

La buona cucina
è come una sinfonia di sapori
che si apprezzano appieno
solo in compagnia
di buoni amici,
trasformando ogni pasto
in un'esperienza
indimenticabile.

ENJOY!



Lodmentijoy's coffee & food menti

degustazione carní dello chef 60€/A COPPIA

...per iniziare

Tagliere di salumi e formaggi nostrani, con crescia di nostra produzione e erbe saltate



Assaggio di Picanha nazionale marinata in BBQ style con rucola, mandorle ed emulsione di miele d'acacia





...e continuare con

Degustazione di carni del mondo:

- Entrecotte*
- Cuberol*
- Cubotto*

Contorni

^{*}Per conoscere la provenienza della carne chiedi al nostro cameriere di sala

antipasti

JOY'S Selezione di salumi e formaggi locali, con crescia alla brace di nostra produzione, tris di erbe con patate saltate e frittini marchigiani	20€
BATTUTA DI FASSONA © © © © Piemontese con zabaione salato, crumble di capperi, julienne di zucchine, bagnet verd e spuma di burrata	12€
TRITTICO DELLO CHEF © © © © © Chupa chups di pollo panato con corn-flakes e riso soffiato accompagnato da maionese all'arancia; Finto magnum con salsiccia Friarelli e crema di grana; Bon bon di melanzane su coulis di pomodoro, pesto di basilico e fiordilatte	12€
CARPACCIO DI ANGUS Marinato da noi alle erbe aromatiche con misticanza frutti di bosco robiola montatata e petali di mandorle tostate	12€
BATTUTA E CARPACCIO: UN VIAGGIO NEI SAPORI © © © BATTUTA DI FASSONA Piemontese con zabaione salato, crumble di capperi, julienne di zucchine, bagnet verd e spuma di burrata; CARPACCIO DI ANGUS marinato da noi alle erbe aromatiche con misticanza frutti di bosco robiola montatata e petali di mandorle tostate	20€
NUGGETS DI BACCALÀ & O O O O O O O O O O O O O O O O O O	12€
TARTARE DI TONNO SCOMPOSTA 👀 🔎 🕡 🕞 Tartare di tonno con cavolo cappuccio al lime, salsa senape e miele, granella di pistacchi e porro scrocchiarello	15€
TRIS DI MARE A FANTASIA DELLO CHEF	16€
INSALATA DI SEPPIA Insalata di seppia con verdurine gamberi al lime e vellutata di zucchine	12€

prímípíattí

STROZZAPRETI	14€
TONNARELLO Ø © 0 © Artigianale con cacio pepe di sichuan, tartare di gambero rosa al profumo di lime, rapa rossa e pistacchi tostati	15€
RAVIOLINI Ø © © © © © © Raviolini ripieni di bufala con baccalà all ammatriciana e polvere di guanciale	14€
SPAGHETTONI Ø 60 00 00 Spaghettone Mancini con cozze di Portonovo al profumo di finocchietto	13€
GNOCCHETTI A MANO AL RAGÙ DELLA NONNA	11€
TAGLIOLINI Ø 👀 💿 🛈 Tagliolini al farro tiepido con verdurine primaverili, fonduta di scamorza affumicata e polvere di speck	11€
CAPPELLACCIO A MANO Ø 👀 🗅 💿 Carne con crema di pomodorini robiola montata petali di mandorle e polvere di guanciale	12€
PAPPARDELLE © © © Con ragù di coniglio al profumo di finocchietto e fondente al parmigiano	12€

secondipiatti

GRIGLIATA MISTA ALLA BRACE Spiedini, salsiccia, costarelle, puntine di vitello, capocollo e arrosticini abruzzesi	16€
FILETTO DI ANGUS 🗐 🛈 Filetto di angus scalopatto alla parmigiana	20€
PICANHA 👀 🗅 🍮 Marinata bbq style con rucola selvatica, petali di mandorle ed emulsione al miele d'acacia	18€
SPIEDOTTO DI CUBEROLL 🚳 🛈 Spiedotto di Cuberoll Argentina con rucola pinoli tostati e fondente al parmigiano	19€
TATAKI DI TONNO () () () () () () () () () (18€
POLPO CARAMELLATO © © © Polpo caramellato con schiacciata di patate e taggiasche Burratina gazpacho e chips di topinambur	16€
FANTASIA DI MARE © © © Con pane alle erbe aromatiche (sogliola, capasanta, cannelli, alici scottadito, spiedino di calamari, gamberone, trancetto di ombrina)	21€

contorní

DEL GIORNO	4,50€
fritturine	
JI UUUI UIU	
PATATE FRITTE (§)	5€
OLIVE ALL'ASCOLANA (1) (1)	6€
CREMINI FRITTI 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	5€
MOZZARELLINE FRITTE 69 0	5€
CHIPS DI PATATE FATTE IN CASA AL PROFUMO DI LIME (§)	6€
MIX VERDURE IN TEMPURA Friggitelli, peperoni, salvia e cipolle di Tropea	6€
MIX DI FRITTI 🚱 Patate, olive, cremini, mozzarelle e verdurine	10€

pízze bianche

FOCACCIA (§) Rosmarino	5€
LA GOLOSA © 100 Crema di zucchine, scamorza, bacon, pomodorini a crudo e basilico	10€
BERLINO 🚱 🛈 Mozzarella, patate arrosto, bacon e funghi misti	9,50€
4 FORMAGGI 🚱 🛈 Mozzarella, scaglie di grana, scamorza e gorgonzola	8,50€
AMELIA () () () () () () () () () (11€
PINO 🚱 🛈 🕝 Mozzarella, gorgonzola , radicchio, noci e speck	9€
ORY © © © Mozzarella, mortadella, crema di pistacchio e pistacchi	10€
LONZINO 🚱 🛈 Mozzarella, carciofini, lonza, pepe e pecorino	9,50€
VERGARA () () () () () () () () () (8,50€
TIROL 🚱 🛈 Mozzarella, funghi misti, speck e rosmarino	9€
TARTUFATA 🚱 🛈 Mozzarella, funghi, salsiccia e crema di tartufo	9€
ROSITA 🚱 🛈 Mozzarella, melanzane, pomodorini, cipolla rossa e crema di zucchine	10€

pízze bianche

FABRIANO (1) (1) Mozzarella, zucchine, salame fabriano, stracciatella, pomodori secchi, olio piccante	9,50€
MARGHERITA SBAGLIATA (90) Mozzarella, crema di pomodori gialli e pesto di basilico	8€
FRIARIELLI PIÙ 🕲 🛈 🜀 Mozzarella, salsiccia, friarielli e spuma di bufala	10€
CAPRESE © © Focaccia con maionese, pomodoro, mozzarella fior di latte	8,50€
LA VALTELLINA 🚱 🛈 Focaccia con bresaola della Valtellina , stracciatella, perle di aceto balsamico e chips di grana	12€

Per ogni ingrediente in più 1€

Per l'aggiunta di Bufala, Alici o Paccasassi 2€

púzze rosse

MARGHERITA 🗐 🛈 Pomodoro, mozzarella e basilico	7€
CAPRICCIOSA 🚱 🛈 Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive e carciofi	9€
NAPOLI 🚱 🛈 Pomodoro, mozzarella, alici del Cantabrico e capperi	11€
NAPOLI 2.0 © © Pomodoro, Alici del Cantabrico, stracciatella, basilico	11€
LA SIGNORA 🚱 🛈 Pomodoro, salsiccia, olive nere, bufala e origano	9,50€
SMERALDO 🚱 🛈 Pomodoro, mozzarella, misticanza, prosciutto crudo e grana	9€
JODIE (1) (1) Pomodoro, mozzarella, provola, salame piccante, salsiccia e peperoncino	9,50€
OSLO © (1) Pomodoro, mozzarella, salsiccia, erbe di campo, salame piccante	9€
PARMIGIANA (3) (1) Pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia e scaglie di grana	9,50€
LIGURE (3) (1) Pomodoro, mozzarella, pesto, pomodorini e crudo	9€
MARINARA (§) Pomodoro, aglio e origano	7,50€
ROMANA (1) (1) Pomodoro, guanciale, fonduta di cacio e pepe, crunch di cipolla	9,50€

púzze rosse

CAPRI	9,50€
BOSCAIOLA 🚱 🛈 Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi e pepe	9€
BUFALINA 🚱 🛈 Pomodoro, mozzarella, pendolini e bufala	9,50€
PIZZA SENZA GLUTINE	12€

Per ogni ingrediente in più 1€

Per l'aggiunta di Bufala, Alici o Paccasassi2€

paníní

ROCKFELLER @ 0 0

12€

Pane burger home made, con maialino porchettato, melanzane grigliate al profumo di basilico, provola affumicata e crunch di porro

BLACK FIN **300**

14,50€

Pane al nero di seppia home made, con maionese alle alici del mar cantabrico, tonno tataki, zucchine grigliate al profumo di menta, stracciatella e salvia in tempura

BEEF BURGER @ @ @

12€

220g di manzo, becon, insalatina, pomodoro, cipolla caramellata e salse, patatine fritte

CHICKEN BLACK POLLON 190



12€

Pollo cbt marinato alla mediterranea, misticanza orientale, yogurt alla paprika, avocado, mayo al curry e cipolla rossa croccante

Per ogni ingrediente in più 0,50€

dessert

IL TIRAMISÙ (1) (1) Lo componi tu!! posta poi la tua foto!	6€
BAVARESE AL COCCO (COCCO (COCCO) (CO	6,50€
MOUSSE DI YOGURT © © © © Greco con frutta fresca crumble al cacao e purea di lamponi	6€
CHEESE - CAKE () () () () () () () () () (6€
TORTINO © © © © © © © © © © © © © © © © © © ©	7€
CATALANA © © © © Catalana con zucchero caramellato al profumo di anice stellato e cannella	6€
PIZZA CON NUTELLA	10€

Asta degli allergeni



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI -10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)