

gioja

## MENU DEGUSTAZIONE

RITORNO A SUD EST  
40°49'N16°33'E

50€

### BENVENUTO

#### OSTRICA CHE MANZO

*carpaccio di manzo macerato in salsa ponzu e cotto arrosto, maionese alle ostriche, lamponi e capperi dry*

#### PUGLIA LET ME DREAM...

*orecchiette di grano arso, datterini, burrata, basilico e gamberi rossi*

#### UN MAIALE ASTRATTO...

*lombata di maiale " Gran lucano" nduja,salsa ai capperi e mou salato*

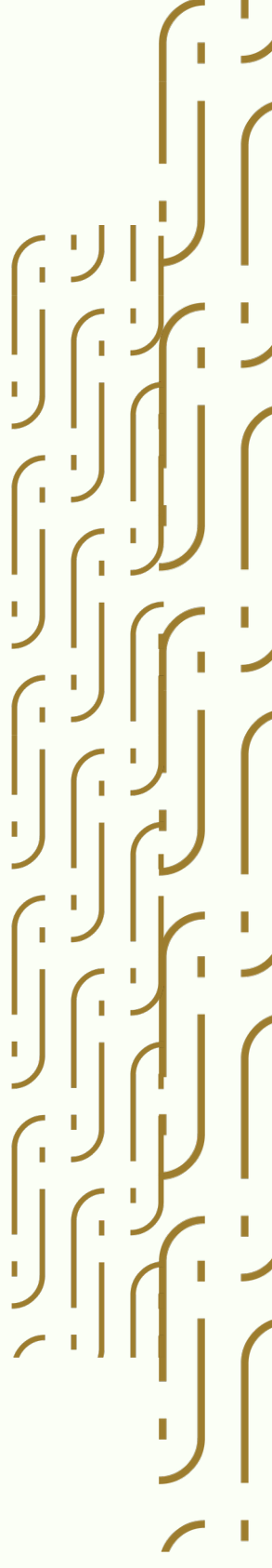
#### SORBETTO ACE...

#### RICORDO D'INFANZIA:PANE LATTE E CANNELLA

*crema di pane di Altamura aromatizzata alla cannella, pane raffermo reidratato e panna cotta di latte*

### COCCOLE FINALI

Bevande escluse /Le portate del percorso degustativo sono da intendersi uguali per tutti i commensali del tavolo



gioja

# MENU DEGUSTAZIONE

## UN VIAGGIO CHIAMATO IDENTITÀ

60€

### BENVENUTO

#### FROM BARI TO ALTAMURA

*allievo con il suo fegato, piselli, spuma di cocco e bergamotto*

#### PENSANDO AD UNA CAESAR SALAD

*pollo ruspante sous vide, lattuga in due consistenze, salsa caesar, briciole di pane croccante profumate al pepe nero*

#### RISOTTO MON AMOUR

*risotto mantecato con robiola artigianale, pasta di salame, coulis di lamponi e barbabietola rossa*

#### UN TUFFO NEL GARGANO

*corba rossa, spinacio, carota e fagiolo fermentato*

#### GIOJAMISÚ

*bavarese al mascarpone, bisquit al cacao, crumble alle mandorle e gelato al caffè*

### COCCOLE FINALI

Bevande escluse /Le portate del percorso degustativo sono da intendersi uguali per tutti i commensali del tavolo



gioja

# MENU DEGUSTAZIONE

## BORN TO BE... GIOJA

80€

### BENVENUTO

#### FROM BARI TO ALTAMURA

*allievo con il suo fegato, piselli, spuma di cocco e bergamotto*

#### TRIGLIA ALLA MARINARA 2.0

*triglia fritta, ragù di triglia alla marinara, yogurt e gel di campari*

#### RISOTTO MON AMOUR

*risotto mantecato con robiola artigianale, pasta di salame  
coulis di lamponi e barbabietola rossa*

#### IL GIAPPONE INCONTRA L'ITALIA

*gyoza home made farciti con carne di maiale, teriyaky e  
spuma di carbonara*

#### UN TUFFO NEL GARGANO

*corba rossa, spinacio, carota e fagiolo fermentato*

#### COME UNA MILANESE, MA NIPPONICA

*tonkatsu di agnello cbt, gel di pomodoro verde, maionese piccante  
e salsa agrodolce*

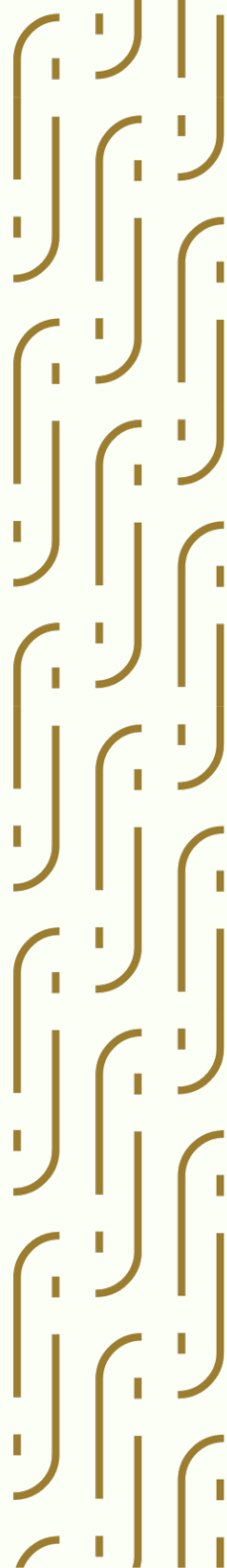
#### SORBETTO ACE...

#### CARAMEL LOVE

*tarte al caramello salato, sale maldon e olive*

#### COCCOLE FINALI

*Bevande escluse /Le portate del percorso degustativo sono da intendersi  
uguali per tutti i commensali del tavolo*



# MENU À LA CARTE

## ANTIPASTI

### FROM BARI TO ALTAMURA

*allievo con il suo fegato, piselli, spuma di cocco e bergamotto*

10€

### TRIGLIA ALLA MARINARA 2.0

*triglia, ragù di triglia alla marinara, yogurt e campari*

10€

### PENSANDO AD UNA CAESAR SALAD...

*pollo cbt, lattuga in due consistenze, salsa caesar e briciole di pane croccante profumate al pepe nero*

9 €

### OSTRICA CHE MANZO...

*carpaccio di manzo macerato in salsa ponzu e cotto arrosto, maionese alle ostriche, lamponi e capperi dry*

9€

## PRIMI PIATTI\*

### RISOTTO MON AMOUR

*risotto mantecato con robiola artigianale, pasta di salame, coulis di lamponi e barbabietola rossa*

15 €

### FAKE ITALIANA

*udon, crema di peperoni rossi e pomodoro, alici e cocco rapè*

12€

### IL GIAPPONE INCONTRA L'ITALIA

*gyoza home made farciti con carne di maiale, teriyaky e spuma di carbonara*

15€

### PUGLIA LET ME DREAM

*orecchiette di grano arso, burrata, datterini gamberi rossi e basilico*

13€



gioja

# MENU À LA CARTE

## SECONDI

IN FONDO AL MAR... 17€  
*rombo, salsa teriyaki, nocciola, cicorie e bergamotto*

UN TUFFO NEL GARGANO 17€  
*corba rossa, spinacio, carota e fagiolo fermentato*

COME UNA MILANESE MA NIPOONICA 20€  
*Tonkatsu di agnello cbt, gel di pomodoro verde, maionese  
piccante e salsa agrodolce*

UN MAIALE ASTRATTO... 16€  
*lombata di maiale "gran lucano" Sous vide, nduja, salsa ai  
capperi e mou salato*

## DESSERT

GIOJAMISÚ 7€  
*bavarese al mascarpone, bisquit al cacao, crumble alle  
mandorle e gelato al cacao*

RICORDO D'INFANZIA 7€  
*pane, latte e cannella*

CREPES SUZETTE FLAMBÈ CON GELATO FIOR DI PANNA 8€

CARAMEL LOVE 8€  
*tarte al caramello salato, sale maldon e olive*

