

JOYA

r e s t a u r a n t

Polo ingredienti genuini.

*Tutte le preparazioni sono realizzate impiegando esclusivamente prodotti di prima scelta,
attentamente selezionati dallo Chef.*

*Polo così è possibile garantire la perfetta riuscita delle pietanze
e regalare sensazioni di puro piacere al palato.*

CRUDITÈ

Tartare di ricciola, salsa al porro e basilico	€18	4-8
Tartare di pescato locale e uva	€16	4
Tartare di scampi e melograno	€20	2-12
Tartare gamberi rossi, finocchi, arance e polvere di olive nere	€20	2-7
Carpaccio di pescato locale	€16	2-4
Crudo di gamberoni rossi	2 pz. €20	2
Crudo di scampi	2 pz. €20	2

NEW Degustazione di crudi €60 2
Otto portate selezionate dallo Chef
ostriche, gambero rosso, scampo, tartare e carpacci

LE OSTRICHE

Oyster JOYA	6 pz. €18	14
Gillardeau	al pz. €8	14
<i>La carne si presenta nocciola, polposa e succulenta. Ogni sensazione è equilibrata, la leggera sapidità viene equilibrata da una dolcezza unica nel suo genere - Francia</i>		

ANTIPASTI

Insalata di seppia locale mantecata a freddo con stracciatella di bufala, scarola, pinoli tostati e terra di olive nere	€15	1-4-7-8-12
Magnum croccante d'alici ripieno di patate, guanciale e formaggio morbido	€12	2-7
Soute di cozze con crostini di pane al prezzemolo	€13	1-14
Baccalà mantecato crema di sedano rapa, insalata di legumi e chips di topinambour	€14	1-4-7
Gamberi in pasta kataifi con riduzione di dashi ai funghi, cardoncelli e spinacina	€15	1-4-7-8-12
NEW Carciofo alla giudia con salsa cacio e pepe al lime, crudo di gambero viola	€12	2-7

Percorso degustativo di mare €28 4-5-7
Degustazione di mare, cinque portate selezionate dallo Chef

Carciofo alla romana	€10	
Prosciutto iberico tagliato a mano paleta de Bellota 100% iberica 5J, salsa al pomodoro	€26	1
Salumi Iberici selezione d'eccellenza - Chorizo 5J, Morcon 5J, Patanegra 5J	€20	1
Prosciutto crudo di "Cinta Senese Dop" tagliato a mano	€16	1
<i>allevato all'aperto in boschi di quercia - 100 gr</i>		
Polenta Fritta con ragù di manzo e fonduta di formaggio	€13	7
Mozzarella di bufala campana Caseificio Pupatella	€10	7
Scamorza affumicata di bufala con prosciutto di Parma 24 mesi	€10	7

PRIMI

NEW Risotto vongole asparagi e lime <i>tempo di cottura 25/30 minuti</i>	€18	14
Tonnarello con crostacei, salsa cacio, pepe e lime	€18	1-4-14
Spaghettoni vongole veraci e lupini	€16	1-2-3-4
Pacchero alla pescatora	€18	1-2-4-9
Linguine all'astice	€25	1-2-3-4
Paccheri alla amatriciana	€16	1-3

SECONDI

Trancio di Ricciola	€20	4-5-7-9
<i>crema di cavolfiore, cicoria ripassata, tarallo Napoli, fondo di pesce</i>		
Polpo alla cacciatora e funghi cardoncelli	€20	4-7-10-14
<i>marinato in salsa sweet e smokey, crema di patate novelle al forno, panna acida e chips di patate viola</i>		
Calamaro grigliato	€20	6-7-9-14
<i>clam chowder, carciofo fritto, polvere di patanegra e salsa tare</i>		
Frittura di calamari e gamberi	€20	6-7-9-14
Frittura JOYA calamari, gamberi e paranza	€22	1-4-12-14
Speciale JOYA	l'etto €7	1-4-12-14
<i>selezionato in base alla reperibilità del mare</i>		
Tagliata di manzo "dry aged"	€22	
Filetto di manzo "dry aged"	€24	

CONTORNI

Patate fritte	€6
Patate al forno con rosmarino	€6
Verdure di Stagione	€6
Carciofi fritti	€7

DOLCI

Tronchetto al caramello salato	€8	3-7-8
JOYAmisù	€8	3-7
Pera di cioccolato bianco con ricotta	€8	3-7
Cheesecake <i>Frutti di bosco - Caramello salato - Pistacchione</i>	€8	3-7

BEVANDE

Acqua di JOYA	0,75 cl €1,50
<i>Acqua Microfiltrata</i> (etichettatura del prodotto nel pieno rispetto di quanto previsto dal Decreto Legislativo 23 giugno 2003, n. 181;)	
Acqua di Nepi premium 0,75 cl	0,75 cl €2,50
San Benedetto premium 0,65 cl	0,65 cl €2,50
Coca Cola 1L	1 l €5,00
Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl €3,00
Fanta Orange	33 cl €3,00

BIRRE

Paulaner alla spina	0,50 cl €6,00
Charles Quint Blonde alla spina	0,33 cl €6,00
Charles Quint Rossa	0,33 cl €6,00
Super8 IPA	0,33 cl €6,00
Super8 Blanche	0,33 cl €6,00

AFTER DINNER

Per i palati più raffinati, chiedi al personale di sala la nostra selezione di spirits

Caffè	€2,00
Limoncello di Capri	€5,00
Amari Classici	€5,00
Amaro Jefferson	€7,00
Passito di Pantelleria DOC	€7,00
<i>Ben Ryé - Donna Fugata</i>	
Liquore Caramello salato Mantovani	€6,00
Grappa Bonollo Amarone Invecchiata	€6,00
Rum Kraken Spiced	€6,00
Rum Zacapa XO	€10,00
Whisky Nikka from the Barrel	€9,00



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



CROSTACEI E DERIVATI - 2
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi 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 10 mg/l espressi come SO₂ - 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..)