JOY'S
Coffee & Food

Gute Küche
ist wie eine Symphonie
der Aromen, die man erst
in guter Gesellschaft
wirklich genießen kann
und die jede Mahlzeit zu
einem unvergesslichen
Erlebnis macht

GUTEN APPETIT!

joy's coffee & food menu joy's coffee & food menu joy's coffee & food menu

Fleischverkostung des Küchenchefs

60€/pro Paar

...zum Einstieg

Auswahl regionaler Wurst- und Käsespezialitäten mit hausgemachter Crescia und sautierten Kräutern

Verkostung von nationaler Picanha, mariniert im BBQ-Stil, mit Rucola, Mandeln und einer Akazienhonig-Emulsion

...danach weiter mit

Verkostung von Fleischspezialitäten aus aller Welt

*Für Informationen zur Herkunft des Fleisches wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Beilagen

Vorspeisen

JOY'S — 20€
Auswahl regionaler Wurst- und Käsespezialitäten mit hausgemachter gegrillter Crescia, drei Sorten Kräuter mit Bratkartoffeln und frittierten Spezialitäten aus den Marken

PIEMONTESISCHES RINDERTATAR — 14€
Rindertatar vom piemontesischen Rind mit grüner Kräutersauce, Zitrus-Mayonnaise, Kapern-Crumble, karamellisierter Zwiebel, Burratina und knuspriger Zucchini

TRIPTYCHON DES KÜCHENCHEFS — 12€
◆ Hähnchen-Lollipop in Cornflakes- und Puffreis-Panade mit Orangen-Mayonnaise;
◆ „Falsches Magnum“ mit Wurst, Friarielli und Grana-Creme;
◆ Auberginen-Bonbon auf Tomatencoulis, Basilikumpesto und Fiordilatte.

AMERIKANISCHES ANGUS-CARPACCIO — 14€
Hausmariniert mit Rucola, feinen Scheiben von Sommertrüffel, Grana-Padano-Creme und Mandelblättchen

DOPPELTE MARINIERTE SPEZIALITÄT EINE REISE DURCH DIE AROMEN — 20€
Leicht geräucherter, marinierter Picanha-Schinken mit Blattsalaten, knuspriger Paprika (Peperone Crusco), Chimichurri-Sauce und Stracciatella
Angus-Carpaccio vom Tafelspitz mit Rucola, feinen Scheiben von schwarzem Sommertrüffel und Grana-Padano-Creme

KABELJAU-NUGGETS — 12€
Mit Cornflakes-Panade auf Kirschtomaten-Cremesuppe, Rucola und karamellisierten Zwiebeln

THUNFISCHTATAR — 15€
Thunfischtartar mit Limettenabrieb, Mangopüree, Passionsfrucht, Pistazien-Crumble und knusprigen Artischocken

DREIERLEI VOM MEER NACH ART DES KÜCHENCHEFS — 16€

TINTENFISCH IM GARTEN — 13€
Sepiasalat mit gerösteten Kartoffeln, Artischocken mit Zitronenaroma, Salsa Verde und Topinambur-Chips

pastagerichte

STROZZAPRETI 14€

Strozzapreti mit Adria-Venusmuscheln auf einer Creme aus
Stängelkohl, dazu Garnelen und confierte Datterini-Tomaten

TONNARELLO 15€

Hausgemachte Pasta mit Cacio e Pepe mit Sichuanpfeffer, rosa
Garnelentatar mit Limettenaroma, Roter Bete und gerösteten Pistazien

PACCHERI 14€

Mancini-Paccheri mit heimischen Riesengarnelen,
Rotbarbenfilets und knusprigen Artischocken

HANDGEMACHTE TORTELLI 15€

Handgemachte Tortelli mit Ricotta- und Zitronenfüllung,
Riesengarnelen, gerösteten Zucchini auf Garnelenvelouté,
Pistazien-Crumble und Tempura-Zwiebeln

FETTUCCINA 14€

Mancini-Fettuccine mit Amatriciana-Ragù von
Portonovo-Miesmuscheln

HANDGEMACHTE GNOCCHETTI MIT OMA'S RAGOUT 11€

HANDGEMACHTER CAPPELLACCIO 12€

Handgemachter Cappellaccio mit Fleischfüllung,
Spinatcreme, Taleggio, Walnüssen und Speckpulver

PAPPARDELLE 12€

Pappardelle mit Kaninchenragout, aromatisiert mit wildem Fenchel,
auf Parmesanfondue

Alle Gerichte können auf Wunsch auch vegetarisch oder
vegan zubereitet werden

hauptgerichte

GEMISCHTE GRILLPLATTE VOM HOLZKOHLEGRILL — 17€

Spieße, Bratwurst, Schweinerippchen, Kalbsrippchen, Capocollo und Lammspieße nach Abruzzen-Art

ANGUS-RINDERFILET — 20€

Angus-Rinderfilet auf Spinatcreme mit Taleggio, knuspriger Paprika (Peperone Crusco) und gerösteten Haselnüssen

PICANHA — 18€

Nach BBQ-Art mariniert mit wildem Rucola, Mandelblättchen und Akazienhonig-Emulsion

CUBEROLL-SPIESS — 20€

Mit Auberginenvelouté, confierten Kirschtomaten, Parmesanfondue und gerösteten Pinienkernen

THUNFISCH-TATAKI — 20€

Yellowfin-Thunfisch-Tataki in knuspriger Kataifi-Kruste auf Zucchinipüree, Limetten-Hüttenkäse, gerösteten Haselnüssen und Roter Bete

KARAMELLISIERTER OKTOPUS — 18€

Karamellisierter Oktopus „alla Gricia“ mit Limetten-Kartoffelchips und Roter Bete

MEERESPLATTE — 21€

Meeresplatte mit Kräuterbrot, bestehend aus Seezunge, Jakobsmuschel, Schwertmuscheln, kurz gegrillten Sardellen, Tintenfischspieß, Riesengarnele und Adlerfischfilet

..

FRITTIERTE MEERESFRUCHTE — 18€

Knusprig frittierte Calamari, Garnelen und saisonales Gemüse

tagesbeilagen

BEILAGEN DES TAGES 5€

frittierte köstlichkeiten

POMMES FRITES 5€

OLIVEN NACH ASCOLANA-ART 6€

FRITTIERTE VANILLECREME-WÜRFEL 5€

FRITTIERTE MOZZARELLA-BÄLLCHEN 5€

MIT LIMETTE, PFEFFER, CUVÉE-GEWÜRZMISCHUNG UND PECORINO-FONDUE 6€

TEMPURA-GEMÜSE-MIX 6€

Friggitelli-Paprika, Paprika, Salbei und Tropea-Zwiebeln in Tempurateig

GEMISCHTE FRITTIERTE SPEZIALITÄTEN 12€

Gemischte frittierte Spezialitäten mit Pommes frites, Oliven nach Ascolana-Art, frittierten Cremini, Mozzarella-Bällchen sowie Gemüse und Tempura-Gemüse

rote pizzen

MARINARA — 7€
Mit Tomatensauce, Knoblauch und Oregano

MARGHERITA — 8€
Mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum

CAPRICCIOSA — 9€
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Kochschinken, Artischocken und schwarzen Oliven

SMERALDO — 10€
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Blattsalat-Mix, Parmaschinken und gehobeltem Grana Padano

LA SIGNORA — 10€
Mit Tomatensauce, italienischer Bratwurst, schwarzen Oliven, Büffelmozzarella D.O.P. aus Kampanien und Oregano

JODIE — 10€
Mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, italienischer Bratwurst und geräuchertem Provola-Käse

PARMIGIANA — 10€
Mit Tomatensauce, Mozzarella, frittierten Auberginen, italienischer Bratwurst und gehobeltem Grana Padano

ROMANA — 10€
Mit Tomatensauce, Guanciale aus Amatrice, Cacio-e-Pepe-Fondue und knusprigem Zwiebel-Crunch

LIGURE — 12€
Mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikumpesto, Parmaschinken und Burrata

BUFALINA — 11€
Mit Tomatensauce, Büffelmozzarella D.O.P. aus Kampanien, Kirschtomaten und Basilikum

NAPOLI 2.0 — 12€
Mit Tomatensauce, apulischer Stracciatella, Cantabrischen Sardellen, Kapern und Basilikum

weisse pizzen

ROSMARIN — 5€
Rosmarin

VERGARA — 8,50€
Mozzarella, geröstete Kartoffeln und Bratwurst

4 FORMAGGI — 8,50€
Mozzarella, geräucherter Scamorza, Gorgonzola und gehobelter Grana Padano

ZUZZU — 12€
Kürbiscreme, Speck, Stracciatella und Walnüsse

TARTUFATA — 10€
Mozzarella, Champignons, italienische Bratwurst und Trüffelcreme

MARGHERITA SBAGLIATA — 9€
Mozzarella mit Datteltomatencreme und Basilikumpesto

LA GOLOSA — 11€
Mit Zucchinicreme, geräuchertem Scamorza, Guanciale aus Amatrice, Kirschtomaten und frischem Basilikum

ROSITA — 10€
Mit Zucchinicreme, Mozzarella, Auberginen, Kirschtomaten und roten Zwiebeln

ORY — 12€
Mit Mozzarella, Mortadella, Pistaziencreme, Burrata und gehackten Pistazien

FRIARIELLI PIÙ — 11€
Mit Mozzarella, italienischer Bratwurst, Friarielli und apulischer Stracciatella

AMELIA — 12€
Mit Mozzarella, Blattsalat-Mix, mariniertem Lachs, Stracciatella und Mandelblättchen

BUFALINA SPECIAL 13€

Focaccia-Basis, Büffelmozzarella aus Kampanien (D.O.P.), confierte Kirschtomaten und Basilikumpesto

CARBONARA GANG 12€

Mozzarella, smoked scamorza, Gorgonzola and Grana Padano shavings

PINO 11€

Mozzarella, Radicchio, Speck, Gorgonzola und Walnüsse

TIROL 11€

Mozzarella, Steinpilze, Speck und Rosmarin

GLUTENFREIE PIZZA 12€

Jede zusätzliche Zutat: 1,50€

Büffelmozzarella D.O.P. aus Kampanien
oder Cantabrische Sardellen: 2€

Laktosefreier Mozzarella: 2€

burger - sandwiches

ROCKFELLER 12€

Mit hausgemachtem Burgerbrötchen, Porchetta vom Spanferkel, gegrillten Auberginen mit Basilikumaroma, geräuchertem Provola-Käse und knusprigem Lauch-Crunch

BLACK FIN 15€

Mit hausgemachtem Burgerbrötchen mit Tintenfischtinte, Mayonnaise aus Cantabrischen Sardellen, Thunfisch-Tataki, gegrillten Zucchini mit Minzaroma, Stracciatella und Tempura-Salbei

BEEF BURGER 12€

Mit hausgemachtem Burgerbrötchen, 220 g Rindfleisch, Bacon, Blattsalat, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, hausgemachten Saucen und Pommes frites

BLACK FUSION 15€

Mit hausgemachtem Burgerbrötchen mit Tintenfischtinte, Stockfisch nach Amatriciana-Art, Rucola, karamellisierten Zwiebeln, Kirschtomatenvelouté mit Cacio e Pepe und knusprigem Guanciale

Jede zusätzliche Zutat: 0,50€

nachspeisen

IL TIRAMISÙ 6€
Kreiere dein eigenes Tiramisu und teile anschließend dein Foto!

KOKOS-BAVAROISE 6,50€
Kokos-Bavaroise mit Zartbitterschokoladenglasur,
Kokos-Streusel, Mango-Brunoise mit Limettenaroma und
knuspriger Orangentuile

JOGHURTMOUSSE 6€
Griechische Joghurtmousse mit frischen Früchten,
Kakao-Crumble und Himbeerpüree

CHEESE - CAKE 6€
Wahlweise mit Waldfrüchten, Pistazie, Nutella oder
gesalzenem Karamell

SCHOKOLADENKÜCHLEIN 7€
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Himbeerpüree,
Pistazien-Parfait und Orangenzeste

CATALANA 6€
Crema Catalana mit karamellisiertem Zucker und feinen
Aromen von Sternanis und Zimt

PIZZA MIT NUTELLA 10€

KEKSE DES HAUSES 6€

lista degli allergení

GLUTEN - 1
(Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut sowie daraus gewonnene Hybridformen)

KREBSTIERE UND DERIVATE - 2
(Sowohl Meeres- als auch Süßwasserkrebstiere: Garnelen, Kaisergranat, Hummer, Krabben, Einsiedlerkrebse und ähnliche)

EIER - 3
(Eier und daraus hergestellte Produkte: Mayonnaise, Emulgatoren, Eiernudeln)

FISCH UND DERIVATE - 4
(Lebensmittel, die Fisch enthalten, auch in geringen Mengen)

ERDNÜSSE UND DERIVATE - 5
(Cremes und Würzmittel, die auch geringe Mengen enthalten können)

SOJA UND DERIVATE - 6
(Derivate wie Sojamilch, Tofu, Sojanudeln und ähnliche Produkte)

MILCH UND DERIVATE - 7
(Alle Produkte, die Milch enthalten: Joghurt, Kekse, Kuchen, Eiscreme und verschiedene Cremes)

SCHALENFRÜCHTE UND DERIVATE - 8
(Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Pistazien)

SELLERIE UND DERIVATE - 9
(Sowohl als Zutat als auch in Suppen, Saucen und Gemüsekonzentraten enthalten)

SENF UND DERIVATE - 10
(Kann in Saucen und Würzmitteln enthalten sein, insbesondere in Senfprodukten)

SESAMSAMEN UND DERIVATE - 11
(Ganze Samen für Brot sowie Mehle, die geringe Mengen Sesam enthalten)

SCHWEFELDIOXID UND SULFITE - 12
(Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, angegeben als SO_2. Werden als Konservierungsmittel verwendet und kommen in Fischkonserven, eingelegten Produkten, Marmeladen, Essig, Trockenpilzen, Erfrischungsgetränken und Fruchtsäften vor.)

LUPINEN UND DERIVATE - 13
(In veganen Lebensmitteln enthalten, beispielsweise in Braten, Würsten, Mehlen und ähnlichen Produkten)

WEICHTIERE UND DERIVATE - 14
(Jakobsmuscheln, Schwertmuscheln, Miesmuscheln, Austern, Napfschnecken, Venusmuscheln, Tellmuscheln usw.)

*Falls kein Frischprodukt verfügbar ist, wird ein Tiefkühlprodukt verwendet.