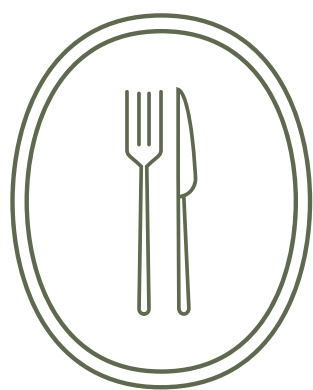




La buona cucina
è come una sinfonia di sapori
che si apprezzano appieno
solo in compagnia
di buoni amici,
trasformando ogni pasto
in un'esperienza
indimenticabile.

ENJOY!



degustazione carni dello chef

60€/A COPPIA

...per iniziare    

Tagliere di salumi e formaggi nostrani,
con crescita 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

antípastí

JOY'S

20€

Selezione di salumi e formaggi locali, con crescita 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 zuccina 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 ALLA PARMIGIANA

15€

Tonno pinna gialla con crema di datterini caponata di melanzane perle di basilico e burrata



TRIS DI MARE A FANTASIA DELLO CHEF

16€



MEDITERRANEO DI SEPPIA



13€

Insalata di seppia su crema di melanzane con concasse di pomodoro, polvere di taggiasche, petali di mandorle, dressing di yogurt, sfere di basilico e gamberi

prími píattí

STROZZAPRETI     14€
Strozzapreti con vongole, gamberi, fiori di zucca
e gel di zafferano

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 arrostate 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



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 crudo e nocciole tostate

PICANHA

18€

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

SPIEDOTTO DI CUBEROLL

20€

Con vellutata di melanzane, pomodorini confit, fondente al parmigiano e pinoli tostatati

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 su schiacciata di patate e taggiasche con gazpacho, burratina, chips di topinambur e datterini confit

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 verdure

contorní

DEL GIORNO 5€

frítturíne

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 bianche

ROSMARINO 

Rosmarino

5€

VERGARA  

Mozzarella, patate arrosto, salsiccia

8,50€

4 FORMAGGI  

Mozzarella, scamorza affumicata, gorgonzola e scaglie di grana

8,50€

TARTUFATA  

Mozzarella, funghi champignon, salsiccia e crema di tartufo

10€

MARGHERITA SBAGLIATA  

Mozzarella, crema di pomodori datterini e pesto di basilico

9€

LA GOLOSA   

Crema di zucchine, scamorza affumicata, guanciale di Amatrice, pomodorini e basilico

11€

ROSITA  

Crema di zucchine, mozzarella, melanzane, pomodorini e cipolla rossa

10€

ORY   

Mozzarella, mortadella, crema di pistacchio, burrata e granella di pistacchi

12€

FRIARIELLI PIÙ   

Mozzarella, salsiccia, friarielli e stracciatella pugliese

11€

AMELIA   

Mozzarella, misticanza, salmone marinato, stracciatella e mandorle

12€

pizze rosse

MARINARA  

Pomodoro, aglio, origano

7€

MARGHERITA  

Pomodoro, mozzarella e basilico

8€

CAPRICCIOSA  

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofi e olive nere

9€

SMERALDO  

Pomodoro, mozzarella, misticanza, prosciutto crudo e scaglie di grana

10€

LA SIGNORA  

Pomodoro, salsiccia, olive nere, bufala campana D.O.P. e origano

10€

JODIE  

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia e provola affumicata

10€

PARMIGIANA  

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, salsiccia e scaglie di grana

10€

ROMANA  

Pomodoro, guanciale di Amatrice, fonduta di cacio e pepe, crunch di cipolla

10€

LIGURE  

Pomodoro, mozzarella, pesto di basilico, prosciutto crudo e burrata

12€

BUFALINA  

Pomodoro, bufala campana D.O.P., pomodorini e basilico

11€

NAPOLI 2.0  

Pomodoro, stracciatella pugliese, alici del Cantabrico, capperi e basilico

12€

le contemporanee

Ogni pizza è una creazione completa, pensata per esprimere al meglio qualità, tecnica e stagionalità.

Per apprezzarla al meglio, non son previste variazioni.

BUFALINA SPECIAL   12€

Mozzarella di bufala Campana D.O.P., pomodorini confit, datterini gialli e pesto di basilico

IBERICA   15€

Prosciutto iberico, mousse di caprino e gocce di peperoni in agrodolce

NUOVOLA DI MARE   14€

Baccalà mantecato, cipolla rossa caramellata e crumble di olive taggiasche e basilico

FABRIANO 2.0   13€

Salame Fabriano, crema di pecorino, pomodori secchi e filetti di peperoncino

PIZZA SENZA GLUTINE 12€

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 guancialetto 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

SOSPIRI DI CACAO



7€

Morbido al cioccolato fondente, caffè moka con crumble al cacao, salsa mou e lamponi

PIZZA CON NUTELLA



10€

lista degli allergeni



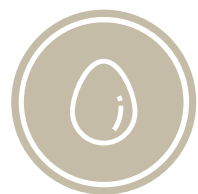
GLUTINE - 1

(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)



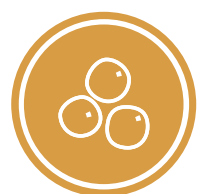
SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(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: arrostiti, 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