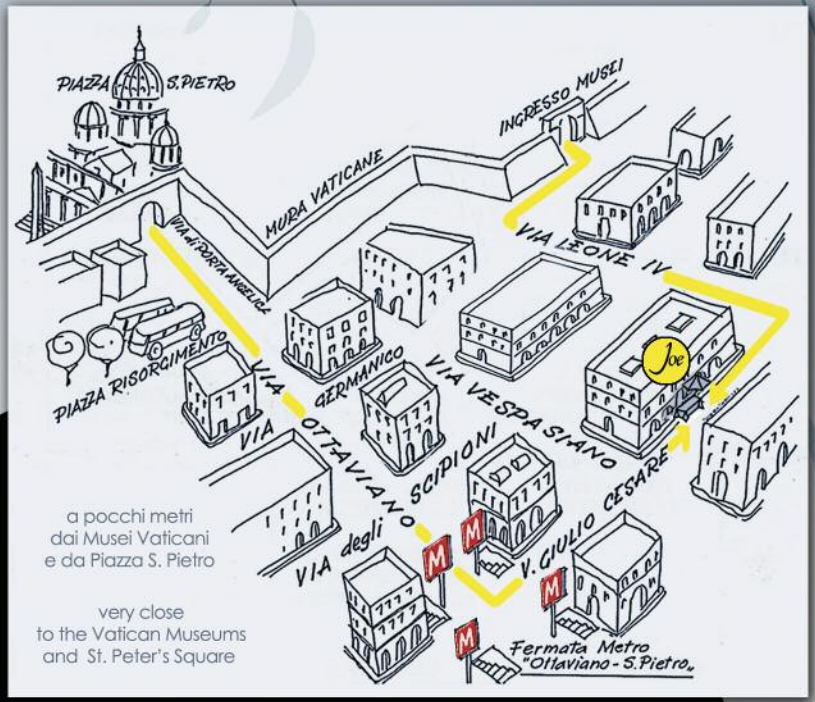

Joe

Ristorante

Ristorante • Pinseria • Wine bar • Gelateria

Roma • Viale Giulio Cesare • 199-205

Tel. 06.39732843 • Fax 06.39742221

www.joes.it • info@joes.it

La colazione

Il buon giorno si vede dal mattino! Crostate, marmellate, cornetti per cominciare al meglio!

Continental breakfast

A Good day starts in the morning! Cakes, croissants, jams, all the best for a sweet and healthy start!

9:00 11:30

Il pranzo

Con un ricco buffet la varietà del suo menù alla carta e la pinsa® Joe riassume le diverse concezioni della pausa pranzo.

Lunch

With a fresh buffet and a variety of " a la carte" dishes, Joe represents the different aspects of the lunch break.

12:30 15:30

Il té

Al pomeriggio Joe si trasforma in una sala da tè dove gustare ottime tisane, cioccolate e crostate "fatte in casa"

Tea time

In the afternoon, Joe turns into a "tea-room" where you can taste our best teas and tarts that are made fresh right here at Joe's.

16:00 18:00

L'aperitivo

Joe cambia nuovamente d'abito; basta ordinare un cocktail od un bicchiere di vino per gustare in pieno il suo ricco aperitivo a buffet.

Happy hour

Joe changes once again. One of our special cocktails or a glass of good wine go with the rich taste of our "aperitif". Many delicious appetizers to honour your palate and exalt your drinks!

18:30 20:30

La cena

Una carta completa dà la possibilità di scegliere tra una vasta gamma di ricette alle queli abbinare un ottima selezione di vini provenienti da tutta italia.

Dinner

A complete menu with a large selection of recipies should be combined with one of our excellent Italian wines.

20:00 24:00

Cos'è la "Pinsa®"

Dal latino "pinsére" nasce nell'Antica Roma la "Pinsa®" paragonabile all'attuale focaccia, che racchiude in un involucro croccante una morbida mollica dal sapore di pane antico che si sposa con la moderna dietetica.
La Pinsa® del terzo millennio è ancor più digeribile della sua illustre antenata poiché viene prodotta con farine di soya, riso e frumento tenero (altamente proteico) tutte rigorosamente non O.G.M.; la particolare lievitazione ed il rigoroso rispetto di precise regole di preparazione danno vita ad un prodotto di alta qualità che, unito alla bontà dei condimenti, determina un'assoluta mancanza di rivali dal punto di vista dietetico e di digeribilità.

What is the "Pinsa®"

From the Latin word "pinsére" (crush) the "Pinsa®" comes from Ancient Rome. It is a flat bread which wraps in a crispy layer soft breadcrumb with a flavour of ancient bread that joins past wisdom with the modern diet. The "Pinsa®" of the Third Millennium is even more digestible than its illustrious ancestor, as it is made with rice, soy and wheat flour (all natural/rich in protein).
The specific leavening method and adherence to precise rules of preparation give life to a product that added to the dressings goodness, determines an absolute lack of rivals from a dietary and digestibility point of view.