

The image features a light pink background with a decorative border of green leaves and branches. The leaves are rendered in various shades of green, from light to dark, with some showing detailed vein patterns. The branches are thin and delicate, extending from the corners towards the center. The overall aesthetic is clean, fresh, and natural.

LA JOYA

FUSION MEDITERRANEAN



LA JOYA

FUSION MEDITERRANEAN





SUMMARY

I	Summary	2
II	Menù Italiano	5
III	Menù Francais	9
IV	Menù English	13
V	Contorni	17
VI	Dessert	19
VII	The history of Joya	21
VIII	I nostri piatti/our dishes	23
IX	La nostra Filosofia/Our Philosophy	64
X	Conclusione/Conclusion	66



MENÙ



LA JOYA

SPECIAL JOYA

New Bandidos — €12

Bocconcini di pollo speziati con spinacino, salsa Caesar ed erba cipollina.

Gyoza di Verdure e Pollo — €16

Ravioli giapponesi con ripieno di verdure e pollo, serviti con salsa ponzu.

Edamame — €6

Fave di soia al naturale rifinite con fior di sale.

Double Tacos - Tonno & Salmone — €18

Tacos di mais:

- Tonno con spinacino, guacamole, teriyaki e cipolla caramellata
- Salmone con avocado, mango, teriyaki e gocce di stracciatella

Pinsa Romana Joya — €18/20

Pinsa romana in chiave mediterraneo-fusion con ingredienti variabili.



ENTRÉE

Carpaccio di Salmone agli Agrumi e Menta — €18

Salmone marinato con limone e arancia, servito con burro chiarificato agli agrumi.

Vitel Tonné con Salsa Tonnata alla Soia — €16

Vitello tenero con salsa tonnata delicata e un tocco di soia.

Ceviche di Branzino — €18

Branzino marinato agli agrumi in stile peruviano, con cipolla rossa e verdure.

Tortino di Verdure — €16

Tortino di verdure stagionali con crema di gorgonzola e guanciaiale croccante.

Seppioline Arrostate con Hummus e Polvere di Crumble Aromatico — €20

Hummus cremoso, seppioline arrostate e polvere alle spezie orientali.

Indian Samosa — €15

Samosa ripieni di verdure e spezie indiane, con salsa bianca.

Sarde Croccanti con Emulsione ai Capperi — €15

Filetti di sardine in panatura di mandorle e nocciole con crema ai capperi.

Gamberi in Panatura Panko — €16

Gamberi in panko con salsa sweet chili.

PRIMI

Tagliolini al Profumo di Bisque alla Citronella — €22
Tagliolini con bisque alla citronella, gamberi argentini,
verdurine e anacardi.

Pacchero Cacio e Pepe del Madagascar — €18
Paccheri con crema di pecorino, lime, nocciole tostate e
pepe del Madagascar.

Ravioli di Mare — €23
Ravioli ripieni di capasanta con burro all'arancia, zafferano e
pomodorini confit.

Gnocchi di Zucca & Salsiccia di Bra — €18
Gnocchi di zucca con crema di taleggio, salsiccia di Bra e
polvere di crumble.



SECONDI

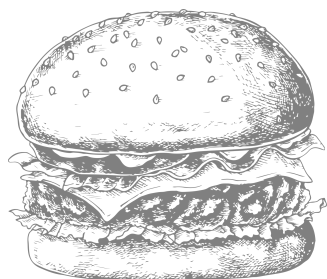
Filetto di Branzino su Vellutata di Topinambur — €23
Branzino con pelle dorata alla soia su vellutata di topinambur.

Angus Argentino al Profumo Thai — 250 g — €27
Pregiato cube roll di Angus argentino, cotto alla griglia e servito con salsa thai al tamarindo, lime e coriandolo. Ispirato al tradizionale piatto thailandese “la tigre che piange”.

Tataki Fuji Mediterraneo — €18
Tonno rosso marinato agli agrumi, scottato tataki con crosta di sesamo.

Black Burger Joya — €25
Burger di Angus irlandese su pane nero al carbone vegetale con cheddar fuso, guacamole, salsa BBQ, cipolla rossa e spinacino, con patate crisper.

Joya Chili (per due persone) — €38
Chili con carne con piadine calde e salsa mediterranea.



SPECIAL JOYA

New Bandidos — 12 €

Bouchées de poulet épicées, pousses d'épinard, sauce César et ciboulette.

Gyoza aux Légumes et au Poulet — 16 €

Raviolis japonais farcis aux légumes et au poulet, servis avec sauce ponzu.

Edamame — 6 €

Fèves de soja, fleur de sel.

Double Tacos - Thon & Saumon — 18 €

Tacos de maïs :

- Thon, pousses d'épinard, guacamole, teriyaki et oignon caramélisé
- Saumon, avocat, mangue, teriyaki et stracciatella

Pinsa Romana Joya — 18/20 €

Pinsa romaine d'inspiration méditerranéenne-fusion, selon les ingrédients du moment.



ENTRÉE

Carpaccio de Saumon aux Agrumes et Menthe — 18 €
Saumon mariné au citron et à l'orange, beurre clarifié aux agrumes.

Vitello Tonnato, Sauce Tonnata au Soja — 16 €
Veau tendre, sauce tonnata délicate relevée d'une pointe de soja.

Ceviche de Loup — 18 €
Loup mariné aux agrumes à la péruvienne, oignon rouge et légumes.

Tartelette de Légumes — 16 €
Légumes de saison, crème de gorgonzola et guanciale croustillant.

Petites Seiches Rôties,
Houmous et Poudre Aromatique — 20 €
Houmous crémeux, seiches grillées et épices orientales.

Samosas aux Légumes — 15 €
Farce aux légumes et épices indiennes, sauce blanche.

Sardines Croustillantes, Émulsion de Câpres — 15 €
Filets panés aux amandes et noisettes, crème aux câpres.

Crevettes en Panure Panko — 16 €
Servies avec sauce sweet chili.

PRIMI

Tagliolini, Bisque à la Citronnelle — 22 €
Crevettes argentines, légumes et noix de cajou.

Paccheri Cacio e Pepe du Madagascar — 18 €
Crème de pecorino, citron vert, noisettes grillées et poivre
du Madagascar.

Raviolis de la Mer — 23 €
Farcis à la coquille Saint-Jacques, beurre à l'orange, safran
et tomates confites.

Gnocchis de Potiron & Saucisse de Bra — 18 €
Crème de taleggio et crumble croustillant.



SECONDI

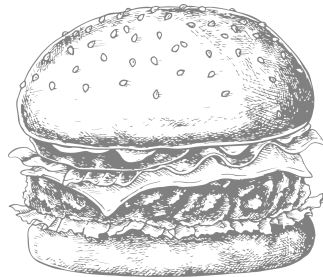
Filet de Loup, Velouté de Topinambour — 23 €
Peau dorée, touche de soja.

Angus Argentin, Parfum Thaï – 250 g — 27 €
Cube roll grillé, sauce au tamarin, citron vert et coriandre.
Inspiré du plat traditionnel thaïlandais « Le Tigre qui Pleure ».

Tataki Fuji Méditerranéen — 18 €
Thon rouge mariné aux agrumes, saisi façon tataki, croûte de sésame.

Black Burger Joya — 25 €
Angus irlandais sur pain noir au charbon végétal, cheddar fondu, guacamole, sauce BBQ, oignon rouge et pousses d'épinard. Servi avec pommes de terre croustillantes.

Joya Chili (pour deux personnes) — 38 €
Chili con carne, piadine chaudes et sauce méditerranéenne.



SPECIAL JOYA

New Bandidos — €12

Spiced chicken bites, spinach, Caesar sauce, chives.

Gyoza with Vegetables and Chicken — €16

Japanese dumplings, ponzu sauce.

Edamame — €6

Soybeans, salt.

Double Tacos - Tuna & Salmon — €18

Corn tacos:

- Tuna, spinach, guacamole, teriyaki, caramelized onion
- Salmon, avocado, mango, teriyaki, stracciatella

Pinsa Romana Joya — €18 / 20

Roman-style pinsa, Mediterranean-fusion.



STARTERS

Salmon Carpaccio — €18
Citrus, mint, clarified butter.

Vitello Tonnato — €16
Veal, tuna sauce, soy.

Sea Bass Ceviche — €18
Citrus, red onion, vegetables.

Vegetable Tart — €16
Gorgonzola, crispy guanciale.

Roasted Baby Cuttlefish — €20
Hummus, aromatic spices.

Indian Samosas — €15
Vegetables, white sauce.

Crispy Sardines — €15
Caper emulsion.

Panko Shrimp — €16
Sweet chili sauce.

PRIMI

Tagliolini — €22

Lemongrass bisque, Argentine shrimp, vegetables, cashews.

Paccheri Cacio e Pepe — €18

Pecorino, lime, hazelnuts, Madagascar pepper.

Seafood Ravioli — €23

Scallops, orange butter, saffron.

Pumpkin Gnocchi & Bra Sausage — €18

Taleggio.



SECONDI

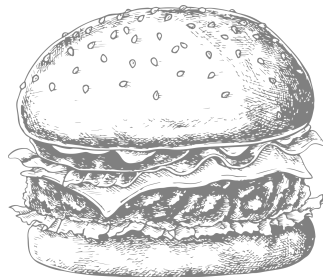
Sea Bass Fillet — €23
Jerusalem artichoke, soy.

Argentinian Angus — 250 g — €27
Tamarind, lime, coriander.

Tuna Tataki — €18
Citrus, sesame crust.

Black Burger Joya — €25
Irish Angus, cheddar, guacamole, BBQ, spinach.
Crispy potatoes.

Joya Chili (for two) — €38
Piadina, Mediterranean sauce.





CONTORNI

WOK DI PATATE — €8

Patate novelle saltate al wok con zenzero fresco.
Wok de Pommes de Terre Nouvelles au Gingembre
Wok Baby Potatoes.

CAPONATA DI MELANZANE — €7

Melanzane preparate secondo la ricetta della casa.
Caponata d'Aubergines.
Eggplant Caponata,

RISO PILAF — €8

Riso pilaf profumato con ananas e uvetta.
Riz Pilaf à l'Ananas et Raisins Secs
Pilaf Rice

PATATE CRISPER €6

Patate dal taglio rustico, fritte fino a diventare estremamente croccanti.
Pommes de Terre Croustillantes
Crispy Potatoes.

WOK DI VERDURE €7

Verdure miste saltate al wok, per un contorno leggero e saporito.
Wok de Légumes
Wok Vegetables.





DESSERT

CUPOLA DI CIOCCOLATO — €9

Semisfera croccante al fondente con mou salato e ananas caramellato.
Demi-sphère croustillante au chocolat noir, namelaka au caramel salé
et ananas caramélisé.

Chocolate Dome, salted caramel, pineapple

SOUFFLÉ AL PISTACCHIO — €10

Soufflé caldo al pistacchio servito con gelato alla crema.
Soufflé à la Pistache, servi au poêlon avec glace à la crème.
Pistachio Soufflé, vanilla ice cream.

DAMA BIANCA — €9

Gelato alla crema con salsa al cioccolato, chantilly e crumble.
Glace à la vanille, sauce chocolat, chantilly et crumble.
Dame Blanche

TIRAMISÙ CLASSICO — €8

Il tradizionale tiramisù della casa.
Tiramisù classique.
Classic tiramisù.

MOCHI — 8

Base di pasta di riso e gelato
À base de pate de riz et crème glacée
Mochi.

GELATI & SORBETTI — 8

Glaces et sorbets, (Pour les parfums, veuillez demander au personnel)
Sorbet & Ice Cream

THE HISTORY OF LA JOYA

Giancarlo Farvelli è cresciuto con la ristorazione nel cuore, un'eredità di famiglia che ha trasformato in passione e, infine, in una professione. Figlio di ristoratori, ha respirato sin da piccolo l'atmosfera di questo mondo fatto di sacrificio, dedizione e soddisfazioni, scoprendo presto che si trattava di qualcosa che aveva "nel sangue".

Il suo percorso professionale è iniziato accanto alla sua famiglia, ma la voglia di crescere lo ha portato oltre confine, a Monaco, dove ha lavorato per 15 anni in un rinomato ristorante specializzato in cucina giapponese e thailandese. Qui, al prestigioso Maya Bay di Montecarlo, Giancarlo ha affinato le sue competenze fino a ricoprire il ruolo di direttore, un'esperienza che ha segnato profondamente la sua visione della ristorazione. Dopo le sfide poste dalla pandemia, ha deciso di rimettersi in gioco e inseguire un sogno personale.

Nel 2022 ha fondato "La Joya Bistrot" a Bordighera, un locale fusion mediterraneo che porta la sua firma. Lì ha saputo fondere le competenze acquisite negli anni con le radici della sua famiglia, creando un'esperienza culinaria unica. Due anni dopo, il successo del primo bistrot lo ha spinto a espandersi con una seconda apertura, questa volta nel contesto esclusivo di Cala del Forte, a Ventimiglia. Questo nuovo locale, elegante e spazioso, mantiene l'anima della cucina fusion de La Joya, ma si arricchisce di un'atmosfera raffinata e unica. La visione di Giancarlo va oltre il semplice concetto di ristorazione: punta a creare esperienze che uniscano sapori, ospitalità e intrattenimento.

Nei suoi locali, le serate del weekend diventano un'occasione speciale per celebrare la convivialità con cibo eccellente, musica e momenti di svago. Lo stile amazzonico degli ambienti riflette il carattere innovativo della cucina, dove i sapori mediterranei e orientali si fondono in piatti moderni, pensati per essere condivisi e gustati insieme.

Oggi, Giancarlo guida un'attività con oltre dieci dipendenti e condivide questa avventura con sua moglie Majda. Insieme, lavorano con dedizione per portare avanti un progetto che unisce tradizione, innovazione e passione, offrendo ai loro ospiti non solo un pasto, ma un'esperienza indimenticabile.



*Giancarlo
Farvelli*

Giancarlo Farvelli a grandi avec la restauration dans son cœur, un héritage familial qu'il a transformé en passion et, finalement, en métier. Fils de restaurateurs, il a respiré dès son plus jeune âge l'atmosphère de ce monde de sacrifice, de dévouement et de satisfaction, découvrant bientôt que c'était quelque chose qui était "dans son sang".

Son parcours professionnel commence aux côtés de sa famille, mais l'envie de grandir le mène de l'autre côté de la frontière, à Monaco, où il travaille pendant 15 ans dans un restaurant renommé spécialisé dans la cuisine japonaise et thaïlandaise. Ici, au prestigieux Maya Bay de Montecarlo, Giancarlo a perfectionné ses compétences au point d'occuper le poste de directeur, une expérience qui a profondément influencé sa vision de la restauration. Après les défis posés par la pandémie, il a décidé de se remettre au jeu et de poursuivre un rêve personnel.

En 2022, il fonde "La Joya Bistrot" à Bordighera, un lieu de fusion méditerranéenne qui porte sa signature. Là, il a pu fusionner les compétences acquises au fil des années avec ses racines familiales, créant ainsi une expérience culinaire unique. Deux ans plus tard, le succès du premier bistro le pousse à s'agrandir avec une deuxième ouverture, cette fois dans le cadre exclusif de Cala del Forte, à Vintimille. Ce nouveau restaurant, élégant et spacieux, conserve l'âme de la cuisine fusion de La Joya, mais s'enrichit d'une atmosphère raffinée et unique.

La vision de Giancarlo va au-delà du simple concept de restauration : elle vise à créer des expériences alliant saveurs, hospitalité et divertissement. Dans ses locaux, les soirées du week-end deviennent une occasion privilégiée pour célébrer la convivialité avec une excellente cuisine, de la musique et des moments de loisirs. Le style amazonien des chambres reflète le caractère innovant de la cuisine, où les saveurs méditerranéennes et orientales se mélangent dans des plats modernes, conçus pour être partagés et appréciés ensemble.

Aujourd'hui, Giancarlo dirige une entreprise de plus de dix salariés et partage cette aventure avec son épouse Majda. Ensemble, ils travaillent avec dévouement pour réaliser un projet qui allie tradition, innovation et passion, offrant à leurs invités non seulement un repas, mais une expérience inoubliable.

Giancarlo Farvelli grew up with catering in his heart, a family legacy that he transformed into a passion and, finally, into a profession. The son of restaurateurs, he breathed the atmosphere of this world of sacrifice, dedication and satisfaction from an early age, soon discovering that it was something that was "in his blood".

His professional journey began alongside his family, but the desire to grow took him across the border, to Monaco, where he worked for 15 years in a renowned restaurant specializing in Japanese and Thai cuisine. Here, at the prestigious Maya Bay in Montecarlo, Giancarlo honed his skills to the point of holding the role of director, an experience that profoundly influenced his vision of catering. After the challenges posed by the pandemic, he decided to get back into the game and pursue a personal dream.

In 2022 he founded "La Joya Bistrot" in Bordighera, a Mediterranean fusion venue that bears his signature. There he was able to merge the skills acquired over the years with his family roots, creating a unique culinary experience. Two years later, the success of the first bistro pushed him to expand with a second opening, this time in the exclusive context of Cala del Forte, in Vintimiglia. This new restaurant, elegant and spacious, maintains the soul of La Joya's fusion cuisine, but is enriched with a refined and unique atmosphere.

Giancarlo's vision goes beyond the simple concept of catering: it aims to create experiences that combine flavours, hospitality and entertainment. In its premises, weekend evenings become a special occasion to celebrate conviviality with excellent food, music and moments of leisure. The Amazonian style of the rooms reflects the innovative character of the cuisine, where Mediterranean and oriental flavors blend into modern dishes, designed to be shared and enjoyed together.

Today, Giancarlo leads a business with over ten employees and shares this adventure with his wife Majda. Together, they work with dedication to carry out a project that combines tradition, innovation and passion, offering their guests not just a meal, but an unforgettable experience.





EW BANDIDOS

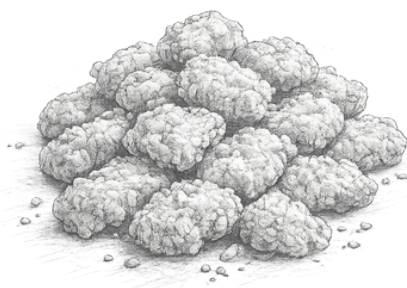
Bocconcini di pollo speziati, croccanti fuori e morbidi all'interno, accompagnati dalla freschezza dello spinacino e dalla cremosità della salsa Caesar. L'erba cipollina aggiunge una nota aromatica finale per uno special dal gusto deciso ed equilibrato.

New Bandidos

Bouchées de poulet épicées, croustillantes à l'extérieur et moelleuses à cœur, associées à la fraîcheur des jeunes pousses d'épinards et à l'onctuosité de la sauce Caesar. La ciboulette apporte une touche aromatique finale.

New Bandidos

Spiced chicken bites, crispy on the outside and tender inside, paired with fresh baby spinach and creamy Caesar sauce. Chives add a delicate aromatic finish.



C DAMAME

Fave di soia al naturale, semplici e genuine, rifinite con un tocco di fior di sale per valorizzarne il gusto. Uno snack leggero e ideale da condividere.

Edamame

Fèves de soja nature, simples et authentiques, relevées d'une touche de fleur de sel pour en sublimer la saveur.

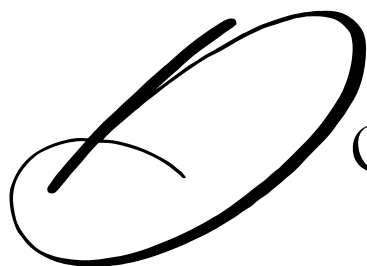
Edamame

Natural soybeans, lightly seasoned with fleur de sel to enhance their pure flavor.









DOUBLE TACOS TONNO & SALMONE

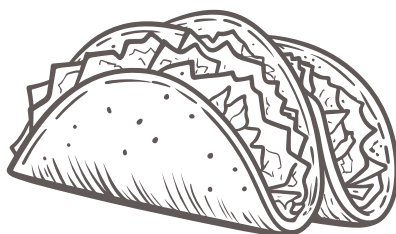
Due tacos di mais che uniscono freschezza e creatività: il tonno incontra spinacino, guacamole e teriyaki, mentre il salmone si abbina ad avocado, mango e delicate gocce di stracciatella, in un equilibrio di contrasti.

Double Tacos – Thon & Saumon

Deux tacos de maïs alliant fraîcheur et créativité : le thon se marie aux jeunes pousses d'épinards, guacamole et sauce teriyaki, tandis que le saumon s'enrichit d'avocat, de mangue et de délicates gouttes de stracciatella.

Double Tacos – Tuna & Salmon

Two corn tacos combining freshness and creativity: tuna with baby spinach, guacamole, and teriyaki, and salmon with avocado, mango, and delicate drops of stracciatella.





INSA ROMANA JOYA

Pinsa romana reinterpretata in chiave mediterraneo-fusion, con un impasto leggero e fragrante e ingredienti variabili secondo ispirazione e stagionalità.

Pinsa Romana Joya

Pinsa romana revisitée dans un esprit méditerranéen-fusion, avec une pâte légère et croustillante et des ingrédients qui varient selon l'inspiration et la saison.

Pinsa Romana Joya

Roman-style pinsa with a Mediterranean-fusion twist, featuring a light, crispy base and seasonally inspired ingredients.







Gyoza di Verdura & Pollo

Ravioli giapponesi delicati, ripieni di verdure e pollo, cotti alla perfezione e serviti con salsa ponzu, che ne esalta la freschezza e il carattere orientale.

Gyoza aux Légumes et au Poulet

Raviolis japonais délicats farcis de légumes et de poulet, cuits avec soin et servis avec une sauce ponzu qui en souligne la fraîcheur et l'esprit asiatique.

Vegetable and Chicken Gyoza

Delicate Japanese dumplings filled with vegetables and chicken, perfectly cooked and served with fragrant ponzu sauce.

Gambero in Panatura Panko

Deliziosi gamberi avvolti in una croccante panatura panko, accompagnati da una salsa sweet chili dal tocco dolce e piccante, perfetta per esaltarne il gusto.

Crevettes en Panure Panko

Délicieuses crevettes enrobées d'une panure panko croustillante, accompagnées d'une sauce sweet chili douce et épicée pour sublimer leur saveur.

Panko-Crusted Shrimp

Delightful shrimp coated in a crispy panko crust, paired with a sweet chili sauce that adds the perfect balance of sweetness and spice.

Indian Samosa

Croccanti triangoli di pasta ripieni di verdure e arricchiti da un mix di spezie indiane che ne esaltano l'aroma, per un viaggio culinario verso l'Oriente.

Samosa Indienne

Des triangles de pâte croustillants farcis de légumes et sublimés par un mélange d'épices indiennes pour un voyage culinaire vers l'Orient.

Indian Samosa

Crispy pastry triangles filled with vegetables and enhanced by a blend of Indian spices, offering a culinary journey to the East.



CARPACCIO DI SALMONE AGLI AGRUMI E MENTA

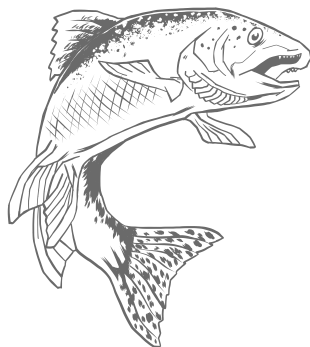
Salmonato marinato al limone e all'arancia, arricchito dalla freschezza della menta e accompagnato da burro chiarificato agli agrumi per un equilibrio delicato e profumato.

Carpaccio de Saumon aux Agrumes et à la Menthe

Saumon mariné au citron et à l'orange, relevé par la fraîcheur de la menthe et servi avec beurre clarifié aux agrumes pour une harmonie délicate.

Citrus and Mint Salmon Carpaccio

Salmon marinated with lemon and orange, enhanced by fresh mint and served with citrus clarified butter for a refined balance.









ITEL TONNÉ CON SALSA TONNATA ALLA SOIA

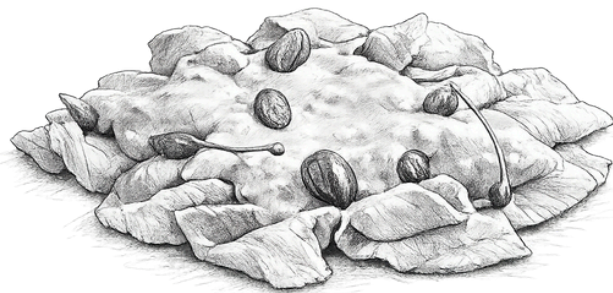
Vitello tenero accompagnato da una salsa tonnata delicata, arricchita da un leggero tocco di soia che ne esalta il sapore con eleganza.

Vitello Tonnato à la Sauce Tonnata au Soja

Veau tendre servi avec une sauce tonnata délicate, subtilement relevée d'une touche de soja pour une note élégante.

Vitello Tonnato with Soy-Infused Tonnata Sauce

Tender veal served with a delicate tonnata sauce, finished with a subtle hint of soy.



C EVICHE DI BRANZINO

Branzino marinato agli agrumi in stile peruviano, arricchito da cipolla rossa e verdure per un piatto fresco, vivace e aromatico.

Ceviche de Bar

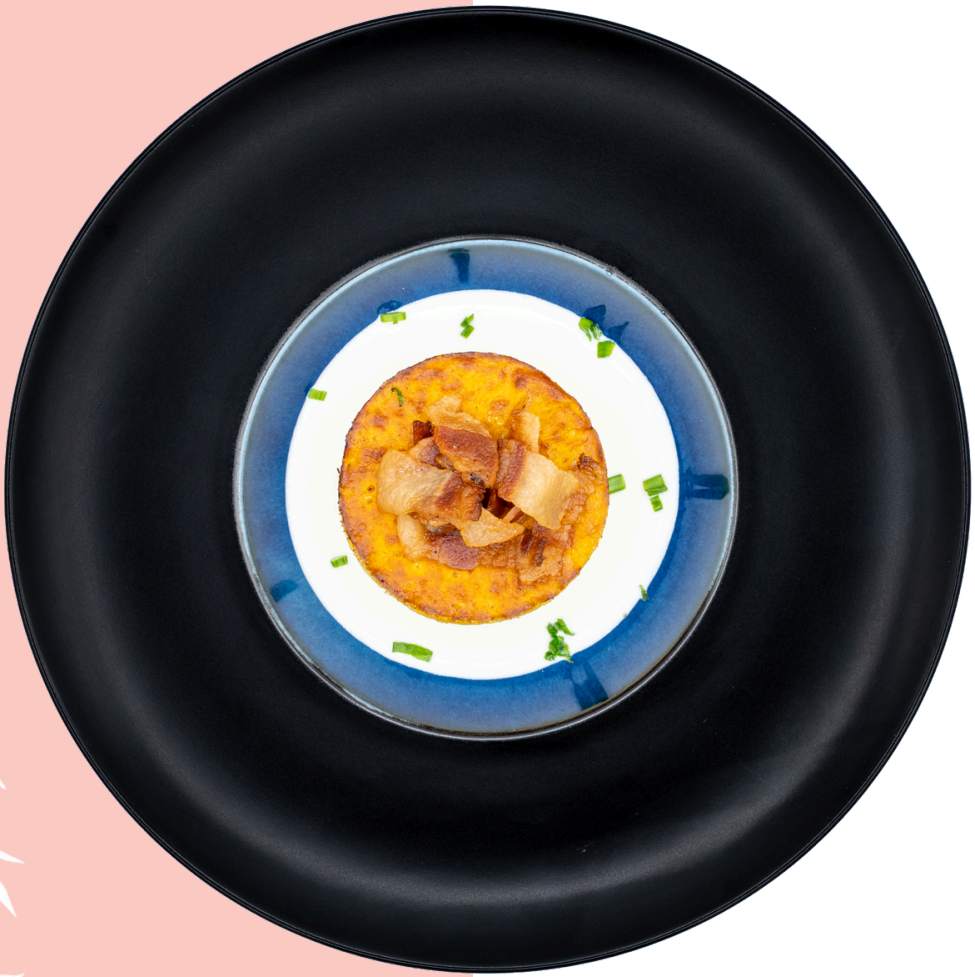
Bar mariné aux agrumes à la manière péruvienne, accompagné d'oignon rouge et de légumes pour une entrée fraîche et parfumée.

Sea Bass Ceviche

Sea bass marinated in citrus Peruvian-style, with red onion and vegetables for a fresh and vibrant dish.









TORTINO DI VERDURE

Tortino di verdure stagionali accompagnato da una cremosa salsa al gorgonzola e completato dalla croccantezza del guanciale.

Moelleux de Légumes

Moelleux de légumes de saison servi avec une crème de gorgonzola et du guanciale croustillant.

Vegetable Flan

Seasonal vegetable flan served with gorgonzola cream and crispy guanciale.





SEPIOLINE ARROSTITE CON HUMMUS

Seppioline Arrostite con Hummus e Polvere di Crumble Aromatico

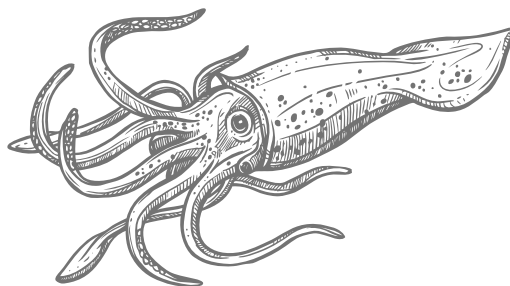
Seppioline arrostite servite su hummus cremoso e completate da una polvere di crumble alle spezie orientali, per un contrasto di consistenze e profumi.

Petites Seiches Rôties avec Houmous et Poudre de Crumble Aromatique

Petites seiches rôties sur houmous crémeux, relevées d'une poudre de crumble aux épices orientales pour un jeu de textures et d'arômes.

Roasted Baby Cuttlefish with Hummus and Aromatic Crumble Powder

Roasted baby cuttlefish served on creamy hummus and finished with aromatic oriental spice crumble.









ARDE CROCCANTI CON EMULSIONE AI CAPPERI

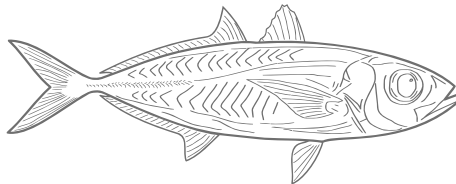
Filetti di sardine croccanti in panatura di mandorle e nocciole, accompagnati da una delicata emulsione ai capperi.

Sardines Croustillantes à l'Émulsion de Câpres

Filets de sardines croustillants en panure d'amandes et de noisettes, servis avec une émulsion délicate aux câpres.

Crispy Sardines with Caper Emulsion

Crispy sardine fillets in almond and hazelnut crust, served with a delicate caper emulsion.





AGLIOLINI AL PROFUMO DI BISQUE ALLA CITRONELLA

Tagliolini avvolti da una bisque profumata alla citronella, con gamberi argentini, verdure croccanti e anacardi, per un piatto elegante e aromatico.

Tagliolini au Parfum de Bisque à la Citronnelle

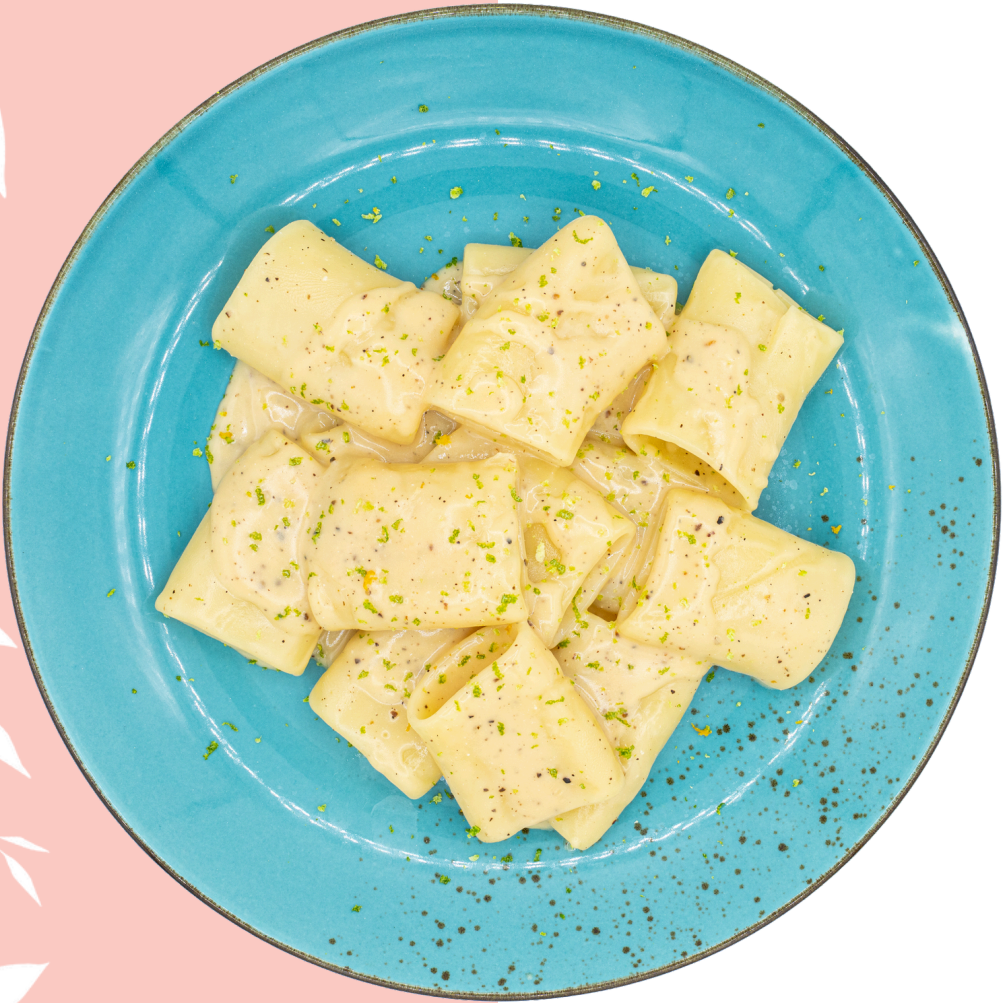
Tagliolini nappés d'une bisque parfumée à la citronnelle, accompagnés de crevettes argentines, de légumes croquants et de noix de cajou.

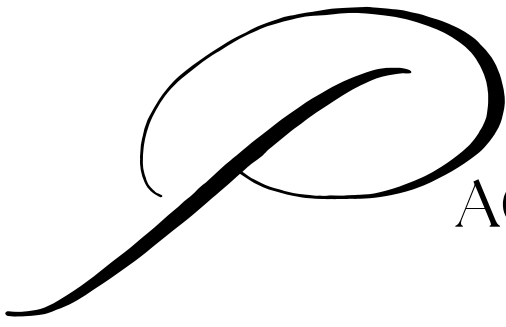
Tagliolini with Lemongrass-Scented Bisque

Tagliolini coated in lemongrass-infused bisque, with Argentine red shrimp, crisp vegetables, and cashews.









ACCHERO CACIO E PEPE DEL MADAGASCAR

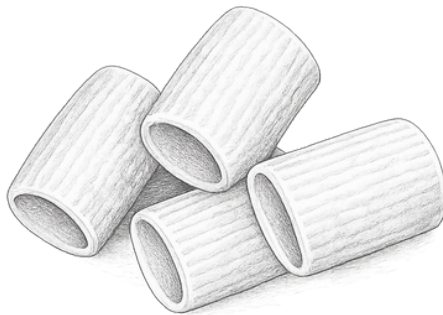
Paccheri mantecati con crema di pecorino, lime e nocciole tostate, esaltati dall'intensità aromatica del pepe del Madagascar.

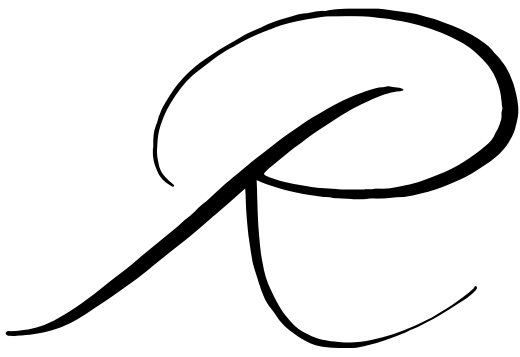
Paccheri Cacio e Pepe de Madagascar

Paccheri à la crème de pecorino, citron vert et noisettes grillées, relevés par l'arôme intense du poivre de Madagascar.

Madagascar Cacio e Pepe Paccheri

Paccheri tossed with pecorino cream, lime, and toasted hazelnuts, enhanced by aromatic Madagascar pepper.





AVIOLI DI MARE

Ravioli ripieni di capasanta, serviti con burro all'arancia, zafferano e pomodorini confit, per un equilibrio raffinato tra mare e profumi agrumati.

Ravioli de la Mer

Ravioli farcis à la noix de Saint-Jacques, servis avec beurre à l'orange, safran et tomates confites.

Seafood Ravioli

Ravioli filled with scallops, served with orange butter, saffron, and confit cherry tomatoes.









NOCCHI DI ZUCCA E SALSICCIA DI BRA

Gnocchi di zucca con crema di taleggio, salsiccia di Bra e una leggera polvere di crumble, per un piatto avvolgente e ricco di gusto.

Gnocchi de Courge & Saucisse de Bra

Gnocchi de courge servis avec crème de taleggio, saucisse de Bra et une fine poudre de crumble.

Pumpkin Gnocchi & Bra Sausage

Pumpkin gnocchi served with taleggio cream, Bra sausage, and a light crumble powder.



F IETTO DI BRANZINO

Filetto di Branzino su Vellutata di Topinambur

Filetto di branzino con pelle dorata alla soia, adagiato su una vellutata di topinambur che ne esalta delicatezza e profondità di gusto.

Filet de Bar sur Velouté de Topinambour

Filet de bar à la peau dorée à la sauce soja, servi sur un velouté de topinambour qui en souligne la finesse.

Sea Bass Fillet on Jerusalem Artichoke Velouté

Sea bass fillet with soy-glazed crispy skin, served on a smooth Jerusalem artichoke velouté.









ANGUS ARGENTINO AL PROFUMO THAI

Angus Argentino al Profumo Thai – 250 g

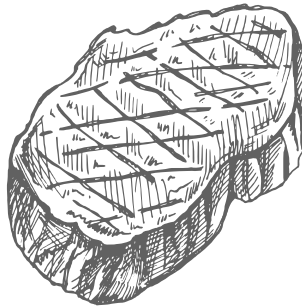
Pregiato cube roll di Angus argentino cotto alla griglia, servito con salsa thai al tamarindo, lime e coriandolo, ispirato al celebre piatto “la tigre che piange”.

Angus Argentin au Parfum Thai – 250 g

Cube roll d’Angus argentin grillé, servi avec une sauce thaï au tamarin, citron vert et coriandre, inspiré du plat traditionnel « le tigre qui pleure ».

Thai-Scented Argentine Angus – 250 g

Grilled Argentine Angus cube roll served with Thai tamarind, lime, and coriander sauce, inspired by the traditional “Crying Tiger” dish.





ATAKI FUJI MEDITERRANEO

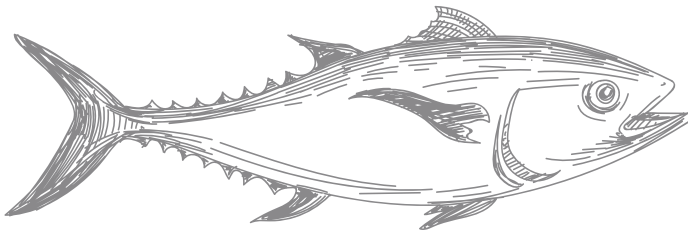
Tonno rosso marinato agli agrumi, scottato in stile tataki e rifinito con una crosta di sesamo, per un incontro elegante tra freschezza e intensità.

Tataki Fuji Méditerranéen

Thon rouge mariné aux agrumes, saisi façon tataki et enrobé d'une croûte de sésame, pour une alliance raffinée de fraîcheur et de caractère.

Mediterranean Fuji Tataki

Citrus-marinated bluefin tuna, lightly seared tataki-style with a sesame crust.









LACK BURGER JOYA

Burger di Angus irlandese servito su pane nero al carbone vegetale, con cheddar fuso, guacamole, salsa BBQ, cipolla rossa e spinacino, accompagnato da patate crisper.

Black Burger Joya

Burger d'Angus irlandais sur pain noir au charbon végétal, avec cheddar fondu, guacamole, sauce BBQ, oignon rouge et jeunes pousses d'épinards, servi avec pommes de terre crisper.

Black Burger Joya

Irish Angus burger on a black vegetable-charcoal bun, with melted cheddar, guacamole, BBQ sauce, red onion, and baby spinach, served with crisper potatoes.





OYA CHILI

Chili con carne ricco e speziato, servito con piadine calde e salsa mediterranea, ideale da condividere.

Joya Chili

Chili con carne savoureux et épicé, servi avec piadines chaudes et sauce méditerranéenne, idéal à partager.

Joya Chili

Hearty chili con carne served with warm piadine and Mediterranean sauce, perfect for sharing.





La Nostra Filosofia

"La nostra filosofia si basa sull'arte dell'equilibrio: sapori che fondono tradizione mediterranea e creatività orientale, piatti pensati per essere condivisi e vissuti, il tutto accompagnato da un servizio attento e accogliente, capace di trasformare ogni momento in un'esperienza indimenticabile."

"Notre philosophie repose sur l'art de l'équilibre : des saveurs mêlant tradition méditerranéenne et créativité orientale, des plats conçus pour être partagés et appréciés, le tout accompagné d'un service attentif et chaleureux, capable de transformer chaque instant en une expérience inoubliable."

"Our philosophy is rooted in the art of balance: flavors blending Mediterranean tradition with Oriental creativity, dishes designed to be shared and enjoyed, all paired with attentive and welcoming service that turns every moment into an unforgettable experience."





"Un ringraziamento speciale a tutti voi, che avete scelto di far parte del nostro viaggio. Ogni visita, ogni sorriso e ogni momento trascorso insieme ci ispira a fare sempre meglio. La vostra fiducia e il vostro affetto sono il cuore pulsante di tutto ciò che facciamo. Questo libro è dedicato a voi, perché senza di voi nulla di questo sarebbe possibile. Con gratitudine infinita, vi aspettiamo sempre con la stessa passione e il desiderio di regalarvi momenti unici."

"Un remerciement tout particulier à vous, nos chers clients, qui avez choisi de faire partie de notre aventure. Chaque visite, chaque sourire et chaque instant partagé avec vous nous inspirent à nous surpasser. Votre confiance et votre soutien sont le moteur de tout ce que nous réalisons. Ce livre vous est dédié, car sans vous, rien de tout cela ne serait possible. Avec une gratitude infinie, nous vous accueillons toujours avec la même passion et le souhait de vous offrir des moments uniques."

"A heartfelt thank you to all of you who have chosen to be part of our journey. Every visit, every smile, and every moment spent together inspires us to do our best. Your trust and support are the beating heart of everything we do. This book is dedicated to you, because without you, none of this would be possible. With endless gratitude, we welcome you always with the same passion and the desire to create unforgettable moments for you."

END

In base alla disponibilità del mercato e per esigenze tecniche, alcune materie prime e preparazioni potrebbero essere state abbattute/congelate dai nostri cuochi.

*Si avvisa la gentile clientela che è possibile consultare l'apposita lista allergeni, richiedendola al personale in servizio.

En fonction de la disponibilité du marché et des besoins techniques, certaines matières premières et préparations peuvent avoir été réfrigérées/congelées par nos chefs.

*Nous informons notre clientèle qu'il est possible de consulter la liste des allergènes appropriée en la demandant auprès du personnel de garde.

Based on market availability and technical needs, some raw materials and preparations may have been blast chilled/frozen by our chefs.

*We inform our customers that it is possible to consult the appropriate allergen list by requesting it from the staff on duty.

Prezzo del coperto : 2,50 € - Prix du couvert 2,50 € - Cover charge 2,50€

