

I nostri Antipasti / Starters

V **L'Insalata di Joia**
Joia's salad

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

Il Prosciutto di Parma & Melone
Parma Ham & Melon

**La Mozzarella di Bufala in Carrozza con
Gamberoni all' Amaretto in salsa Peperada**
Deep fried Buffalo Mozzarella Cheese sandwich with King Prawns
scented with Amaretto in Peperada sauce

**Il Fiordilatte di Burrata al Limone, Prosciutto Crudo, Carciofi,
Puntarelle all' Acciuga con Olio di Scalogno**
Stracciatella-Cheese Burrata with Parma Ham, Artichokes,
salad of Chicory Heart and Anchovies with Shallot's Oil

**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

Il Carpaccio di Manzo con Crema di Gorgonzola, Pere e Mirtilli
Beef Carpaccio with Gorgonzola Cream, Pears and Blueberry

**Il Carpaccio di Vitello appena scottato con composta di Pomodoro allo
Zenzero, Fave, Olive Taggiasche e Rucolino**
Veal Carpaccio slightly cooked with Tomato compôte, Ginger,
Broad Beans, Taggiasca Olives and shooter of Rocket salad juice

**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

V **Vegetarian**

All prices are subject to 10% services charge

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
- Le Farfalline di pasta al Nero di Seppia con Peperoni al Basilico, Vongole e Seppia croccante**
Home made Black Ink Butterfly pasta with Sweet Peppers, Basil, Clams and crispy Cuttlefish
- Gli Strozzapreti con Gamberi, Porcini e Vongole**
Home twist pasta with Prawns, Porcini Mushrooms and Clams
- Le Bavette allo Scoglio senza guscio**
Seafood Bavette in fresh Tomato sauce served without shells
- La Lasagnetta con Gamberi, Capesante e Carciofi in Crema Verde di Zucchini e Tartufo Nero**
Lasagna with Prawns, Scallops and Artichokes in Zucchini cream and Black Truffle
- Le Pennette con Salsiccia, Porcini, Carciofi e Pomodoro fresco**
Penne with Sausage, Porcini Mushrooms, Artichokes and fresh Tomato sauce
- I Ravioli di Burrata in Crema di Piselli, Capperi, lamelle di Parmigiano e Fegato Grasso**
Ravioli with Burrata Cheese in Cream of Peas, Capers, sliced Parmesan Cheese and Goose Liver
- V **Il Risotto con Funghi Porcini ed Asparagi**
Risotto with Porcini Mushrooms and Asparagus
- V **Gli Gnocchi di Patate Aglio, Olio e Peperoncino alla moda di Joia**
Home made Potato Gnocchi in AOP Joia's Style
- V **Il Raviolo aperto di Ricotta e Melanzane in Pesto alla Genovese**
Open Ravioli with Eggplants, Thyme and Ricotta Cheese in Genovese Pesto Sauce
- 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
- V **Vegetarian**

I nostri Secondi / Main Courses

Il Trancio di Merluzzo in Crema di Carciofi con guazzetto di Vongole, Fave, Zafferano e Radicchio grigliato
Cod Fish in Cream of Artichokes with stew of Clams, Broad Beans, Saffron and grilled Radicchio

Le Sogliola alla Mugnaia con Spinaci novelli, Porcini e Spuma al Prezzemolo
Sole in Lemon & Butter White Wine sauce with Baby Spinach, Porcini Mushrooms and Parsley Foam

Il Branzino Cotto al Sale Grosso Profumato al Limone e Rosmarino
Oven baked whole Sea Bass in a Rosemary and Lemon scented Rock Sea Salt

I Gamberoni in salsa Mediterranea, Patate, Olive Taggiasche, Basilico e Pomodori Datterini
King Prawns in Mediterranean dressing, Potato, Taggiasca Olives, Basil and Tomato

La Guancia di Wagyu cotta a bassa temperatura con pure` di Patate, Asparagi e Mele Verdi
Cheek of Wagyu slow cooked with mashed Potato, Asparagus and Green Apple

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 Vitello con topping di Asparagi, Porcini e Olive Nere
Veal Fillet with 3 different topping;
Asparagus, Porcini Mushrooms and Black Olives

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

- 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

V **Vegetarian**

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

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