

# ANTIPASTI

Sarde impanate con zucchine alla scapece e crema di aglio nero fermentato

- 11,50 -  
[1-3-4]

## "Mare in tavola"

3 tartare di pescato del giorno con frutta fresca, crostini caldi e burro agli agrumi  
3 tartare - 21,00 -

3 tartare + crudite del giorno con frutta fresca, crostini caldi e burro agli agrumi

- 28,50 -  
Crudité extra da 3,50 | Pane extra 0,50  
[1-7-2-4-14]

Ceviche di Ombrina con frutta fresca e Tacos, latte di cocco

- 14,50 -  
[14]

Polpette di provola con baccalà mantecato, vellutata di patate e polvere di olive

- 12,50 -  
[1-3-4-7]

Zuppa di cozze della tradizione napoletana

(cozze, polpo, vongole, taralli e pomodoro)  
- 12,50 - oppure alla scottadeo - 10,00 -  
[1-2-4-14]

Salmonato marinato, pan brioche fatto in casa, guacamole di cavolfiore e pop-corn di ceci

- 14,50 -  
[1-2-5-4-14]

Polpo arrosto, anguria alla brace, burro di arachidi, menta, cicoria e maionese di vongole

- 16,00 -  
[1-14-10-4-2]



## Plateau 9 pz

(3 ostriche Roumegous, 3 scampi e 3 gamberi rossi di Mazara)

- 40,00 -  
[4-14]

Plateau Royal 18 pz  
(6 ostriche Roumegous, 6 scampi e 6 gamberi rossi di Mazara)

- 65,00 -  
[4-14]

Mini cono di pasta brisè con tartara di salmone, ricotta e maionese al wasabi 2pz

- 5,00 -  
[1-3-4-14-7]

Ostrica alla griglia con gelato al kren

- 5,00 al pz -  
[4-7]

Mini Burger "Polp Fiction" con polpo arrosto, friarielli e fiordilatte

- 5,00 al pz -  
[1-4-7]

Scannerizzami con Spotify e ascoltami mentre mangi!



# PRIMI

Scialiatelli con cozze, guancia e fiori di zucca

- 13,50 -  
[1-4-14-13]

Linguine cacio e pepe con tartare di gamberi rosa al profumo di limone

- 14,50 -  
[1-2-7]

Spaghettoni quadrati, aglio e peperoncino, burro lavorato a mano, pepe del Madagascar e Tonno Katsubushi

- 13,50 -  
[1-4-7]

Paccheri con scampi pomodorini, olive nere e stracciatella di bufala campana

- 16,50 -  
[1-2-7]

Ravioli ripieni di patate, timo e gambero rosso di Sicilia, in guazzetto di bufala affumicata di Battipaglia e salsa al nero di seppie nostrane

(vincitore Medaglia d'oro concorso "Cuoco dell'anno 2014 Trieste")  
- 16,50 -  
[1-2-3-7-14]

# SECONDI

Calamari alla griglia con crema di melanzane fredda, fiori di capperi e polvere di pomodoro

- 16,50 -  
[4-14-7]

Tataki di tonno y.f. con sesamo, pistacchio, cipolla caramellata e spinacino

- 18,50 -  
[11-4-6-8]

"O' Cuppetiell" Frittura di pesce misto e salsa Joia

- 18,00 -  
[1-2-3-4-10-14]

Salmone gratinato, purè viola al kren, zeste di mela verde ed estratto di mandorla

- 17,50 -  
[1-4-7-14]

Polpo arrosto con vellutata di topinambur, scarola ripassata e paprika dolce, affumicato al legno di ciliegio

- 18,50 -  
[4-14]

Triglia croccante con farina di riso, vellutata di pomodoro, spuma di bufala e caviale di basilico

- 18,00 -  
[1-4-14]

Trancio di Ombrina al forno con asparagi grigliati

- 16,50 -  
[14-4]

Verdure grigliate, insalata mista verdure di stagione

- 6,50 -

# CRUDITÀ È

## Peccati di gola

"il mio viaggio... dal Sud al Nord Est"

Un Menù degustazione

Un menù degustazione per scoprire i nostri sapori e piaceri triestini - partenopei, di JOIA, di Pasquale!

≈

## PERCORSO JOIA:

Ostrica, Cono, Polpo arrosto, Spaghettoni, Raviolo, Tonno, Triglia e per finire... una piccola pasticceria del giorno!

- 60,00 a persona compreso coperto e acqua -

Abbinamento di 5 calici di vino selezionati

- 20,00 -