



dalla **JOLE**
molo - rimini

[menu](#)

GALVANINA®

PARTNERS



HOSHIZAKI

GHIACCIO ALIMENTARE

Caffetteria	Banco	Tavolo
Espresso	1.40	2.40
Doppio Espresso	2.80	3.80
Caffè shakerato	4.00	5.00
Caffè schiumato vetro	1.70	2.50
Caffè macchiato soia/avena	1.90	3.00
Caffè corretto	2.50	3.50
Caffè d'orzo/ginseng	1.80	2.50
Decaffeinato (macinato fresco)	1.70	2.50
Caffè americano original	2.50	3.50
Caffè freddo Jole	2.50	3.50
Caffè con panna	4.00	5.00
Montebianco	2.00	3.00
Montebianco latte soia/avena	2.50	3.50
Montebianco frappato	3.50	4.50
Macchiato classico	1.80	2.80
Macchiato soia/avena	2.00	3.00
Latte bianco classico	2.00	3.00
Cappuccino 22 cl	2.00	3.00
Cappuccino soia/avena	2.50	3.50
Cappuccino frappato	4.00	5.00
Cappuccino 35 cl	3.50	4.50
Cappuccino soia/avena	4.00	5.00
Cioccolata calda	4.00	5.00
Cioccolata calda con panna	5.00	6.00
The/infusi (the Ferri dal 1905)	3.00	5.00
Spremuta arancio cl 27	5.00	6.00
Succhi di frutta artigianali GioSole <i>pera, pesca, albicocca</i>	4.00	5.00
Succhi di frutta artigianali (frullati freschi) Le Morre <i>Ananas, mirtillo, kiwi giallo, ribes rosso, ace, melograno, arancio, pompelmo rosa, mela</i>	5.00	7.00
Yogurt artigianali 150 g	4.00	4.50
Latte sciroppo	3.00	4.00
Bicchieri acqua	1.00	1.00
Acqua laietana 0.5 l pet	1.80	2.50
Acqua San Pellegrino frizz. 0,5 l pet	1.80	2.50
Acqua San Pellegrino frizz. 0,75 l	4.00	5.00
Acqua Laietana 1 l	4.00	5.00
Acqua Perrier 0.75 l	6.00	7.00

Bibite	Banco	Tavolo
Cedrata Tassoni - Zero	4.00	6.00
Coca Cola - Fanta - Sprite (lattina 330 ml)	4.00	6.00
Coca Cola - Zero (vetro 220 ml)	4.00	6.00
Crodino	5.00	7.00
San Bitter Rosso - Bianco	5.00	7.00
Campari Soda	5.00	7.00
Sorso oro rosso		
Soda Premium allo zafferano 33 cl	6.00	8.00
Tomarchio BIO 275 ml (Premium Italy)		
Limonata	5.00	7.00
Gazzosa	5.00	7.00
Aranciata - Rossa	5.00	7.00
Chinotto	5.00	7.00
Tè Limone & Mandarino	5.00	7.00
Tè Pesca & Melone	5.00	7.00
Tè Verde & Zagara	5.00	7.00
Double Dutch		
Indian Tonic	5.00	7.00
Skinny Tonic	5.00	7.00
Grape fruit	5.00	7.00
Galvanina Premium		
Classica	5.00	7.00
Mediterranea	5.00	7.00

Linea Bar	Banco	Tavolo
Pasta vuota	1.80	2.20
Pasta farcita	2.00	2.50
Pasta riso	2.00	2.50
Pasta speciale	2.50	3.50
Pasta Premium	3.50	4.50
Pasta Luxury	4.50	5.50
Pasta Mignon	1.00	2.00
Muffin	3.50	4.50
Pane Burro e Marmellata	1.80	2.20
Paste Bio "I Fattori"		
Cereali	2.50	3.50
Farro	2.50	3.50
Vegane	2.50	3.50
Spianata Crudo	4.50	5.50
Spianata Mortadella - Salame	3.50	4.50
Bocconcini Farciti	3.00	4.00
Toast	4.50	5.50
Toast Farcito	5.00	6.00
Arabo Farcito	7.50	8.50
Pizzetta	3.00	4.00
Tramezzino Classico	5.00	6.00
Tramezzino Premium	6.00	7.00
Fetta Ananas	4.50	5.50
Insalate		
con carta olio e sali e pepi dal mondo		
Insalata Mista	8.00	
Insalata Ricca - Uovo - Tonno	10.00	
Caprese	9.00	
Caprese con Bufala/Burrata	14.00	
Prosciutto e Melone	12.00	
Insalata Greca (originale)	12.00	

Birre Artigianali	Banco	Tavolo
Birre Artigianali alla Spina cl 42		
Noiz		
Gustav - Ambrata	6.50	8.50
Yes Sir – Gluten Free Pale-Ale	6.50	8.50
Dream Hop	6.50	8.50
Ipa Saison	6.50	8.50
Cut.It.Out	6.50	8.50
American Amber Lager	6.50	8.50
Slow Blanche	6.50	8.50
Beha		
Brewing Agricolo - Gaudio scura	7.00	8.50

Birre Artigianali in Lattina

Noiz (Rimini)		
“dalla JOLE” 0,33L Pale-Ale	5.00	7.00
Birre in bottiglia cl 33		
Alhambra 1925	6.00	8.00

Amari e Grappe Premium 5 cl

Amaro Silano dal 1864	4.00	6.00
Amaro Fragantia alle erbe	4.50	6.50
Amaro Rubino no sugar	4.50	6.50
Amaro Tomusso - Anfora	5.50	7.00
Amaro Fabrizi classico	6.00	7.00
Barricato riserva	7.00	9.00
Amaro Seripervas favi di cacao al caffè	5.00	7.00
Amaro del Carso alle erbe	4.50	6.00
Elixir Melograno	4.00	6.00
Cillario & Marazzi al peperoncino	5.00	7.00
Grappa Classica Bianca	4.50	6.50
Grappa Barricata riserva	6.00	8.00
Grappe Speciali ultra Premium	8.00	9.50
Grappa Monovitigno bianca barr	6.00	8.00

**15 cl a calice*

**Per le riserve speciali “dalla JOLE” rivolgersi allo staff*

Distillati	Banco	Tavolo
Aquavite		
Berta	15.00	18.00
Capovilla	15.00	18.00
Sambuche		
Colazingari	4.50	6.50
Sant’Andrea	4.50	6.50
Rossi d’Asiago	4.50	6.50
Domenis 1898	4.50	6.50
Whiskey		
Blended	9.00	11.00
Single Malt	15.00	17.00
Premium	20.00	25.00
Ghilardi Selezioni		
Nikka Blended	8.00	10.00
Hibiki	30.00	40.00
Yamazaki 12y	40.00	50.00
Vodka (Super Premium)		
Doha Italy Texas	6.00	8.00
Bullbash - one Toscana Grano Bielorussia	6.00	8.00
Christiania Norvegia Patate	6.00	8.00
Crystal Head Canada Segale	6.00	8.00
Ketel One Olanda Grano	6.00	8.00
Vodka Tonic Tonica a scelta		13.00

**15 cl a calice*

**Per le riserve speciali “dalla JOLE” rivolgersi allo staff*

Rum	Banco	Tavolo
Veritas Barbados, Martinica, Giamaica 2 anni invecchiamento	8.00	10.00
Hampden Barbados 8 anni invecchiamento	10.00	12.00
J Bally Agricole Martinica 7 anni invecchiamento	10.00	12.00
Clairin Haiti Agricole, Overproof	10.00	12.00
Flor de Cana Nicaragua 7 anni invecchiamento	8.00	10.00
Rum & Cola		12.00

Spritz (Super Premium fatto con metodo classico)



Pimm's	10.00
Caffè Spritz	10.00
Sakè Spritz	10.00
Select Spritz	10.00
Luxardo Aperitivo Spritz	10.00
Luxardo Bitter Spritz	10.00
Bordiga Bitter spritz	10.00
Bordiga Verde Bitter Spritz	10.00
Cappelletti Specialino Spritz	10.00
Rossi d'angera Bitter Spritz	10.00
Nonino Aperitivo Spritz	10.00
Marendry Spritz	10.00
Bitter Amaranto Spritz	10.00
Costa Trabocchi 1888 Spritz	10.00
Un Bitter DiBaldo Spitz	10.00
"dalla JOLE" Bitter Spritz	10.00
Hugo spritz	10.00

*15 cl a calice

*Per le riserve speciali "dalla JOLE" rivolgersi allo staff

Americano 12 euro / Negroni 13 euro



Vermouth a scelta (Premium)

Casoni al mallo di noce

Malvasia/Trebbiano

Vecchia scuola Torino Rosso

Dubonnet

Sauvignon

Casoni all'aceto balsamico

Malvasia/Trebbiano

Giacobini Rosso - Bianco

Dubonnet

Sauvignon

Berto Superiore di Torino

Cortese/Barbera

Gonzales

Sherry

DiBaldo 721 vermouth

Sangiovese

"dalla JOLE" vermouth

Timorasso

Cillario & Marazzi

Sagrantino

Bitter novità 2025

Castagner 1966 Roteglia 1848

Roma

Giacobini 1879

Carlotta 1921

Galliano

Bitter Rose 1920

Bordiga

Luxardo

Rossi d'Angera

Amaranto

"Un Bitter" DiBaldo

"dalla JOLE" Bitter

*15 cl a calice

*Per le riserve speciali "dalla JOLE" rivolgersi allo staff

Vermouth Barbaresco (Super Premium) 7 cl

Levi - Serafino 7.00

Vermouth Sibona (Super Premium)

Amarone 7.00

Professore 7.00

Cocchi 7.00

Gran Torino riserva oro 7.50

Su richiesta i "Sartoriali" (Super Premium)

Americano 14.00

Negroni 15.00

Mi=To 13.00

Gin Tonic Germania - Novità "dalla JOLE" (Super Premium)

Boa Black Forest / Dry Gin (migliore gin tedesco) 16.50

Gin Tonic Italia 5 cl

Cashemere (Piemonte) Super Premium unico 20.00

VII Hills (Lazio) Premium 13.00
Dry Gin

Poseidon (Agrumato) Premium 16.50

Audace Affumicato 16.00

Mintis (Milano) Premium 15.00
Fruit Gin Flavores

Gum (Vino) Premium 16.50

Spiaggia Lunga 15.00
Dry Gin

Ginato (Veneto) Premium 15.00
P. Grigio - agrumato

Natura-e (Milano) Premium 15.00
Agrumato

Wolfrest (Piemonte) Premium 15.00
Al tartufo

St-Urban Best Italian Gin (Alto-Adige) Super Premium 22.00
Al tartufo

Fabbri (Emilia-Romagna) Premium 16.00
Dry Gin all'amarena

Risorgimento 5 15.00

Alba 87 15.00

Seri Pervas 15.00

Vallombrosa 15.00

"dalla JOLE" London Dry 16.00

"dalla JOLE" Mediterraneo 16.00
My Coast

Jo Ressel Vento Carsico 15.00

Jo Ressel Brezza Adriatica 15.00
Scorza - Dry Gin

Sabattini 15.00

"DiBaldo" AG 107,86 15.00

K2 Jole Himalaya 16.00

Regno Unito

Cotswolds / Gin secco dry gin) 16.00

Opihr / Aromatic bitter's 15.00

Hayman 1850 / Riserva 15.00

Tanqueray / Ten 16.00

London n1 15.00

Fifty Pound 15.00

William Chase 15.00

Sipsmith 16.00

Beefeter 24 14.00

Martin Miller 13.00

Hendrick's 13.00

Buckingham Palace 16.00

Gin dal Mondo

Kyro (Finlandia) 15.00

Broken Bones (Slovenia) 15.00

Herno Old Tom Gin (Svezia) 15.00

Monkey 47 (Germania) 13.00

Kaiza 5 esotico (Sud Africa) 20.00

Ibhu Inglow (Sud Africa) 16.00

Glendalough (Irlanda) 15.00

Gin Patriot - Illusionist (Slovenia) 15.00

Gin Patriot - Adriana compound (Slovenia) 15.00

Gin Mare (Spagna) 13.00

Comte de Grace (Francia) 30.00

Kinobi (Giappone) 25.00

Rokù (Giappone) 15.00

Matsui (Giappone) Super Premium 20.00

*15 cl a calice

*Per le riserve speciali "dalla JOLE" rivolgersi allo staff

*15 cl a calice

*Per le riserve speciali "dalla JOLE" rivolgersi allo staff

	Banco	Tavolo
Toniche		
Double Dutch premium indian tonic - grape fruit	5.00	7.00
Monaco - Dry (Germania)	6.00	8.00
Darty Tonic Water Zero – Classic water	5.00	7.00
Galvanina Premium classic bio, mediterranea	5.00	7.00
Old Tonic Chantry Well 1492 Old tonic	5.00	7.00
Pink Pepper	5.00	7.00

Cocktail “dalla JOLE”



Gin Tonic alchimista		11.00
Americano alchimista		10.00
Negroni alchimista		12.00
Americano sartoriale		13.50
Negroni sartoriale		15.00
Mi=To sartoriale		13.00
Torino-Torino		13.00
Negroni del Marinaio		13.00
Santa Maria Sakè - menta - zucchero - soda water		12.00
Japanese Negroni		13.00
Mexican Negroni		13.00
Negroni 0.0.		10.00
Americano 0.0.		10.00
Nina Gin infuso alla vaniglia - mirtillo - lime - albume		12.00
Pinta Amaro nonnino - sciroppo scorza e arancio - tonic water india		12.00

Kombucha Artigianale Premium

Gluten free, no pastorizzato, fermentazione naturale

Original Blend	6.00	8.00
Ginger Bomb	6.00	8.00

Hard Seltzer 4,5% alcol - 90 calorie

Natural Drinks	6.00	8.00
Mango, Zenzero, Lime	6.00	8.00

Cocktail Analcolici

Virgin Mojto	10.00
Gin Tonic - zero -	12.00
Americano - zero -	10.00
Aperitivo Analcolico Jole aspro ananas - lime - maracuja - zenzero	10.00
Aperitivo Analcolico Jole dolce mela - limone - cannella - lichi	10.00
Spritz analcolico	10.00
Hugo - zero -	10.00

Pinsa Romana

30x20

30x40

La Bianca Olio, Sale, Rosmarino	9.00	13.00
Regina Margherita Pomodoro, Mozzarella, Origano Selvatico	16.00	20.00
Vesuvio Pomodoro, Mozzarella, Acciughe di Cetara, Origano Selvatico	19.00	23.00
La Semplice Crudo, Stracciatella, Basilico	19.50	23.50
La Favola Bufala, Radicchio Rosso, Granella di Pistacchio, Olio EVO, Mortadella la Favola	21.00	25.00
La Picca Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante, Olive Taggiasche, Pacasassi, Basilico	20.00	24.00
La Toscana Lardo di Colonnata, Pecorino Stagionato, Pere, Noci e Miele	20.00	24.00
L’Affumicata Salmone Affumicato, Burro Bretone, Capperi, Caprino, Aneto, Rucola	25.00	30.00
dalla JOLE Pomodoro, Mozzarella, Tet de Moine, Pacasassi, Olive Taggiasche	20.00	24.00

segue →

*15 cl a calice

*Per le riserve speciali “dalla JOLE” rivolgersi allo staff

*15 cl a calice

*Per le riserve speciali “dalla JOLE” rivolgersi allo staff

Piadizza

Regina Margherita	7.50
Pomodoro, Mozzarella, Origano Selvatico	
Vesuvio	10.00
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe di Cetara, Origano Selvatico	
La Fit	16.00
Bresaola, Rucola, Grana, Balsamico	
Burrata e Crudo	20.00
Pomodoro, Mozzarella, Burrata, Prosciutto Crudo	
dalla JOLE	16.00
Pomodoro, Mozzarella, Tet de Moine, Pacasassi, Olive Taggiasche	

Piadina IGT

La Classica	9.00
Crudo, Squacquerone, Rucola	
La Rustica	8.50
Salame Felino, Pecorino	
La Coccola dei Romagnoli	12.50
Sardoncini Grigliati, Cipolla Tropea, Balsamico	
La Sfiziosa	11.00
Squacquerone, Crudo, Fichi	
La Penitente	15.00
Cuor di Penitente, Burrata, Peperone Rosso, Peperone Giallo, Erba Cipollina	
La Gustosa	16.00
Salmone Affumicato, Squacquerone, Pomodori Secchi	
La Jole	12.50
Salame Piccante, Melanzane Grigliate, Provola Affumicata	
Mortadella La favola	8.00
Crudo di Parma riserva 24 mesi	9.00
Cotto "la Favola" e Mozzarella	10.00
Cotto "Favoloso"	9.00

La cucina

Tagliere Misto Salumi e Formaggi x 2	30.00
Salsiccia Passita, Crudo di Parma, Mortadella la Favola, Lardo, Salame Felino, Squacquerone, Pecorino, Grana, Caprino, servito con Marmellate Extra, Miele, Pane alle noci del forno Vitali e Crescia Marchigiana	
Tagliere di Salumi x 2	23.00
Salsiccia Passita, Crudo di Parma, Mortadella la Favola, Lardo, Salame Felino, Servito con Pane alle Noci del forno Vitali, Crescia Marchigiana e Giardiniera Morgan	

Tagliere di Formaggi x 2	24.00
Caprino, Vaccino Stagionato, Bufala, Pecorino Passatore, Grana, Servito con Marmellate Extra, miele, Pane alle noci del forno Vitali Crescia Marchigiana	

Tet de moine - 400 g	20.00
-----------------------------	-------

Tet de moine - 800 g	40.00
-----------------------------	-------

Dipping Egg	15.00
Letto di Patata's Nana, Speck d'Oca, Uovo al tegamino cotto nel Burro Bretone	

Polpette	cadauna	2.50
Carne di Suino Scelto, uovo, Pangrattato Mortadella, Pistacchi, Robiola, Grana al Tartufo		

Pane Burro e Acciughe	
Cetara (50g), Burro Italiano, serviti con Pane alle Noci del forno Vitali	18.00
Cantabrico (50g) Burro Bretone, servito con Pane alle Noci del forno Vitali	27.00

Escargot alla Bourguignonne (12 pz, modello Helix)	20.00
---	-------

Fois Gras	28.00
Pane alle noci del Forno Vitali, Confettura di Mallo di Noce	

Pesce

Gillardeau ostriche (produttore)	
Ostriche Josephine	7.00
Ostriche Bretoni	4.00
Cocktail gamberi	12.00
Gamberi cotti 6	12.00
Vongole Bernardi	18.00
Carpaccio di Salmone Affumicato	25.00
con Julienne di Verdure	

Dolci

Cassatine Dai e Dai	al pezzo	2.50
La Caramellosa		8.50
Piadizza Squacquerone e Fichi Caramellati		
Piada e nutella		7.50

Tutti i prodotti *premium*
hanno un prezzo
superiore del 20%,
si riferiscono a una categoria
di prodotti di alta qualità
e superiori rispetto al
prezzo medio di categoria



Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. (Regolamento UE 1169/11)



Via Destra del Porto, 2B - 47921 Rimini
dallajole.it / seguici su facebook e Instagram