: *Tenuta Musone*

A MODO - VERDICCHIO DI MATELICA — 5€

Verdicchio di montagna, dalla freschezza decisa e dal carattere minerale.

Produttore: *Gagliardi*

ROSATO - MARCHE IGT — 5€

Delicato e fragrante, con richiami ai piccoli frutti rossi.

Produttore: *Podere Sabbioni*

ROSSO PICENO DOC — 5€

Frutto rosso, spezie leggere e tannini morbidi.

Produttore: *Mancini*

MERLOT - MARCHE ROSSO IGT — 5€

Frutto maturo e sorso rotondo, con tannini vellutati.

Produttore: *Gagliardi*

LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC — 5€

Inconfondibili profumi di rosa, viola e piccoli frutti rossi.

Produttore: *Marotti Campi*

VIGNA CLARI - ROSSO CONERO DOC — 5€

Ciliegia, frutti di bosco e una piacevole morbidezza.

Produttore: *Castellani*

Calici nazionali in mescita

TRAMINER AROMATICO - FRIULI DOC 5€

Profumi intensi di litchi, fiori e spezie dolci.

Produttore: *Cà Modeano*

RIBOLLA GIALLA - VENEZIA GIULIA IGT 5€

Floreale e delicata, dal sorso asciutto e scorrevole.

Produttore: *Cà Modeano*

COLLIO DOC - PINOT GRIGIO 5€

Macerato sulle bucce, dal colore cerasuolo intenso. Materico e di carattere.

Produttore: *Russian*

MALINAT - ROERO ARNEIS DOCG 5€

Pesca, mela e camomilla, con una piacevole vena agrumata.

Produttore: *Fabrizio Pinsoglio*

CORVINA - VENETO ROSSO IGT 5€

Ciliegia nera, mora e un finale morbido e vellutato.

Produttore: *Torre del Falasco*

BARBERA DEL MONFERRATO DOC 5€

Frutto croccante, vivace acidità e una beva agile.

Produttore: *Castello di Grillano*

Birreria

ALLA SPINA

HIRTER PRIVAT PILS
0,20cl 3,5€ 0,40cl 5,5€

Pilsner austriaca dorata, con profumi di luppolo ed erbe fresche.
Equilibrata, dal finale secco e piacevolmente amaro.

Vol.5,2% ***Birrificio:*** *Hirter - Micheldorf, Austria*

RUBIN BOCK
0,20cl 4€ 0,40cl 6,5€

Bock color rubino, con richiami alla frutta essiccata, malto intenso e luppolo.
Corposa e morbida, con una delicata vena amaricante.

Vol.7% ***Birrificio:*** *Hirter - Micheldorf, Austria*

ANALCOLICA - 33CL

BECK'S ZERO
4€

Birra analcolica leggera e dissetante, dal gusto equilibrato.

Vol. 0,0% ***Birrificio:*** *Beck's - Brema, Germania*

IN BOTTIGLIA E LATTINA - 33CL

"KARL" HELLES
5€

Lager bavarese chiara, con sentori di cereale e malto. Delicata, con un amaro moderato.

Vol. 4,9% ***Birrificio:*** *Müllerbräu - Pfaffenhofen an der Ilm, Germania*

IBEER EVOLUZIONE 3.0 - SENZA GLUTINE
5€

Pilsner agricola con note di cereali e luppoli nobili bavaresi. Asciutta e piacevolmente amaricante.

Vol. 4,5% ***Birrificio:*** *iBeer - Fabriano, Italia*

WITTE BLANCHE
5€

Blanche belga dalle sfumature agrumate e speziate, con la tipica morbidezza del frumento.

Vol. 5% ***Birrificio:*** *Brouwerij Cornelissen - Opitter, Belgio*

"TOKYO" WIT BLANCHE
5€

Birra di frumento tra blanche e saison, vivace e profumata, con un carattere originale.

Vol. 6% ***Birrificio:*** *St. Bernardus - Watou, Belgio*

"NEBBIA: FOG" HAZY ITALIAN PILS
5€

Pils moderna, velata e generosamente luppolata. Morbida al palato, con un amaro deciso.

Vol. 5,1% ***Birrificio:*** *Birrificio della Granda - Lagnasco, Italia*

"GUSTAV" VIENNA LAGER
5€

Lager ramata, con richiami al pane tostato e al caramello. Rotonda, con una piacevole chiusura luppolata.

Vol. 4,5% ***Birrificio:*** *NOIZ - Italia*

RE CARLO V ROUGE
5€

Strong Ale belga rosso rame, dai profumi fruttati e dal gusto ricco, con una leggera nota amara.

Vol. 8,5% ***Birrificio:*** *Brouwerij Haacht - Boortmeerbeek, Belgio*

IN BOTTIGLIA - 50CL

HIRTER MÄRZEN 6€

Märzen dorata, con richiami alla crosta di pane, miele e fiori. Vellutata, dal gusto rotondo.

Vol. 5% ***Birrificio:*** *Privatbrauerei Hirt - Micheldorf, Austria*

KELLERBIER NORBERTUS 6€

Lager non filtrata, torbida, con sentori floreali, fruttati e speziati. Cremosa e ricca al palato.

Vol. 5,3% ***Birrificio:*** *Allgäuer Brauhaus AG - Kempten, Germania*

HASEN BRÄU WEISSE 6€

Weissbier bavarese velata, con note di limone, cedro e delicate spezie. Cremosa, con una piacevole acidità.

Vol. 5,2% ***Birrificio:*** *Hasen-Bräu - Augusta, Germania*

IPA NON FILTRATA 6€

IPA ambrata e opalescente, con profumi di agrumi, fiori e luppolo. Piena, con un amaro ben presente.

Vol. 5,8% ***Birrificio:*** *Theresianer - Nervesa della Battaglia, Italia*

HASEN BRÄU DUNKLER 6€

Weissbier scura, con richiami alla frutta candita, liquirizia e caffè. Intensa e ricca di malto.

Vol. 5,2% ***Birrificio:*** *Hasen-Bräu - Augusta, Germania*

“KARDINAL” BOCK 6€

Bock ambrata e strutturata, con sentori di prugna, marasca e malto. Morbida, con una chiusura leggermente amaricante.

Vol. 7,5% ***Birrificio:*** *Allgäuer Brauhaus AG - Kempten, Germania*

Dal bancone

APERITIVI

Crodino	3,5€
Sanbitter Rosso	3,5€
Cocktail San Pellegrino	3,5€
Spritz analcolico	4€
Campari Soda	3,5€
con prosecco/ vino bianco	4€
con gin/vodka/martini bianco	5€

BIBITE

Cedrata Polara	4€
Aranciata / Limonata Polara	4€
Chinotto Polara	4€
Gassosa Polara	4€
Tè Bio Plose - Limone / Pesca	5€
Succhi Bio Plose - Ace / Pera / Pesca	3,5€
Succhi Bio Plose - Mirtillo / Melograno	4€

Joy's - I grandi classici

Ogni cocktail ha la sua storia, ogni ospite i propri gusti. Qui trovi la nostra selezione, ma se hai in mente qualcosa di diverso, non esitare a chiedere: il piacere di miscelare va oltre la carta.

APERITIVI

SELECT SPRITZ 7€

Select, Prosecco Brut, soda.

L'autentico aperitivo veneziano, erbaceo e agrumato, con un piacevole finale amaricante.

AMERICANO 7€

Bitter rosso, vermouth rosso, soda.

Un grande classico italiano, fresco e aromatico, dall'equilibrio dolce-amaro.

NEGRONI 8€

Gin, bitter rosso, vermouth rosso.

Intenso e strutturato, con note botaniche, speziate e una persistente vena amaricante.

FRENCH 75 9€

Gin, limone fresco, sciroppo di zucchero, Spumante Brut.

Elegante e vivace, con una raffinata freschezza agrumata e un finale secco.

ALL DAY

MOSCOW MULE 8€

Vodka, lime fresco, ginger beer.

Fresco e dissetante, con una vivace nota speziata di zenzero.

TOMMY'S MARGARITA 8€

Tequila blanco, lime fresco, sciroppo d'agave.

Essenziale e deciso, con un perfetto equilibrio tra freschezza agrumata e morbidezza.

DAIQUIRI 8€

Rum bianco, lime fresco, sciroppo di zucchero.

Un classico intramontabile, secco e agrumato, dall'equilibrio pulito e armonioso.

CAIPIRINHA 8€

Cachaça, lime fresco, zucchero di canna.

Vivace e intensa, con note vegetali e una piacevole freschezza agrumata.

COSMOPOLITAN 8€

Vodka, Cointreau, cranberry, lime fresco.

Fruttato ed elegante, con delicate note di arancia e un finale fresco e acidulo.

AFTER DINNER

ESPRESSO MARTINI 9€

Vodka, caffè espresso, liquore al caffè.

Intenso e vellutato, con note di caffè tostato e una piacevole dolcezza.

WHISKEY SOUR 9€

Bourbon, limone fresco, sciroppo di zucchero, albume.

Morbido e avvolgente, con un equilibrio tra le note calde del whiskey e la freschezza del limone.

OLD FASHIONED 9€

Bourbon, zucchero, Angostura.

Deciso ed elegante, con note speziate, legnose e una lunga persistenza.

Joy's - Le nostre firme

APERITIVI

ARCEVIA SPRITZ 8€

Amaro QUE, Prosecco Brut, soda.

Erbaceo e piacevolmente amaricante, con sfumature di rosmarino e miele.

YUZU TONIC 8€

Gin, Heiwa Yuzu Sake, tonica mediterranea.

Agrumato e delicato, con la freschezza dello yuzu e un elegante carattere botanico.

CHINA ROSSA 8€

Bitter rosso, china, vermouth rosso, soda.

Amaricante e speziato, con note aromatiche persistenti.

MEDITERRANEAN PALOMA 9€

Tequila blanco, Amaro QUE, lime, soda al pompelmo rosa.

Fresco e agrumato, con sfumature erbacee mediterranee.

ALL DAY

FIG LEAF TEA 9€

Rum bianco Bacardi, liquore di foglie di fico Nunquam, tè verde al gelsomino, limone.

Floreale e aromatico, con delicate note di fico e cocco. Servito freddo in teiera di rame e tazza di porcellana.

PRICKLY YUZU SOUR 9€

Vodka, liquore di fico d’India Spirito Sardo, vermouth bianco, Heiwa Yuzu Sake, lime, albume.

Morbido e agrumato, con note esotiche e una piacevole freschezza.

ALMOND GINGER 8€

Acqua di Mandorla Nardini, lime, ginger beer.

Mandorla delicata e zenzero vivace, in un equilibrio fresco e speziato.

BRAZILIAN SUNSET 9€

Cachaça, Strega, lime, sciroppo di zucchero.

Agrumato ed erbaceo, con un finale aromatico e leggermente speziato.

AFTER DINNER

MARASCHINO NOIR 9€

Gin, maraschino, vermouth dry, orange bitters.

Secco ed elegante, con delicate note di ciliegia e agrumi.

CHINA & OAK 9€

Bourbon, china, vermouth rosso, Angostura.

Intenso e avvolgente, con note amaricanti, speziate e di legno.

FICO NOIR 9€

Rum invecchiato, liquore di foglie di fico Nunquam, vermouth rosso, Angostura.

Caldo e aromatico, con sfumature vegetali e speziate.

EL MAÍZ 9€

Mezcal, bourbon, Nixta Licor de Elote, Angostura.

Affumicato e avvolgente, con note di mais tostato e spezie.

Mocktail - Analcolici

VIRGIN “FREE” MARGARITA 6€

Free Spirits “The Spirit of Tequila”, lime fresco, sciroppo d’agave.

Agrumato e deciso, con una piacevole nota vegetale.

TROPICAL TONIC 6€

Tanqueray Zero, passion fruit, lime, tonica.

Tropicale e dissetante, con un finale leggermente amaricante.

HAITI 6€

Cranberry, cocco, ginger beer.

Fruttato e vellutato, con una vivace nota speziata.

AMARO ROSA 6€

Bitter analcolico MONIN, soda al pompelmo rosa, lime, tonica Indian.

Amaricante e agrumato, con un finale asciutto e rinfrescante.

PINEAPPLE COOLER 6€

Succo d’ananas, passion fruit, lime, ginger beer.

Tropicale e morbido, con una vivace sfumatura speziata.

BITTER SUNSET 6€

Bitter analcolico MONIN, succo d’ananas, spremuta d’arancia fresca, lime, soda.

Fruttato e piacevolmente amaricante, con un finale fresco.

Carta dei gin tonic

GARAGE LONDON DRY GIN 9€

Ginepro e coriandolo in primo piano, con cardamomo e scorze di agrumi a completare un gusto deciso.

SAPLING LONDON DRY GIN 9€

Ginepro, scorze di agrumi e rosmarino, in un insieme asciutto e armonioso.

CLANDESTINO 10€

Ginepro resinoso e coriandolo, con delicate sfumature floreali e un finale intenso.

TANQUERAY TEN 9€

Pompelmo e lime accompagnano un gusto elegante, secco e raffinato.

TANQUERAY RANGPUR 8€

Il lime Rangpur dona vivacità e una piacevole sfumatura acidula, accompagnata da spezie delicate.

TANQUERAY SEVILLA 8€

Arancia dolce e amara protagonista, per un carattere morbido e solare.

WHITLEY NEILL PINK GRAPEFRUIT 8€

Pompelmo rosa succoso, con una sottile vena amaricante che ne bilancia la dolcezza.

LINDEN LEAF 8 9€

Lime kaffir e yuzu regalano un’impronta esotica, brillante e originale.

SERI PERVAS – DRY GIN 8€

Ulivo, rosmarino e basilico incontrano il limone e una delicata nota marina, in uno stile mediterraneo.

GIGI EN PROVENCE – DRY GIN 9€

Rosmarino, violetta e oliva evocano la Provenza, con un tocco di limone e spezie.

ELEPHANT GIN 10€

Erbe e botaniche africane si intrecciano a richiami balsamici, per un carattere robusto e avvolgente.

HENDRICK’S 9€

Cetriolo e rosa definiscono un gusto delicato, morbido e inconfondibile.

ROKU 9€

Botaniche giapponesi, tra cui fiori di ciliegio e tè, per un equilibrio sottile e raffinato.

MONKEY 47 10€

Una trama ricca di botaniche, con accenti di frutti di bosco e una complessità sorprendente.

LINDEN LEAF 88 10€

Un intreccio articolato di sfumature vegetali e balsamiche, dal carattere profondo ed elegante.

TABAR – PERA 8€

Pera matura e richiami ai fiori bianchi, un sorso vellutato e fragrante.

TABAR ROSSO – CILIEGIA 8€

Ciliegia intensa e accenti di spezie dolci, un insieme pieno e avvolgente.

TABAR NERO – ANICE 8€

L’anice domina il profilo, con richiami alle erbe officinali.

SERI PERVAS – LONG GIN 10€

Tè Bancha e Darjeeling, pepi aromatici e bergamotto creano un gusto originale e strutturato.

Le Nostre Acque Toniche

ACQUA BRILLANTE RECOARO

Tonica italiana dal gusto amarognolo, ideale per i grandi classici.

POLARA INDIAN TONIC

Bollicine persistenti, lime e arancia amara, con richiami al ginepro.

J.GASCO INDIAN TONIC

Morbida e rotonda, con amarezza delicata e carbonazione fine.

POLARA MEDITERRANEA

Pompelmo rosa, arancia e chinino, per un equilibrio poco dolce.

J.GASCO TONICA MEDITERRANEA

Sentori di agrumi ed erbe mediterranee, con una struttura equilibrata.