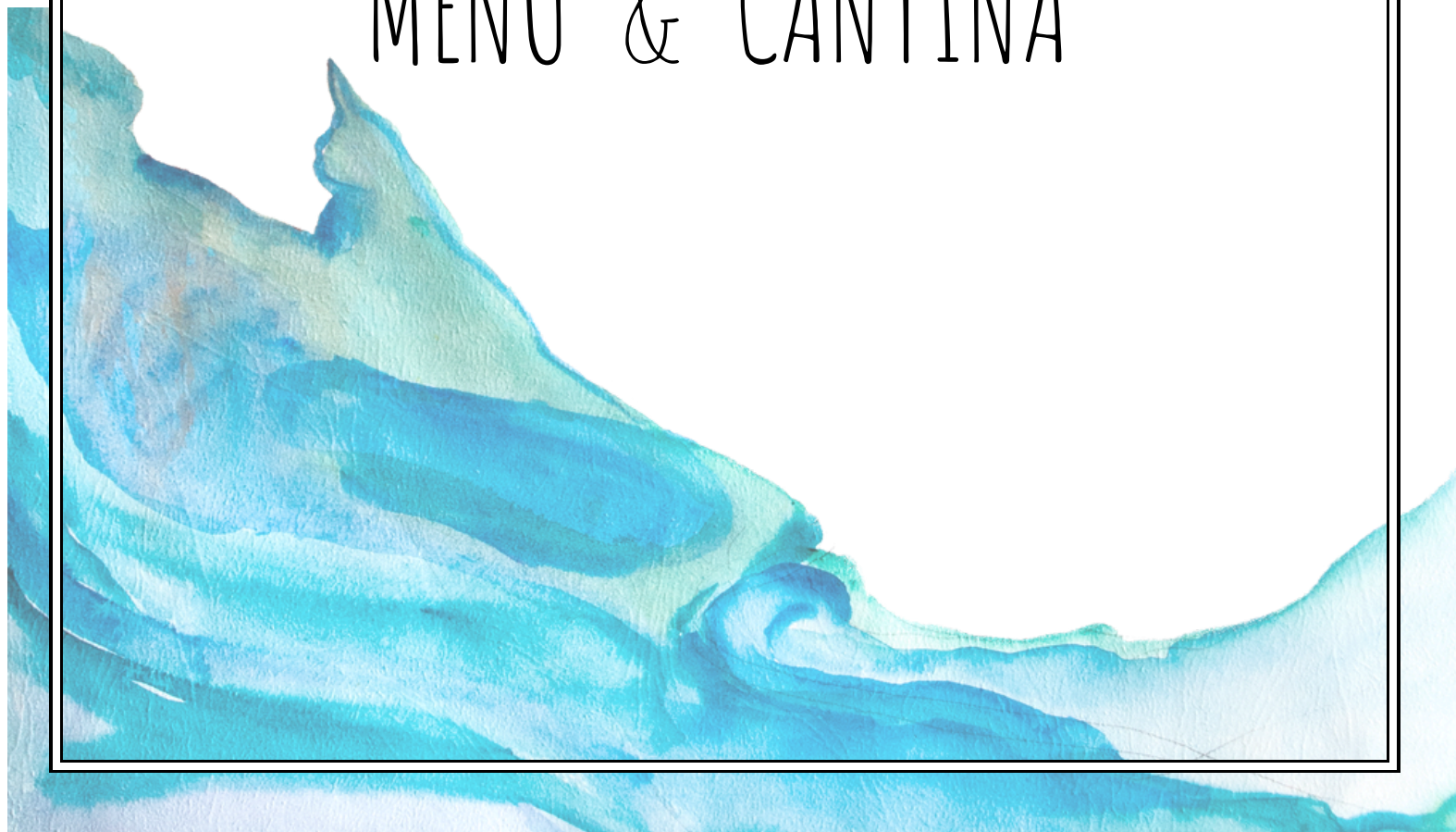


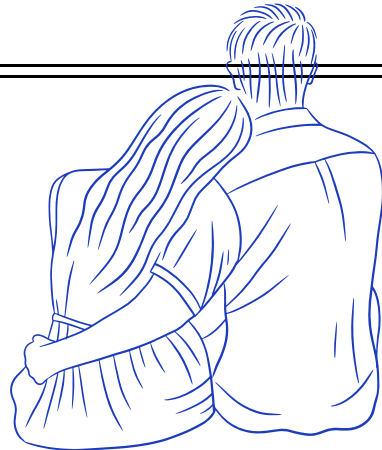
Jonathan

R E S T A U R A N T

SASSUOLO

MENU & CANTINA





Jonathan 30 anni, napoletano, dopo aver fatto tesoro dell'esperienza decennale di direttore di sala in uno dei più noti ristoranti al centro di Napoli, realizza il sogno di aprire un ristorante tutto suo.

Lo fa insieme a Laura. 29 anni, emiliana.

La loro è una bellissima storia d'amore e di destino: si conoscono nel 2007 in un villaggio turistico per poi ritrovarsi casualmente dopo undici anni durante un'altra vacanza.

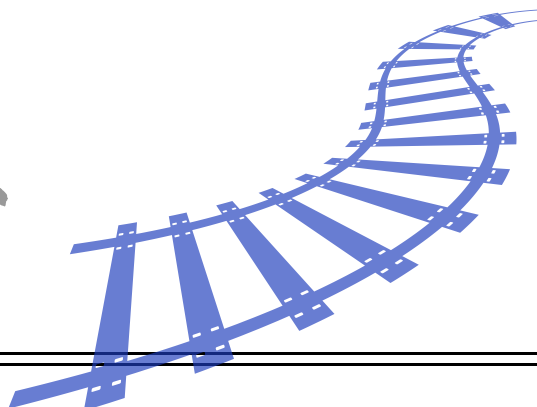
Da allora non si sono più lasciati; convivono a Napoli per cinque anni coltivando e condividendo, nel frattempo, sogni, idee e prospettive.

Nel 2023 si trasferiscono a Sassuolo, in provincia di Modena, e aprono il Jonathan Restaurant.

Il ristorante propone un'esperienza gastronomica inedita che sfrutta le prelibatezze offerte dal mare, accompagnati alla guida da un professionista del settore.

Nel cuore della città, il ristorante offre un viaggio all'interno di sapori autentici e genuini, materie prime fresche e ricercate e vini raffinati, in un ambiente elegante e accogliente.

Oltre al pescato del giorno, l'acquario con i crostacei e una curata cantina di vini selezionati personalmente da Jonathan, scorrendo il menù non mancano di certo il cuore e l'anima della cucina partenopea.



Crudi di mare

OSTRICA DAVID HERVE (14)

3,00 € cad

OSTRICA GILLARDEAU (14)

5,00 € cad

OSTRICA TARBURESH (14)

6,00 € cad

OSTRICA REGAL ORO (14)

6,00 € cad

TARTUFI DI MARE (14)

4,00 € cad

RICCI DI MARE (14)

4,00 € cad

GAMBERI ROSSI (2)

7,00 € cad

SCAMPI PORCUPINE (2)

7,00 € cad

MAZZANCOLLE PUGLIESI (2)

6,00 € cad

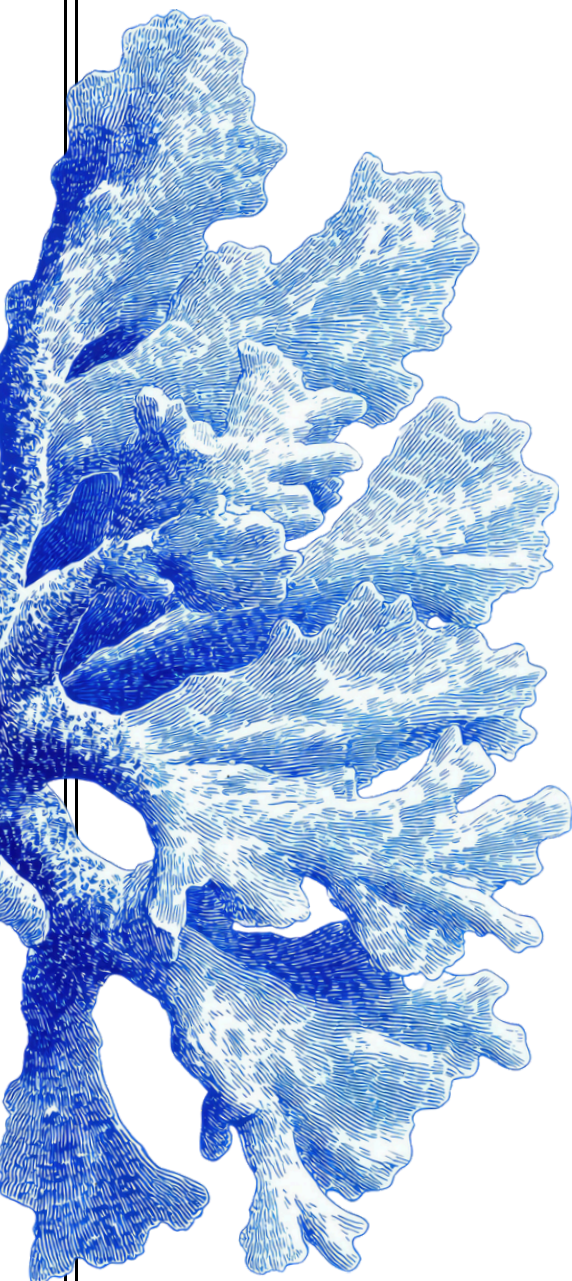
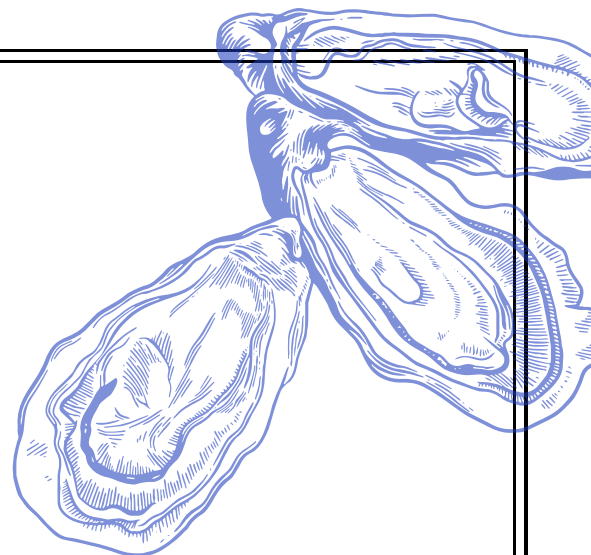
TRIS DI TARTARE (14-2)

20,00 €

CARPACCIO IN DEGUSTAZIONE (14-2)

18,00 €

Secondo disponibilità



PERCORSO
DEGUSTAZIONE
DI CRUDI DI MARE A
PERSONA

35,00 €

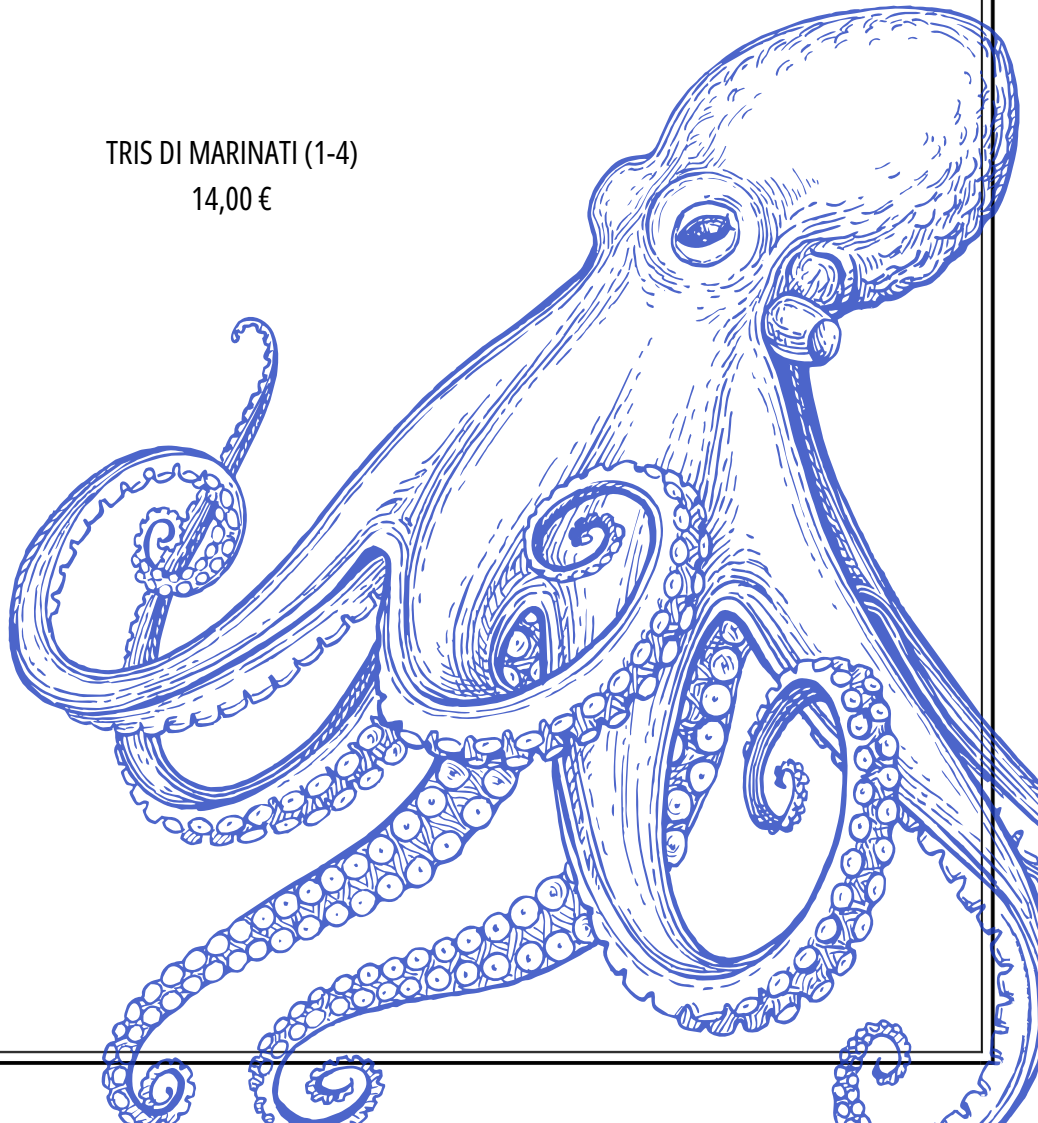
Antipasti di mare freddi

POLPO ALL'INSALATA (14)
12,00 €

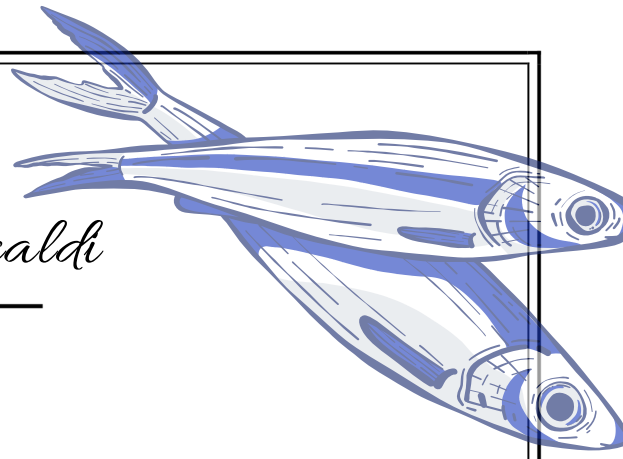
INSALATA DI MARE (14-2)
14,00 €

JONATHAN FUMÈ (14-4-7)
Mozzarella Di Bufala Campana con cuore di calamari e Crema Di Pesto Di Basilico
15,00 €

TRIS DI MARINATI (1-4)
14,00 €



Antipasti di mare caldi



SAUTÈ DI FRUTTI DI MARE (1-14)
14,00 €

IMPEPATA DI COZZE (14)
12,00 €

NAPOLI STREET FOOD (1-14-2-7)
Bruschette Con Pomodorini E Alici Di Cetara, Crocchè Di Patate Con
Baccalà, Frittatina Di Pasta Con Salmone, Zeppoline Di Alghe Di Mare e
Polenta Fritta Con Frutti Di Mare
12,00 €

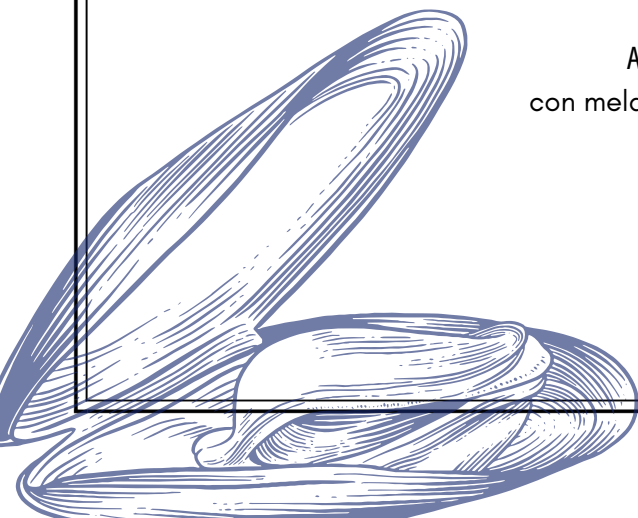
IL MAR CANTABRICO (1- 4- 7)
Pane alle alghe, Burro Beppino Occhi e Acciughe del Mar Cantabrico
16,00 €

IL GAMBERO CRUNCH (1-2-3)
Gamberi mazzancolle croccanti su chips di zucchine e maionese alla menta
16,00 €

IL BACCALÀ FRITTO (1-4-7)
con friarielli napoletani
14,00 €

VONGOLE VERACI ALLA BRACE (1,14)
16,00 €

ALICI IMPANATE E FRITTE (1-3-4)
con melanzane sott'olio e Maionese all'aglio
14,00 €





Antipasti di terra

LA CAPRESE

Mozzarella di bufala campana DOC con pomodori e basilico(7)

10,00 €

LA PARMIGIANA

Melanzane con ragù napoletano, provola e basilico (1-7)

10,00 €

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOC IN CARROZZA (1-3-7)

12,00 €



Primi piatti di mare

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI (1-14)

16,00 €

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (2-14)

16,00 €

PACCHERI ALL'ASTICE (1-2)

26,00 €

PACCHERI AL GRANCHIO (1-2)

26,00 €

SPAGHETTI AI RICCI DI MARE (1-14)

22,00 €

LINGUINE ALLO SCOGLIO (1-2)

18,00 €

IL TUBETTO DEL SOLDATO

Pasta e fagioli della tradizione campana con frutti di mare (1-2-4-9)

15,00 €

Primi piatti di terra

GNOCCHI AL RAGÙ NAPOLETANO (1-3)

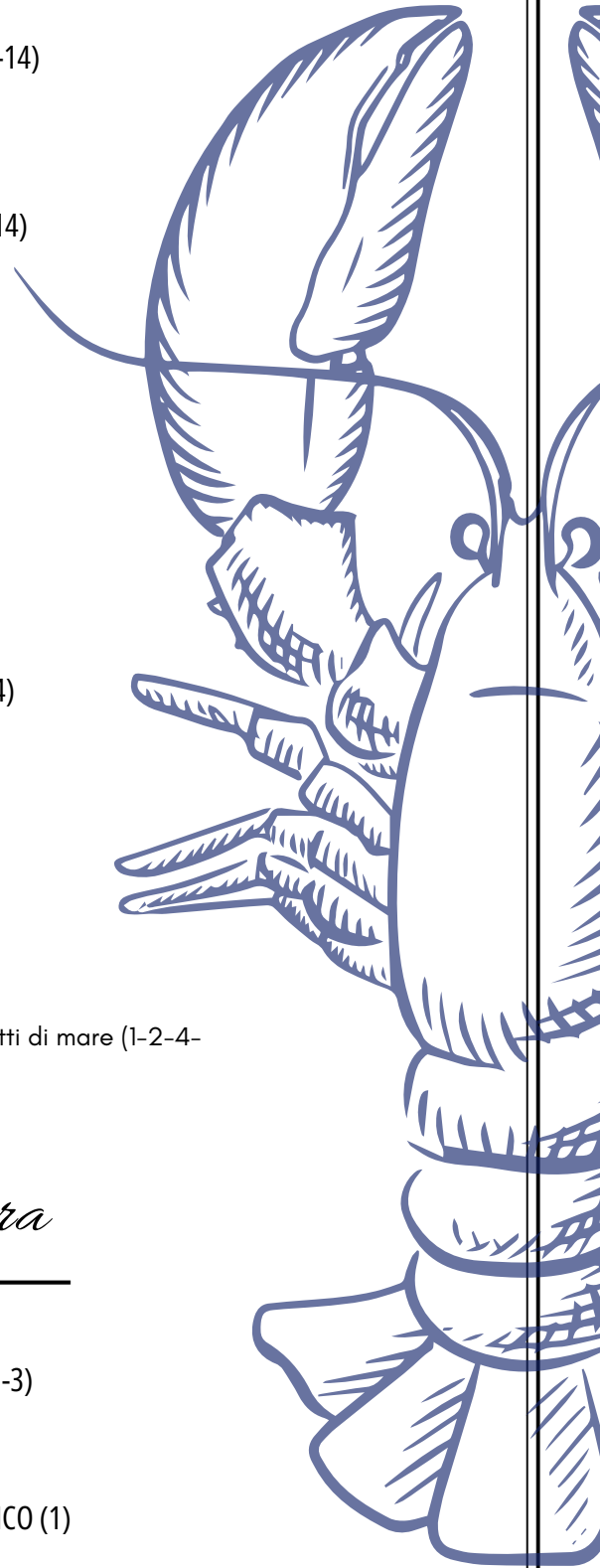
12,00 €

SPAGHETTI AI DUE POMODORI E BASILICO (1)

12,00 €

PASTA PATATE E PROVOLA (1,7,9)

12,00 €



Secondi piatti di mare

IL FRITTO

Di gamberi e calamari (1-2-14)

18,00 €

IL POLPO

Alla brace, con scarole alla napoletana (1-4-8)

18,00 €

IL TONNO

Tagliata di tonno rosso con cipolle caramellate (4)

18,00 €

PESCATRICE A SASSUOLO

Mortadella grigliata, Funghi in doppia consistenza e Rana pescatrice (4-1-3)

22,00 €

TERRA E MARE

Tagliata di Ricciola all'olio tartufato con cuori di carciofo croccanti e tartufo nero (1-4)

20,00 €

Secondi piatti di terra

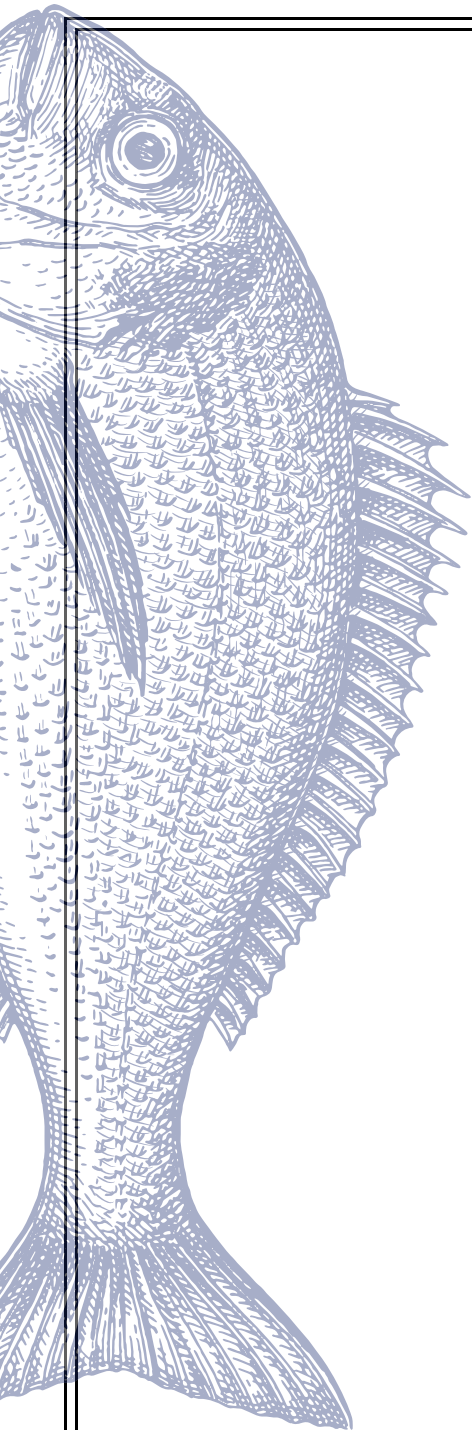
ENTRECOTE ALLA GRIGLIA

20,00 €

CONTORNI

6,00 €



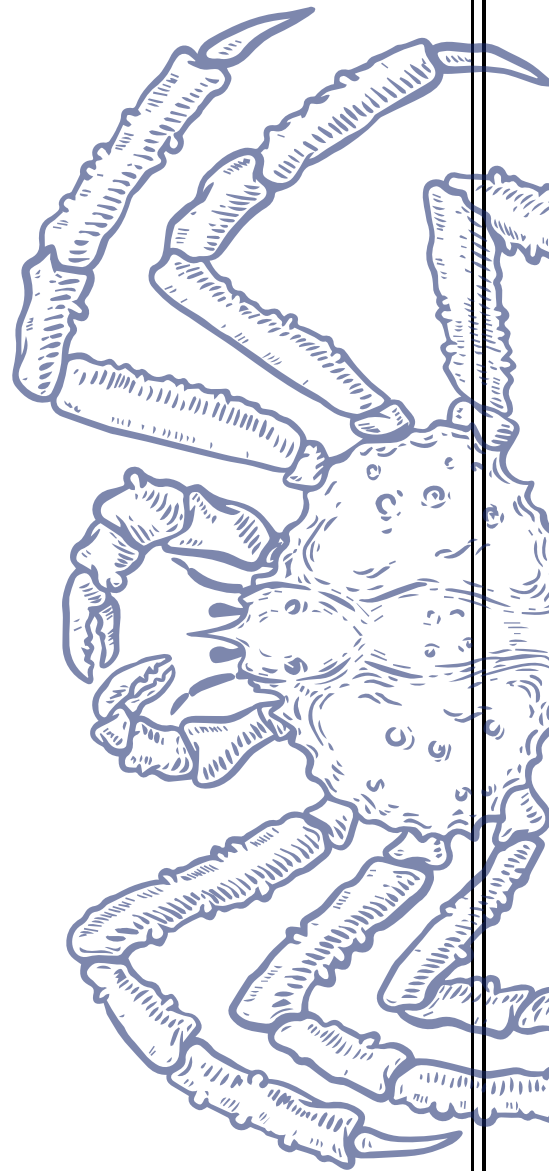


Pescato

ORATA (4)	60,00 € AL KG
SPIGOLA (4)	60,00 € AL KG
ROMBO (4)	60,00 € AL KG
RICCIOLA (4)	60,00 € AL KG
SCORFANO (4)	60,00 € AL KG
COCCIO (4)	60,00 € AL KG
SAN PIETRO (4)	60,00 € AL KG
PEZZOGNA (4)	60,00 € AL KG
DENTICE (4)	60,00 € AL KG
PESCATRICE (4)	60,00 € AL KG

Crustacei

ASTICE BLU (2)	90,00 € AL KG
ARAGOSTA (2)	90,00 AL KG
KING CRAB (2)	200,00 € AL KG
CICALA DI MARE (2)	150,00 € AL KG



**PREZZI AL KG
SECONDO DISPONIBILITÀ**

Lasciati guidare da Jonathan sull'apprezzare al massimo il pescato del giorno o le prelibatezze offerte dal nostro acquario. Dal sale alla brace, dal forno alla catalana, fino all'abbinamento perfetto con la pasta, Jonathan ti condurrà in un viaggio gastronomico unico.



SPECIALITÀ

Jonathan Restaurant

a cura dello Chef Fernando Granito

MINIMO PER DUE PERSONE

LA GRIGLIATA DI MARE (2-4)

25 € a persona



LA CATALANA DI CROSTACEI (2)

40 € a persona



LA ZUPPA DI PESCE (1-2-4-14)

27 € a persona



Per Finire...

Ogni giorno una dolce sorpresa!

CHIEDI AL NOSTRO STAFF QUALE TENTAZIONE ABBIAMO PREPARATO PER TE OGGI TRA

Torta Caprese

Babà

Tiramisù

Cheesecake

Cestino di croccante alle mandorle con mascarpone e scaglie di cioccolato fondente

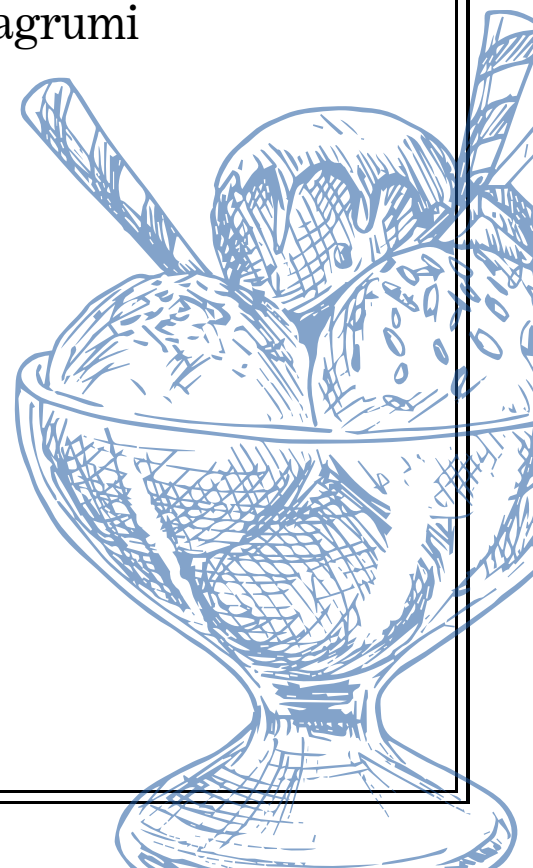
Ananas aromatizzata al Rum e agrumi

Pastiera Napoletana

7,00 €

SORBETTO AL LIMONE O AL CAFFÈ

6,00 €



Cantina

CHAMPAGNE

Louis Roederer - Cristal	380 €
Krug - Gran Cuvée	380 €
Deutz - Amor de Deutz	360 €
Dom Perignon – Vintage	330 €
Bollinger - Special Cuvée	95 €
Pannier - Brut Rosè	90 €
Drappier - Brut Nature	65 €
Drappier - Brut Rosè	65 €
Diebolt - Vallois Blanc de Blancs	60 €
Pannier - Brut Selection	55 €

CREMANT

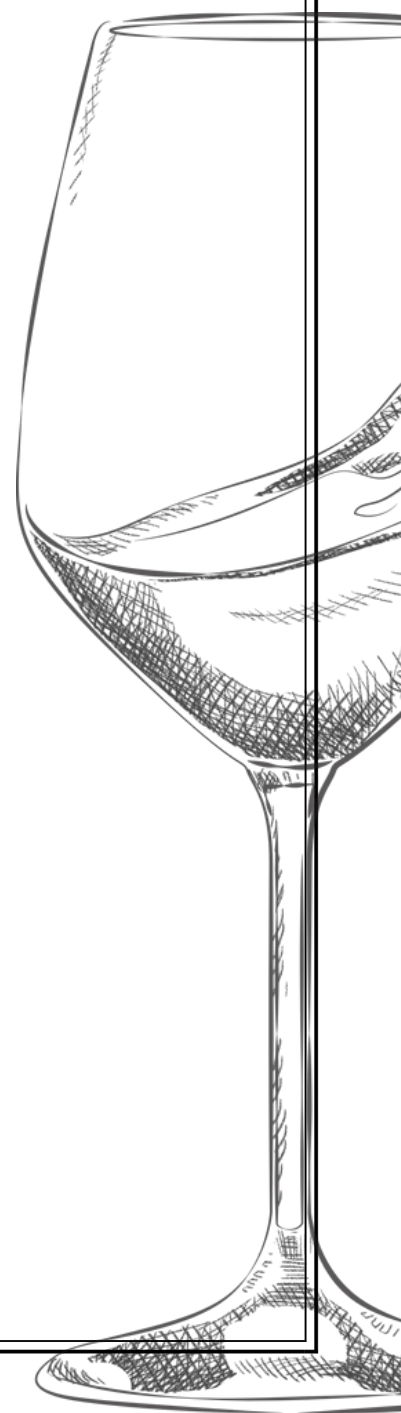
Moillard – Cremant de Bourgogne Brut	35 €
Hubert Meyer - Cremant d'Alsace Brut	30 €

ALTA LANGA

Contratto - For England Blanc de Noirs	75 €
Contratto - Millesimato Pas Dosè	50 €

FRANCIACORTA

Ca del Bosco - Cuvée Prestige Magnum	95 €
Bellavista - Pas Operè	75 €
Bellavista - Alma non dosato Assemblage	60 €
Bellavista - Alma Assemblage	50 €
Ca del Bosco - Cuvée Prestige	48 €
Barone Pizzini - Animante dosaggio zero	45€



TRENTO DOC

Ferrari – Giulio Ferrari	160 €
Bellaveder – Riserva Brut Magnum	90 €
Ferrari – Perlè Rosè	55 €
Ferrari – Perlè	48 €
Bellaveder – Riserva Brut	40 €
Dorigati – Om de Fer brut	38 €

FRANCIA

Chateau de Meursault – Savigny les Beaune	95 €
Pierre Andrè – Chablis 1ere cru	60 €
Pierre Andrè – Pouilly Fuissé	45 €
Pierre Andrè – Chablis	40 €
Fleurs de Praire – Cotes de Provence	35 €

PIEMONTE

Bricco della Cappelletta – Terre Alfieri Arneis	60 €
Ceretto – Blangè Arneis	28 €
Cantina Sant'Agata – Gavi di Gavi	16 €

LOMBARDIA & VENETO

Pratello – Lugana 90 + 10	28 €
Pratello – Lugana Catulliano	22 €
Casa Farive – Prosecco Valdobbiadene sup.	18 €
Farina - Custoza	16 €

TRENTINO ALTO ADIGE

Peter Zemmer – Riesling	25 €
Peter Zemmer – Gewurztraminer	25 €
Michele Simoni – Muller Thurgau	25 €

FRIULI VENEZIA GIULIA

Cormons – Ribolla Gialla Collio	25 €
Cormons – Chardonnay Collio	22 €
Cormons – Friulano Collio	22 €
Cormons – Pinot Bianco Collio	22 €
Cormons – Pinot Grigio Collio	22 €
Cormons – Sauvignon Collio	22 €

LIGURIA

Federici – Vermentino Colli di Luni “Sarticola”	35 €
Federici – Brima Brezza Rosato	22 €

EMILIA ROMAGNA

Bellei – Metodo Classico Nature	38 €
Bellei – Metodo Classico Rosè	38 €
Bellei – Metodo Classico Brut	30 €
F.lli Bellei – Pignoletto “Pietra gialla”	20 €
Ten. Uccellina – Albana secco “Amorosa”	18 €
Ten. Pederzana – Lambrusco Grasparossa	18 €

TOSCANA

Frescobaldi – Gorgona Bianco	110 €
Frescobaldi – Pomino bianco	22 €

MARCHE & ABRUZZO

Rosarubra – Shaman Pecorino d’Abruzzo	75 €
Socci – Verdicchio Castelli di Jesi superiore	25 €

CAMPANIA

San Salvatore – Pian di Stio	45 €
San Salvatore – Gioi Aglianico rosè	45 €
Mazzella – Biancolella di Ischia	30 €
San Salvatore – Greco di Tufo Calpazio	25 €
San Salvatore – Fiano Trente	25 €
San Salvatore – Vetre rosato	25 €
San Salvatore – Falanghina	22 €
San Salvatore - Palinuro	22 €

SARDEGNA

Montespada – Vermentino di Gallura	22 €
------------------------------------	------

SICILIA

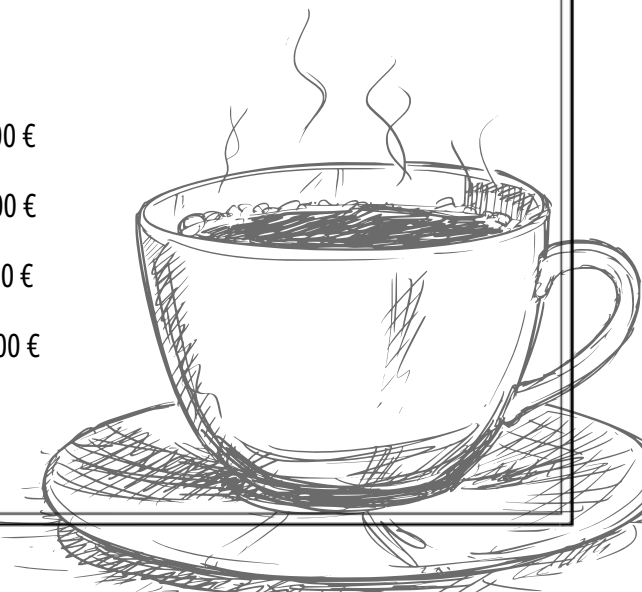
Mac – Etna Bianco	45 €
Ten. Ferrata – Etna Bianco "Veni"	40 €
Ten. Ferrata – Etna Bianco "Ceneris"	25 €
Marino Abate – Ariddu Grillo	25 €

BEVANDE

ACQUA NATURALE 75 CL	3,00 €
ACQUA FRIZZANTE 75 CL	3,00 €
COCA COLA 33 CL	3,50 €
COCA COLA ZERO 33 CL	3,50 €

CAFFÈ

CAFFÈ	2,00 €
DECAFFEINATO	2,00 €
ORZO	2,00 €
GINSENG	2,00 €





AMARI

AVERNA	5,00 €
AMARO MONTENEGRO	5,00 €
BRANCA MENTA	5,00 €
AMARO DEL CAPO	5,00 €
NOCINO	4,00 €
VECCHIA ROMAGNA	5,00 €

AMARO LUCANO	5,00 €
JEFFERSON	5,00 €
FERNET BRANCA	5,00 €
JAGERMEISTER	5,00 €
LIMONCELLO	4,00 €

RUM

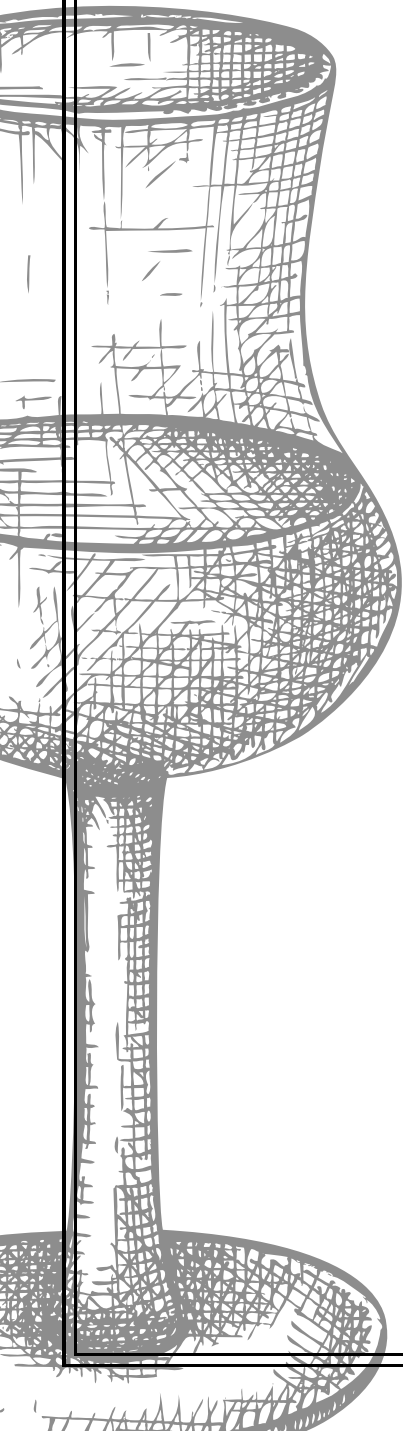
DON PAPA	8,00 €
DIPLOMATICO	8,00 €

VODKA

BELVEDERE	7,00 €
-----------	--------

GRAPPA

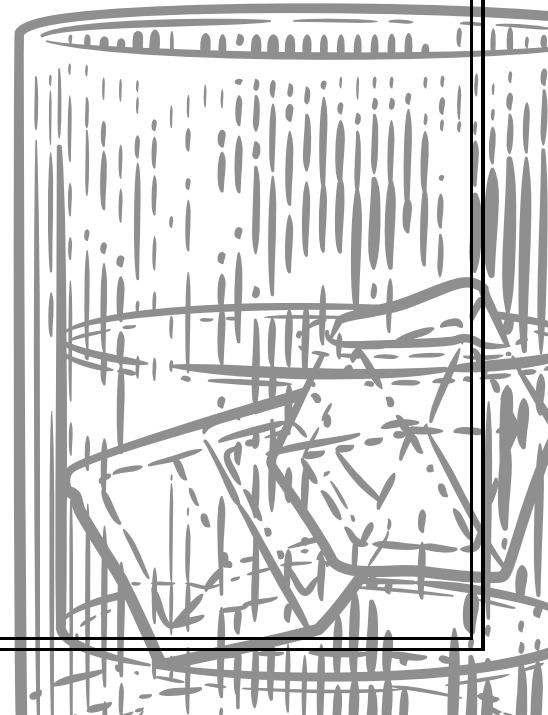
MORBIDA VILLA PRATO BERTA	5,00 €
BARRICATA VILLA PRATO BERTA	5,00 €



WHISKY SELECTION

TALISKER 10 ANNI	10,00 €
OBAN 14 ANNI	12,00 €
LAGAVULIN 16 ANNI	14,00 €
LAPHROIG 10 ANNI	10,00 €
CAOL ILA 12 ANNI	10,00 €
GENTLEMAN JACK	10,00 €
GLENMORANGIE 12 ANNI	12,00 €
DALWHINNIE 15 ANNI	10,00 €
CRAGGANMORE 12 ANNI	10,00 €
HIGHLAND PARK 10 ANNI	9,00 €
FIRE & CANE GLENFIDDICH	10,00 €
KAVALAN	10,00 €
BULLEIT 95 RYE	7,00 €
BULLEIT BOURBON	7,00 €
ROE & CO IRISH 12 ANNI	8,00 €
ARBEG THE ULTIMATE 10 ANNI	12,00 €

PER COCKTAIL O GIN RICHIEDI LA NOSTRA DRINK LIST



ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), noccioline (<i>Corylus avellana</i>), nocci comuni (<i>Juglans regia</i>), nocci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), nocci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), nocci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), nocci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

Caro ospite,

se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e bevande.

Siamo preparati per poterti consigliarti nel migliore dei modi.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg UE n1169/2011 - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

Troverai nel menù, gli ingredienti allergenici sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente.

Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg CE 853/2004, alleg

Jonathan

R E S T A U R A N T

VIA RADICI IN MONTE 25, SASSUOLO (MO)

328 3977426

