

## I nostri Antipasti / Starters

Il Prosciutto di Parma & Melone  
Parma Ham & Melon

V La Mozzarella di Bufala Campana alla Caprese  
Neapolitan Buffalo Mozzarella in Caprese Style

V L'insalata di Joia  
Joia's salad

Il Fiordilatte di Burrata con Prosciutto Crudo di Parma  
Stracciatella-Cheese Burrata with Parma Ham

S I bocconcini di Tonno marinato al Balsamico e Zenzero con Fagiolini alle Nocciole  
Diced fresh Tuna marinated in Balsamic dressing & Ginger served with Green Beans and Hazelnuts

La Tartar di Gamberi Rossi con Avocado, Melone e Bufala con Granita alle Mele Verdi  
Red Prawns Tartar with Avocado, Melon, Buffalo Mozzarella and Green Apple Sherbet

Le Capesante scottate con insalata di Carciofi crudi, Crema al Topinambur e Liquirizia  
Pan fried Scallops with Artichokes salad, Cream of Jerusalem Artichokes and Liquorices

L'Aragosta alla Catalana  
Boston Lobster salad in classical Mediterranean sauce

Il Salmone Affumicato con Stracciatella di Burrata, Mela Verde e Tartufo Nero  
Smoked Salmon with Stracciatella-Burrata Cheese, Green Apple and Black Truffle

La Sella di Coniglio farcita alla Salsiccia e Finocchietto selvatico con Fagiolini, Sedano in Salsa di Balsamico e Scalogno  
Organic Rabbit Saddle stuffed with Sausage and Dill with Green Beans and Celery in Balsamic & Shallot dressing

Il Vitello Tonnato con Avocado marinato e Patate Viola  
Veal Carpaccio with Tuna sauce and marinated Avocado with Purple Potato

La Scaloppa di Fegato Grasso con Sorbetto all'Arancio, Balsamico invecchiato e composta di Rabarbaro  
Goose Liver with Orange Sherbet, aged Balsamic Vinegar reduction and Rhubarb compôte

L'insalata di Pollanca marinata alle Erbe fini con Guanciale caldo all'Aceto Balsamico  
Marinated Free Range Chicken salad with Herbs and warm Bacon in Balsamic dressing

## Le nostre Zuppe e Paste / Soups & Pasta

- V Il Minestrone di Verdure profumato al Basilico  
Joia`s Vegetables soup
- V La crema di Cavolfiori alla Vaniglia con Canederli di Ricotta e Spinaci all`Aceto Balsamico invecchiato  
Cauliflower and Vanilla cream soup with Spinach and Ricotta Cheese Gnocchi in Balsamic reduction
- La crema di Funghi Porcini con Capesante e Uovo di Quaglia poche`  
Mushrooms cream with roasted Scallop and poached Egg of Quail
- I Fagottini di pasta fresca ai Gamberi con Aragosta, Tartufo Nero ed Asparagi  
Home made Prawns-Filled Pasta with Boston Lobster, Black Truffle and Asparagus
- Gli Strozzapreti con Gamberi, Porcini e Vongole  
Home twist pasta with Prawns, Porcini mushrooms and Clams
- S Gli Spaghetti all`Astice fresco con Pomodoro & Basilico  
Spaghetti with fresh Boston Lobster in Tomato & Basil
- Le Bavette con Vongole Veraci, Seppia, Fave e Zafferano  
Bavette with Clams, Cuttlefish, Broad Beans and Saffron
- Le Pennette con Salsiccia, Porcini, Carciofi e Pomodoro fresco  
Penne with Sausage, Porcini Mushrooms, Artichokes and fresh Tomato sauce
- Le Pappardelle con Ragu` di Carni Bianche e Funghi  
Home made Pappardelle with White Meat`s Ragoût and Mushrooms
- Ravioli di Vitello e Fegato Grasso nel classico Burro & Salvia  
Home made Veal-filled Ravioli with Goose Liver in Butter & Sage sauce
- V Il Risotto con Funghi Porcini ed Asparagi  
Risotto with Porcini Mushrooms and Asparagus
- V I Ravioli di Zucca saltati alla Crema di Burro, Tartufo Nero con filetti di Mandorle e Pistacchi  
Home made Pumpkin Ravioli in Black Truffle and Butter sauce with Almonds and Pistacchi

## I nostri Secondi / Main Courses

Il Trancio di Salmone Organico con Pure' allo Zafferano in vellutata di Rucola e le sue Uova  
Organic Salmon with Saffron scented mashed Potato in Rucola cream and his own Eggs

I Filetti di Sogliola in crema di Piselli con Olive Nere, Zucca ed Asparagi  
Fillet of Sole in cream of Peas with Black Olives, Pumpkin and Asparagus

Il Filetto di Branzino con Carciofi alla Giudea in salsa al Caviale e Schiuma al Lemongrass  
Fillet of Seabass with deep-fried Artichokes and Foam of Lemongrass and Caviar sauce

I Filetti di San Pietro spadellati con Spinaci in salsa di Porcini e Timo  
Pan fried Fillet of John Dory with Spinach, Porcini Mushrooms & Thyme

La Costata alla Fiorentina con Verdure alla Griglia (850/900 gr. min 2 pax)  
300 days Grain Feed Florentine Steak  
served with Grilled Vegetables (850/900 gr. min 2 pax)

L'Entrecôte di Manzo con Indivia al Limone e Sale Aromatizzato  
American Rib Eye "Tagliata" with Lemon Endive and Herb's Salt

Il Filetto di Maiale alla "Giulio Cesare" con Asparagi al Sesamo Nero e Radicchio di Treviso  
Fillet of Pork wrapped with Bay Leaf and "Pancetta" with Black Sesame Asparagus and Red Italian Chicory

S Il Lombetto d'Agnello con Carciofi, Patate e Polenta Gialla con aria alla Menta  
Lamb's Loin with Artichokes, Potato and Yellow Corn Polenta with Mint foam

Il Galletto Nostrano marinato alla Senape con Spinaci alla crema e Patate alla Salvia  
Wild Yellow Spring Chicken marinated and roasted with Spinach cream and Sage's Potato

## Le nostre Pizze

- V **Pizza Margherita**  
Mozzarella, Basil and Tomato Sauce
  
- V **Pizza Bianca con Mozzarella di Bufala, Porcini e Rucola**  
Buffalo Mozzarella, Porcini Mushrooms and Rocket Salad
  
- V **Pizza alle Verdure Grigliate**  
Mixed Grilled Vegetables
  
- Pizza con Tonno e Cipolla**  
Tuna and Onions
  
- S **Pizza alla Caprese con Prosciutto di Parma**  
Parma Ham, Buffalo Mozzarella and Cherry Tomatoes
  
- Pizza 4 Stagioni**  
Cooked Ham, Mushrooms, Artichokes and Olives
  
- Pizza alla Diavola**  
Spicy Salami
  
- Pizza con Salsiccia e Funghi**  
Pork Sausage and Mushrooms

## I nostri Dolci / Desserts

Il Tortino caldo di Cioccolata, Banane e Castagne con Mangia & Bevi al Latte di Mandorla e Kumquat (12 min di cottura)  
 Chocolate, Banana and Chestnuts warm Pudding with Almond Milk and Kumquat (12 min preparation)

La Frutta gratinata al profumo di Vaniglia con Sorbetto di Spumante e Campari  
 Gratinated Fruits in scented Vanilla with Prosecco & Campari Sherbet

S Il Tiramisu' al bicchiere con Cioccolato di Riso Soffiato e Frutti di Bosco  
 Creamy Tiramisu' with Chocolate Rice Crispi's and Wild Berries

La Panna Cotta al Pepe di Sichuan con Granita di Mandarino e Croccante di Grue'  
 Sichuan Pepper Panna Cotta with Mandarin Granite' and Crunchy Cocoa Beans

La Crema fredda al Limone con Cioccolato e Frutti di Bosco  
 Cold Lemon Cream with Chocolate and Wild Berries

Il Semifreddo al Cocco con Mango e Frutto della Passione  
 Coconut Parfait with Mango and Passion Fruit

Il Cremino di Cioccolato e Cardamono con Sorbetto di Guava e tuille all' Arancia  
 Chocolate and Cardamom soft mousse with Guava Sherbet & Orange tuille

La Spuma allo Yogurt con Gelatina di Caffè Amaro, Biscotto alla Cannella e Menta Cristallizzata  
 Yogurt Foam with Jelly Bitter Coffee, Cinnamon Biscuit and Crispy Mint

## Sherbets / Ice Creams

Arancia  
 Guava  
 Limone  
 Mela Verde  
 Cioccolato  
 Fior di Latte  
 Prosecco & Campari

Orange  
 Guava  
 Lemon  
 Green Apple  
 Chocolate  
 Milk  
 Prosecco & Campari

Choose Your Own Flavour @

1 Scoop

1 Portion