JOY'S
Coffee & Food

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!

joy's coffee & food menù joy's coffee & food menù joy's coffee & food menù

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

*Per conoscere la provenienza della carne chiedi al nostro personale di sala

Contorni

I ricordí della nonna

30€ A PERSONA

...per iniziare

Cappelletti fatti a mano con
brodo della tradizione

Bollito misto con salse Joy's

...e continuare con

Erbe di campo e insalata russa

antipasti

JOY'S — 20€
Selezione di salumi e formaggi locali, con crescia alla brace di nostra produzione, tris di erbe con patate saltate e frittini marchigiani

BATTUTA PIEMONTESE — 14€
Battuta di piemontese con bagnet verde, mayonese agli agrumi, crumble di capperi, cipolla caramellata, burratina e zucchina croccante

TRITTICO DELLO CHEF — 12€
◆ 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

CARPACCIO DI ANGUS AMERICA — 14€
Marinato da noi con rucola, lamelle di tartufo nero estivo, cremoso al grana e petali di mandorle

BIS DI MARINATI: UN VIAGGIO NEI SAPORI — 20€
PROSCIUTTO DI PICANHA marinata leggermente affumicata con misticanza, pepeperone crusco, salsa chimichurri e stracciatella
CARPACCIO di girello di angus con rucola lamelle di tartufo nero e cremoso al grana

NUGGETS DI BACCALÀ — 12€
Con panatura ai corn flakes su vellutata di ciliegini, rucola e cipolla caramellata

TARTARE DI TONNO — 15€
Tartare di tonno con zest di lime, purea di mango, passion fruit, crumble di pistacchi e carciofi croccanti

TRIS DI MARE A FANTASIA DELLO CHEF — 16€

SEPPIA IN GIARDINO — 13€
Insalata di seppia con patate arrostite, carciofi al profumo di limone, salsa verde e chips di topinambur

primi piatti

STROZZAPRETI 14€

Strozzapreti con vongole dell'Adriatico su vellutata di cime di rapa, gamberi e datterini confit

TONNARELLO 15€

Artigianale con cacio pepe di sichuan, tartare di gambero rosa al profumo di lime, rapa rossa e pistacchi tostati

PACCHERI 14€

Paccheri Mancini con mazzancolle nostrane, filetti di triglia e carciofi croccanti

TORTELLI A MANO 15€

Ricotta e limone con mazzancolle, zucchine arrostite su vellutata di gamberi, crumble di pistacchi e cipolla in tempura

FETTUCCINA 14€

Fettuccina Mancini con ragù di moscioli di Portonovo all'amatriciana

GNOCCHETTI A MANO AL RAGÙ DELLA NONNA 11€

CAPPELLACCIO A MANO 12€

Ripieno di carne con crema di spinaci, taleggio, noci e polvere di speck

PAPPARDELLE 12€

Con ragù di coniglio al profumo di finocchietto e fondente al parmigiano

12€

Possibilità di rendere i piatti vegetariani o vegani

secondi piatti

GRIGLIATA MISTA ALLA BRACE — 17€
Spiedini, salsiccia, costarelle, puntine di vitello, capocollo
e arrosticini abruzzesi

FILETTO DI ANGUS — 20€
Filetto di angus su crema di spinaci, taleggio, peperone
crusco e nocciole tostate

PICANHA — 18€
Marinata bbq style con rucola selvatica, petali di mandorle
ed emulsione al miele d'acacia

GUANCIA DI MANZO — 20€
Guancia di manzo brasata al rosso conero con la sua
demiglace, purè di patate, cavolo nero stufato e porro crunch

SPIEDOTTO DI ENTRECÔTE — 20€
Spiedotto di entrecôte Argentina con sottobosco fondente al
parmigiano e chips di cavolo nero

CON AGGIUNTA DI TARTUFO NERO FRESCO + 3€

TATAKI DI TONNO — 20€
Tataki di tonno pinna gialla in crosta di kataifi su purea di
zucchine, fiocchi di latte al profumo di lime, nocciole e rapa
rossa

POLPO CARAMELLATO — 18€
Polpo caramellato alla gricia con chips di patate al
lime e rapa rossa

FANTASIA DI MARE — 21€
Con pane alle erbe aromatiche (sogliola, capasanta, cannelli,
alici scottadito, spiedino di calamari, gamberone,
trancetto di ombrina)

FRITTURA DI MARE — 18€
Frittura di calamari, gamberi e verdurine

contorni

DEL GIORNO 5€

fritturine

PATATE FRITTE 5€

OLIVE ALL'ASCOLANA 6€

CREMINI FRITTI 5€

MOZZARELLINE FRITTE 5€

CHIPS DI PATATE FATTE IN CASA
LIME, PEPE, CUVÈ E FONDUTA DI CACIO 6€

MIX VERDURE IN TEMPURA 6€
Friggitelli, peperoni, salvia e cipolle di Tropea

MIX DI FRITTI 12€
Patate, olive, cremini, mozzarelle, verdurine
e verdure in tempura

pizze rosse

MARINARA — 7€
Pomodoro, aglio, origano

MARGHERITA — 8€
Pomodoro, mozzarella e basilico

CAPRICCIOSA — 9€
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofi e olive nere

SMERALDO — 10€
Pomodoro, mozzarella, misticanza, prosciutto crudo e scaglie di grana

LA SIGNORA — 10€
Pomodoro, salsiccia, olive nere, bufala campana D.O.P. e origano

JODIE — 10€
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia e provola affumicata

PARMIGIANA — 10€
Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, salsiccia e scaglie di grana

ROMANA — 10€
Pomodoro, guanciale di Amatrice, fonduta di cacio e pepe, crunch di cipolla

LIGURE — 12€
Pomodoro, mozzarella, pesto di basilico, prosciutto crudo e burrata

BUFALINA — 11€
Pomodoro, bufala campana D.O.P., pomodorini e basilico

NAPOLI 2.0 — 12€
Pomodoro, stracciatella pugliese, alici del Cantabrico, capperi e basilico

pizze bianche

ROSMARINO — 5€
Rosmarino

VERGARA — 8,50€
Mozzarella, patate arrosto, salsiccia

4 FORMAGGI — 8,50€
Mozzarella, scamorza affumicata, gorgonzola e scaglie di grana

ZUZZU — 12€
Crema di zucca, speck, stracciatella e noci

TARTUFATA — 10€
Mozzarella, funghi champignon, salsiccia e crema di tartufo

MARGHERITA SBAGLIATA — 9€
Mozzarella, crema di pomodori datterini e pesto di basilico

LA GOLOSA — 11€
Crema di zucchine, scamorza affumicata, guanciale di Amatrice, pomodorini e basilico

ROSITA — 10€
Crema di zucchine, mozzarella, melanzane, pomodorini e cipolla rossa

ORY — 12€
Mozzarella, mortadella, crema di pistacchio, burrata e granella di pistacchi

FRIARIELLI PIÙ — 11€
Mozzarella, salsiccia, friarielli e stracciatella pugliese

AMELIA — 12€
Mozzarella, misticanza, salmone marinato, stracciatella e mandorle

BUFALINA SPECIAL 13€

Base focaccia, mozzarella di bufala Campana D.O.P.,
pomodorini confit e pesto di basilico

CARBONARA GANG 12€

Mozzarella, guanciale, crema carbonara, e pecorino
romano D.O.P.

PINO 11€

Mozzarella, radicchio, speck, gorgonzola e noci

TIROL 11€

Mozzarella, funghi porcini, speck e rosmarino

PIZZA SENZA GLUTINE

Per ogni ingrediente in più 1,50€

Per l’aggiunta di Bufala campana D.O.P. o alici del cantabrico 2€

Per mozzarella senza lattosio 2€

paníní

ROCKFELLER 12€

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

BLACK FIN 15€

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

BEEF BURGER 12€

Pane burger homemade, 220g di manzo, bacon, insalatina, pomodoro, cipolla caramellata e salse, patatine fritte

BLACK FUSION 15€

Pane al nero di seppia homemade con baccalà all'amatriciana, rucola, cipolla caramellata, vellutata di ciliegini cacio e pepe e guanciale croccante

Per ogni ingrediente in più 0,50€

dessert

IL TIRAMISÙ — 6€
Lo componi tu!! posta poi la tua foto!

BAVARESE AL COCCO — 6,50€
Glassata al fondente, strusel al cocco, rapè brunoise di mango al profumo di lime e tegola rossa all'arancio

MOUSSE DI YOGURT — 6€
Greco con frutta fresca crumble al cacao e purea di lamponi

CHEESE - CAKE — 6€
Con gusti a scelta tra frutti rossi, pistacchio, nutella, caramello salato

TORTINO — 7€
Con cuore colante, purea di lamponi, semifreddo al pistacchio e zest di arancia

CATALANA — 6€
Catalana con zucchero caramellato al profumo di anice stellato e cannella

PIZZA CON NUTELLA — 10€

BISCOTTERIA DELLA CASA — 6€

lista degli allergeni

GLUTINE - 1
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2
(sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili)

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...)

*In mancanza di prodotto fresco, sarà utilizzato il prodotto congelato