



# JO

JOLLY ROGER  
STEAK HOUSE PUB & DRINKS

# MENU

## Fritti

PATATINE STICK €4

PATATINE CHIPS €4

MOMMY CHIPS €5

POLPETTINE DI MANZO €5  
SERVITE CON FONDATA

TRIANGOLINO SPECK E PATATE €5

ALETTE DI POLLO €6

CHICKEN DOUBLE STICK €6  
SUCCULENTO FILETTO DI POLLO MARINATO  
ALLA MEDITERRANEA SORRETTO DA UN BASTONCINO  
DOPPIO DI BAMBÙ

BANDIDOS €7  
STRACCETTI DI POLLO FRITTO



## Sfizi

TAGLIERE €25

SALAME NAPOLI, CAPOCOLLO, PROSCIUTTO CRUDO RAZZA CASERTANA  
CARMASCIANO, TOMA IRPINA, BLU DI PECORA SERVITI CON TARALLI E OLIVE

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE €18

SERVITA CON SCALOGNO, CETRIOLO AGRODOLCE,  
YOGURT GRECO E NOCCIOLE TOSTATE

FAGIOLI ALLA MESSICANA €7

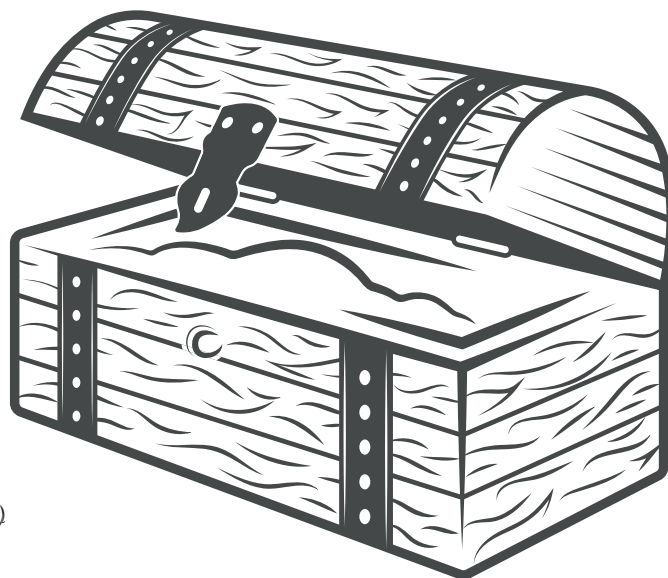
POLPETTE AL RAGÙ NAPOLETANO €7

POLPETTE VEGGIE €6

TOCCHETTI DI POLLO MIELE, LIMONE E MANDORLE €6

ARROSTICINI DI AGNELLO €1,20 (ca)

CHICKEN NUGGETS €6



## Aggiunte

FONDATA DI FORMAGGI, CHEDDAR €1

PROVOLA, BACON E WURSTEL €1,50

POLPETTINE €3

SALSICCIA €3



## Panini

**SPARROW**    
HAMBURGER 200GR, TALEGGIO, PARMIGIANA DI PATATE  
E SALSÀ CHIMICHURRI €12

**BARBOSSA**    
HAMBURGER 200GR, BACON, PROVOLA DI BUFALA, INSALATA  
ICEBERG, CIPOLLE CARAMELLATE AL RUM E POMODORO RAMATO €12

**DAVY JONES**     
MORTADELLA PIATRATA, PEPE E LIMONE,  
FONDATA DI PISTACCHIO, STRACCIATELLA PUGLIESE E RUCOLA €10

**WILL TURNER**    
HAMBURGER DI SALSICCIA 200GR, SCAMORZA, FRIARIELLI  
E SALSÀ AIOLI €12

**GIBBS**    
PORCHETTA, PROSCIUTTO COTTO, PROVOLA E PARMIGIANA ROSSA €10

**CALYPSO**     
PULLED PORK, COLESLAW E MAIONESE ALLO YOGURT €12

**NORRINGTON**    
CHEESESTEAK, PEPERONI, CIPOLLA, PROVOLONE E RUCOLA €12

**SALAZAR**     
BANDIDOS, RUCOLA, POMODORO, SCAGLIE DI PARMIGIANO,  
HARISSA E SALSÀ BACON €10

**BECKETT**   
PROVOLA IMPANATA, CAPONATINA DI VERDURE  
ALLA GRIGLIA E SALSÀ BBQ AL CAFFÈ €10

**SAO FENG**    
HAMBURGER DI POLLO, RUCOLA, PROVOLA,  
FUNGHI PLEOS TRIFOLATI E SALSÀ MEDITERRANEA €12

**KRAKEN**    
GAMBERI, SALTATI IN PADELLA IN SALSÀ ROSA,  
PUNTARELLE E GUACAMOLE €15

**ELIZABETH**     
ZINGARA ISCHITANA, FIOR DI LATTE, MAIONESE,  
INSALATA, POMODORO E PROSCIUTTO CRUDO €10

## Carni – servite con purea

HAMBURGER DI CHIANINA 300 GR €15

SALSICCIA DI RAZZA CASERTANA 300 GR €12

ENTRECOTE CREEK STONE 400 GR €25

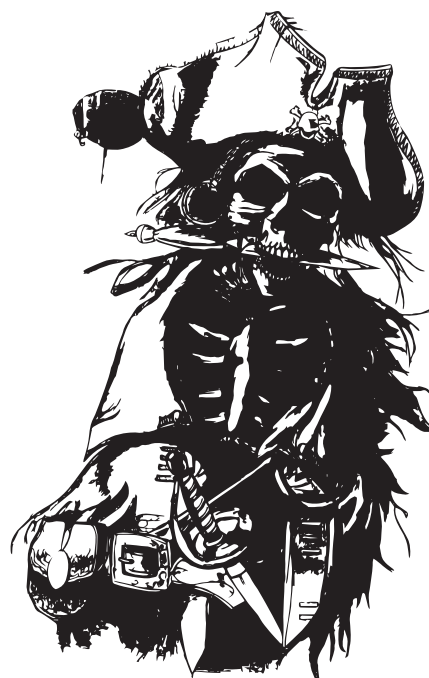
T-BONE DI GIOVENCA SANNITA €6,5 ALL ETTO

TOMAHAWK €7 ALL ETTO

COSTATA DI PEZZATA ROSSA €6,5 ALL ETTO

RIBS SALSÀ BBQ €18

FILETTO DI MANZO €25  
CON KATSUBUSCHI, LA SUA JUS E FRIARIELLI

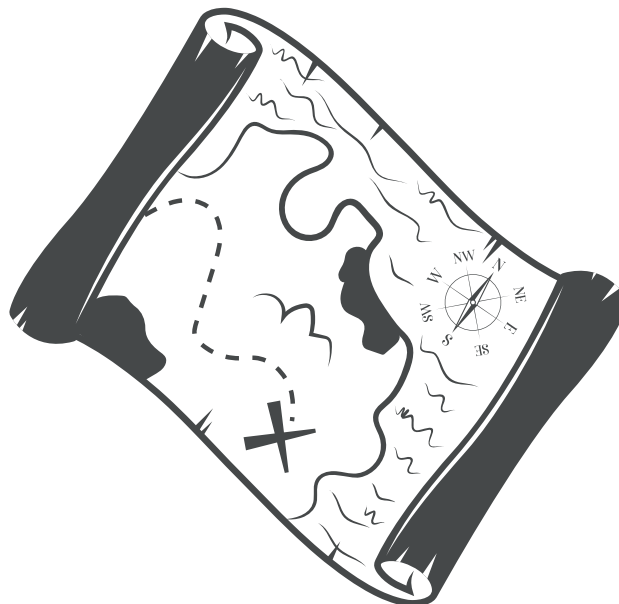


## Dolci

TIRAMISÙ   €6

CHEESECAKE AL PISTACCHIO/NUTELLA   €6

DELIZIA AL LIMONE   €6



## Birre

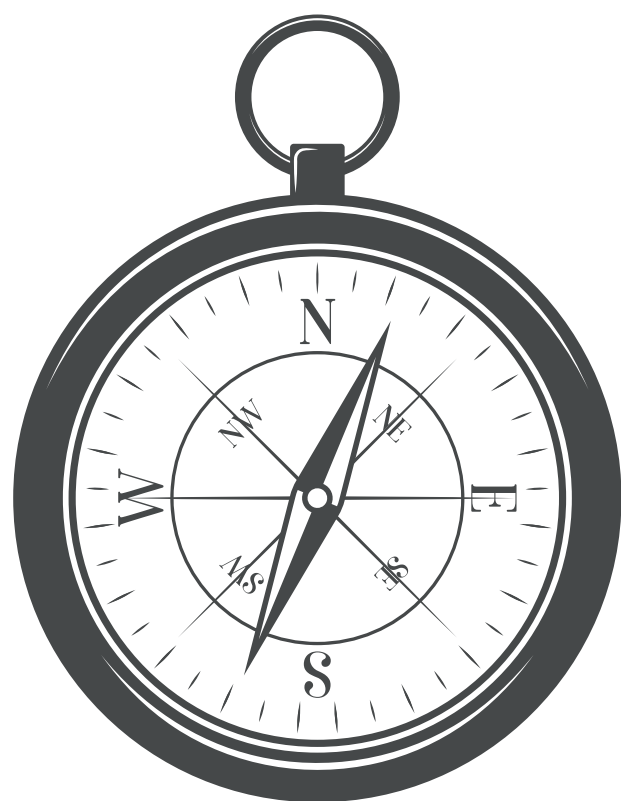
TENNENT'S SUPER 9% ALC/VOL  
SMALL 0,20 CL €4  
MEDIUM 0,40 CL €8

LOWENBRAU URTYP 5,4% ALC/VOL  
SMALL 0,20 CL €3,50  
MEDIUM 0,40 CL €7

LEFFE BLONDE 6,6% ALC/VOL  
SMALL 0,33 CL €6

LEFFE ROUGE 6,6% ALC/VOL  
SMALL 0,33 CL €6

GOOSE IPA 5,9% ALC/VOL  
SMALL 0,25 CL €4  
MEDIUM 0,40 CL €8



## Bibite

ACQUA FRIZZANTE 1L €2

ACQUA NATURALE 1L €2

FANTA IN VETRO 33CL €2,50

COCA COLA ZERO IN VETRO 33 CL €2,50

COCA COLA IN VETRO 33 CL €2,50



# Vini rossi

## TRENTINO ALTO ADIGE

- PINOT NERO ST. MICHAEL EPPAN 25€
- PINOT NERO GOTTARDI 49€

## VENETO

- VOLPICELLA "BONACOSTA" MASI 16€
- RIPASSATO "CAMPOFIORIN" MASI 22€
- AMARONE DELLA VOLPICELLA "COSTASERA" MASI 60€
- VOLPICELLA SUPERIORE ZENATO 19€
- RIPASSATO SUPERIORE ZENATO 29€
- AMARONE DELLA VOLPICELLA ZENATO 60€

## PIEMONTE

- BARBERA D ALBA CORDERO DI MONTEZEMOLO 25€
- NEBBIOLO LANGHE CORDERO DI MONTEZEMOLO 25€
- DOLCETTO D ALBA CORDERO DI MONTEZEMOLO 20€
- BAROLO "MANFALLETTO" CORDERO DI MONTEZEMOLO 65€
- BAROLO BORGOGNO 70€
- NEBBIOLO LANGHE BORGOGNO 35€
- BARBARESCO "RABAJA" GIUSEPPE CORTESE 78€

## FRIULI

- CABERNET SAUVIGNON MARCO FELLUGA 22€
- MERLOT MARCO FELLUGA 22€

## TOSCANA

- CHIANTI CLASSICO CASTELLO D ALBOLA 20€
- ROSSO DI MONTALCINO CAPENNE RICCI 19€
- BRUNELLO DI MONTALCINO CAPANNE RICCI 40€

## MARCHE

- PICEÑO SUPERIORE "GOTICO" CIÙ CIÙ 18€

## ABRUZZO

- MONTEPULCIANO D ABRUZZO PASETTI 19€
- MONTEPULCIANO D ABRUZZO TESTAROSSA PASETTI 35€

## SARDEGNA

- CANNONAU "COSTANERA" ARGIOLAS 20€

## SICILIA

- ETNA ROSSO MURGO 20€
- NERO D'AVOLA MORGANTE 18€

## CAMPANIA

- CAMPI TAURASINI SATYRICON LUIGI TECCE 60€
- TAURASI PURO SANGUE LUIGI TECCE 85€
- TAURASI BORDODANGELO 29€
- AGLIANICO DEL TABURNO FATTORIA LA RIVOLTA 20€
- AGLIANICO TAURI ANTONIO CAGGIANO 19€
- PER È PALUMMO ANTONIO MAZZELLA 25€
- AGLIANICO JUNGANO SAN SALVATORE 30€
- PRIMITIVO MOIO 57 CANTINE MOIO 19€
- AGLIANICO IGT CANTINE CUORE SACRO 18€
- WINE FOR BURGER 550 ML 7€

## PUGLIA

- PRIMITIVO DI MANDURIA "60 ANNI SAN MARZANO 40€
- PRIMITIVO DI MANDURIA MONTE DEI COCCI 16€
- NEGRAMARO MONTE DEI COCCI 16€

# Vini bianchi

## TRENTINO ALTO ADIGE

- RIESLING ELENA WALCH 39€
- GEWURZTRAMINER ELENA WALCH 25€

## FRIULI

- RIBOLLA GIALLA DARIO COOS 20€

## PIEMONTE

- ROERO ARNEIS "BLANC" CERETTO 30€

## CAMPANIA

- FIANO DI AVELLINO MASTROBERARDINO 20€
- GRECO DI TUFO MASTROBERARDINO 20€
- FALANGHINA MASTROBERARDINO 17€
- FIOR D'UVA MARISA CUOMO 90€
- FALANGHINA IGT CANTINE CUORE SACRO 18€
- ROSATO IRPINA DOC CANTINE CUORE SACRO 20€

# Bollicine

PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE CANEVEL 25,00€

CA DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA 60,00€

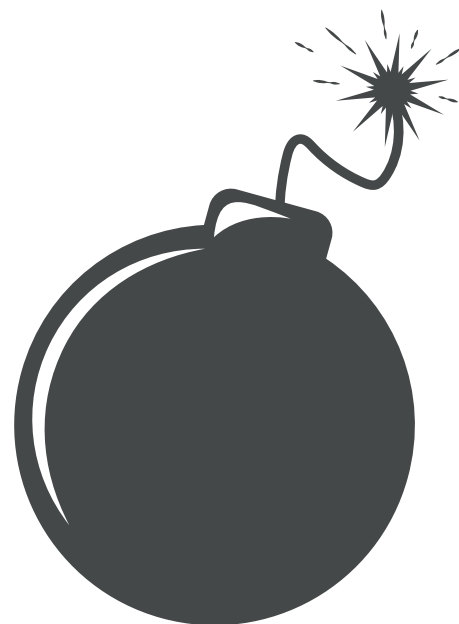
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS RUINART 110,00€

MOET & CHANDON CHAMPAGNE RESERVE IMPERIAL CL 75 70,00€

MOET & CHANDON CHAMPAGNE ICE IMPERIAL CL 75 110,00€

MOET & CHANDON CHAMPAGNE N.I.R. LUMINOUS CL 75 130,00€

DOM PERIGNON VINTAGE 2010 CHAMPAGNE CL 75 300,00€



# Cocktails

## PIRATE APERITIF

VODKA - BITTER - SOUR MIX  
AROMATIC BITTER - CITRUS ESSENCE

## MARTINI VIOLET

GIN BOMBAY SAPPHIRE - MARTINI  
EXTRA DRY - PREMIUM LIQUEUR  
VIOLET - LEMON TWIST

## CAPTAIN NEGRONI

GIN BEEFEATER - VERMOUTH ROSSO -  
BITTER GALLIANO - CHINO NERI -  
JERRY THOMAS BITTERS

## PIRATE COLLINS

GIN - BITTER - SOUR - SODA  
- ORANGE TWIST

## BASIL ROGER

GIN TANQUERAY - APEROL  
BITTER - SWEET AND SOUR -  
LEMON ESSENCE - BASILICO

## SMOKED GRAPEFRUIT

GIN BEEFEATER - POMPELMO ROSA - LIME -  
BITTER POMPELMO - AFFUMICATURA AL  
ROSMARINO

## YELLOW PIRATE

GIN TANQUERAY - PIMM S N°1 -  
LIME E PEPE ROSA - BITTER  
ORANGE - TASSONI

## PIRATOCCHIO

GIN TANQUERAY - BITTER  
BIANCOSANTI - SUCCO DI ARANCIA -  
GRANELLA DI PISTACCHIO - TOP CHINO  
- BITTER ORANGE - ESSENCE BERGAMOTTO

## PIRATE SPIRIT

CARDENAL MENDOZA - SOUR - ALBUME  
- VINO ROSSO

## GOLD OF MEXICO

TEQUILA ORO - SUCCO LIME -  
SUCCO ARANCIA - SCIROPPO DI  
AGAVE - CRUSTAS DI SALE

## TESORO DEL PIRATA

BOURBON WHISKEY - ZOLLETTA DI  
ZUCCHERO - CHIODI DI GAROFANO -  
PEYCHAUD S BITTERS - TESCHIO DI  
GHIACCIO

## MOJITO JOLLER

RUM CHIARO - LIME - ZUCCHERO  
DI CANNA - MENTA - SODA -  
DARK RUM CAPTAIN MORGAN

## Drink

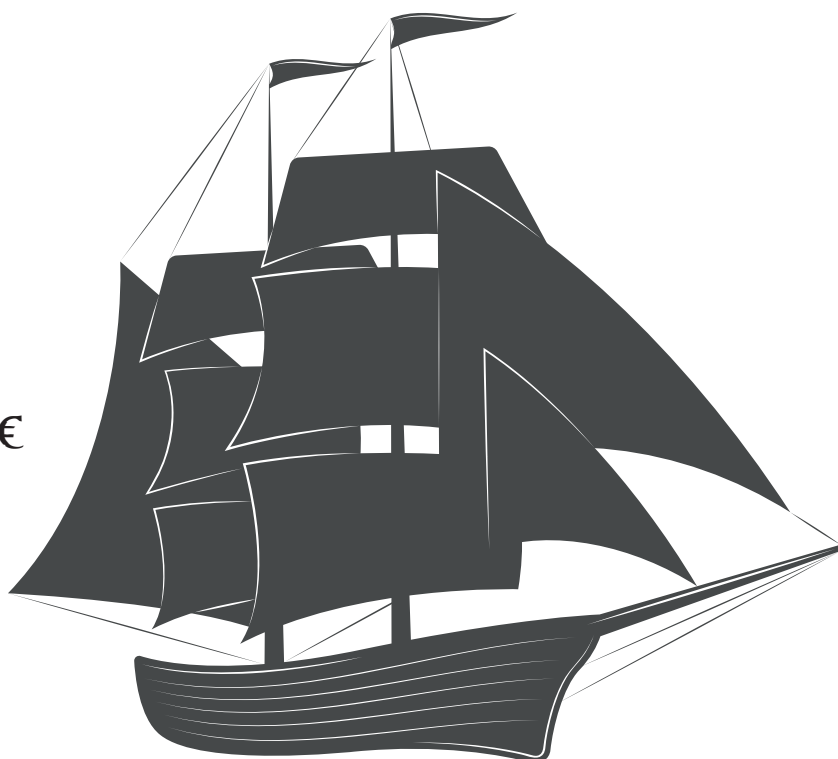
CLASSIC 7€ - PREMIUM 10€ -  
ULTRA PREMIUM 12€ - CICHETTI 3€

## Amari

CLASSIC 3,5€ - PREMIUM 7€

## Liquori

CLASSIC 5€ - PREMIUM 8€ - ULTRA PREMIUM 12€



# Allergeni



SEDANO



MOSTARDA



UOVA



GLUTINE



ARACHIDI



NOCI



LATTE



SESAMO



PESCE



SOLFITI



MOLLUSCHI



SOIA



CRUSTACEI



LUPINI