Jolly

PIZZERIA RISTORANTE

SHARE YOUR **#ristorantejolly** *EXPERIENCE*

Jolly

MENÙ
degustazione

Tartar di manzo tagliata a coltello con burro e crostini di pane caldo

Handgeschnittenes Rinder-Tartar mit Butter und Brotcroutons

Beef tartar with butter and bread croutons

Ravioli fatti in casa ripieni di sfilacciato di manzo, nocciole tostate e crema di Trentingrana

Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit geschmortem Rindfleisch, geröstete Haselnüsse und Trentingrana-Creme

Homemade dumplings filled with braised beef, toasted hazelnuts and Trentingrana-cream

Filetto di maiale, prugne pancettate, patate al forno

Schweinefilet, Pflaumen im Speckmantel und Bratkartoffeln

Pork fillet with speck wrapped prunes and potatoes

Nocciola realistica con sorbetto all'arancia

Bayerische Haselnuss-Creme mit Orangensorbet

Hazelnut bavarian cream with orange sorbet

€ 43 a persona

Abbinamento vino| Weinbegleitung| wine pairing +18€

ANTIPASTI

Kleine Vorspeisen | Starters

Tartar di manzo (100 g | 200 g) tagliata a coltello con burro e crostini di pane caldo
Handgeschnittenes Rinder-Tartar (100 g | 200 g) mit Butter und Brotcroutons
Beef tartar (100 g | 200 g) with butter and bread croutons
€ 15,00 | 27,00 [1,3,7,10,12]

Flan di zucca, spuma di Parmigiano Reggiano, noci pecan e caviale di aceto balsamico
Kürbis-Flan, Parmesan-Schaum, Pekannüsse und Balsamico Perlen
Pumpkin-flan, Parmesan-foam, pecan nuts and balsamic caviar
€ 14,00 [1,3,7,8,12]

Paté di fegato di vitello, formaggio alle erbe, gel ai fichi, pan brioche
Kalbsleber-Paté, Kräuterfrischkäse, Feigengelee, Briochebrot
Calf's liver paté, herbed cheese, fig jelly, brioche bread
€ 15,00 [1,3,7]

Burrata pugliese, caponata siciliana, trancetto di pesce spada arrostito
Apulische Burrata, Sizilianische Caponata, Schwertfisch
Apulian burrata, sicilian caponata, swordfish
€ 15,00 [4,7,8]

Bruschetta con pane di Altamura, porcini sott'olio, ricotta affumicata, lardo, miele e mandorle
Bruschetta mit Steinpilze, geräucherte Ricotta, Schmalz, Honig und Mandeln
Bruschetta with porcini-mushrooms, smoked ricotta, lard, honey and almonds
€ 13,00 [1,7,8]

Jolly

PRIMI PIATTI

Warme Vorspeisen | First courses

Ravioli fatti in casa ripieni di sfilacciato di manzo, nocciole tostate e crema di Trentingrana
Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit geschmortem Rindfleisch, geröstete Haselnüsse und Trentingrana-Creme
Homemade dumplings filled with braised beef, toasted hazelnuts and Trentingrana-cream
€ 15,50 [1,3,7,8]

Pappardelle allo Schüttelbrot fatte in casa con ragù di cervo e porcini
Hausgemachte Schüttelbrot-Bandnudeln mit Hirschragout und Steinpilze
Homemade Schüttelbrot-tagliatelle with venison ragout and porcini-mushrooms
€ 16,00 [1,3,7]

Risotto mantecato al topinambur, con petto d'anatra affumicato e crema di zucca
Risotto mit Topinambur, geräucherte Entenbrust und Kürbiscreme
Risotto with sunchoke, smoked duck breast and pumpkincream
€ 16,50 [1,7]

Gnocchi di patate con farina di canapa Igea fatti in casa con crema di formaggio blue e speck croccante
Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Hanf Mehl, Blaukäse-Creme und knusprigem Speck
Homemade potato gnocchi with hemp flour, blue cheese-cream and crispy speck
€ 14,00 [1,3,7,12]

Bigoli al torchio con aglio olio peperoncino, colatura di alici di Cetara e crumble di prezzemolo
Bigoli mit Knoblauch, Olivenöl, Chili, Sardellensoße und Petersilien-Crumble
Bigoli with garlic, olive oil, chili pepper, sardine sauce and parsley crumble
€ 15,50 [1,3,4,7]

Zuppa di curry rosso con code di gamberi, latte di cocco e zenzero
Rotes Curry-Suppe mit Garnelen, Kokosmilch und Ingwer
Red curry soup with shrimps, coconut milk and ginger
€ 14,00 [2,4,6]

Jolly

SECONDI PIATTI

Hauptspeisen | Main courses

Filetto di maiale, prugne pancettate, patate al forno
Schweinefilet, Pflaumen im Speckmantel und Bratkartoffeln
Pork fillet with speck wrapped prunes and potatoes
€ 21,00 [12]

Filetto di baccalà cotto a bassa temperatura, con pomodorini, olive taggiasche e capperi
Stockfisch mit Kirschtomaten, Oliven und Kapern
Salt cod with cherrytomatoes, olives and capers
€ 28,00 [4]

Rotolo di coniglio (disossato) ripieno di porcini, castagne al miele, purè di carote
Kaninchenroulade gefüllt mit Steinpilze, Kastanien mit Honig und Karotten-püree
Rabbit roulade filled with porcini-mushrooms, chestnuts with honey and carrots puree
€ 25,00 [7]

Formaggio Capriz Sapperlot, zucca alla piastra, funghi shiitake e mostarda di pere
Capriz Käse, gegrillte Kürbis, Shiitake Pilze und Birnen-Mostarda
Capriz cheese, grilled pumpkin, shiitake mushrooms and pear mustard
€ 20,00 [7,12]

Insalatona con carpaccio di carne salada, zucca, tosella, semi di girasole, melograno e dressing all'aneto
Blattsalat mit gepökeltes Rindfleisch-Carpaccio, Kürbis, Tosella Käse, Sonnenblumenkernen, Granatapfel und Dill dressing
Salad with corned beef carpaccio, pumpkin, tosella cheese, sunflower seeds, pomegranate and dill dressing
€ 16,00 [7]

Frittura di mare con maionese all'aglio
Frittierte Meeresfrüchte mit Knoblauchmayonnaise
Deep fried seafood with garlic mayonnaise
€ 24,00 [1,2,4,14]

Hamburger con pane, carne di manzo altoatesino, provola, bacon, maionese al tartufo e patate wedges
Burger mit Brot, Südtiroler Rindfleisch, Provola-Käse, Bauchspeck, Trüffel-Maionnayse und Wedges-Pommes
Burger with bread, southtyrolean beef, provola cheese, bacon, truffle-maionnayse and wedges potato fries
€ 19,00 [1,3,7,11]

Cotoletta di vitello alla milanese con insalata di patate oppure patatine fritte
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat oder pommes frittes
Veal cutlet milanese with potato salad or pommes frittes
€ 19,00 [1,3]

Jolly

CONTORNI

Beilage | Side dishes

Insalata mista
Gemischter Salat
Mixed salad
€ 5,00

Insalata di capucci con speck
Krautsalat mit Speck
Cabbage salad with speck
€ 5,00 [12]

Patatine fritte
Pommes Frittes
French fries
€ 5,00 [1]

Patatine fritte wedges
Wedges-Pommes
Wedges fries
€ 6,00 [1]

Lista Allergeni

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

2. CROSTACEI E DERIVATI
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

3. UOVA
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

4. PESCE E DERIVATI
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

5. ARACHIDI E DERIVATI
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

6. SOIA E DERIVATI
(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

7. LATTE E DERIVATI
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

9. SEDANO E DERIVATI
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

10. SENAPE E DERIVATI
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2)

13. LUPINO E DERIVATI
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)

14. MOLLUSCHI E DERIVATI
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

*In caso di necessità si servono alimenti surgelati.
** Invitiamo la gentile clientela a segnalare sempre allergie o intolleranze al personale di sala.

Coperto | Gedeck | Service € 2,00

Jolly

DOLCI

Nachspeisen | Desserts

Nocciola realistica con sorbetto all'arancia
Bayerische Haselnuss-Creme mit Orangensorbet
Hazelnut bavarian cream with orange sorbet
€ 7,50 [7,8]

Guscio di cioccolato fondente con mousse alla castagna e gelato al miele
Schokoschale mit Kastanienmousse und Honig-Eis
Chocolate bowl filled with chestnutmousse with honey ice-cream
€ 7,50 [3,7]

Tiramisù classico
€ 7,00 [1,3]

Cremoso al cocco e cioccolato bianco, lampone crispy, mandorla sabbiata e crumble al cocco
Kokos und weiße Schokoladen-Mousse mit knusprigen Himbeeren, gebrannte Mandeln und Kokos-Crumble
Coconut and white chocolate-mousse with crispy raspberries, frosted almonds and coconutcrumble
€ 7,00 [1,7,8]

Tortino al cioccolato dal cuore morbido con salsa alla vaniglia (13 min)
Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern dazu Vanillesauce (13 min)
Hot chocolate cake with liquid core and vanilla sauce (13 min)
€ 7,50 [1,3]

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Vanilla ice cream with hot raspberries
€ 5,50 [3,7]

Gelato alla vaniglia affogato al caffè
Kaffee mit Vanilleeis
Vanilla ice cream with coffe
€ 4,50 [3,7]

Sorbetto al limone (alcolico o analcolico)
Zitronensorbet (alkoholisch oder alkoholfrei)
Lemon sorbet (alcoholic or non-alcoholic)
€ 4,50

Jolly