

JBeach

MENU

SIGNATURE DRINKS

SOL Y FERMENTO

FAKE LIME, VODKA, TEPACHE (ACQUA AROMATIZZATA ALL'ANANAS, CANNELLA, ZENZERO, ANICE STELLATO), CORDIALE AL KIWI, CHARTREUSE VERDE, SAUVIGNON BIANCO, MIX DI ERBE E THÈ AROMATICI, SODA.

- DRINK CHIARIFICATO CON TECNICA "MILK WASHING" -
FAKE LIME, VODKA, TEPACHE (PINEAPPLE-INFUSED WATER WITH CINNAMON, GINGER, AND STAR ANISE), KIWI CORDIAL, GREEN CHARTREUSE, SAUVIGNON BLANC, AROMATIC HERBS AND TEA BLEND, SODA

- CLARIFIED USING THE MILK WASHING TECHNIQUE -

22

VÉRMENE

LIMONE, LIME, VODKA INFUSA AL PANE TOSTATO DI SEGALE E CEREALI, GOCCE DI WORCHERSTERSCHIRE, CORDIALE ALLO SHISO E JALAPENO, SALE BRETON AFFUMICATO, TOMATO WATER DI POMODORI VESUVIANI ROSSI E GIALLI.

- DRINK CHIARIFICATO CON TECNICA "MILK WASHING" -
LEMON, LIME, TOASTED RYE AND MULTIGRAIN BREAD-INFUSED VODKA, DROPS OF WORCESTERSHIRE SAUCE, SHISO AND JALAPEÑO CORDIAL, SMOKED BRETON SALT, CLARIFIED TOMATO WATER FROM VESUVIAN RED AND YELLOW CHERRY TOMATOES.

- CLARIFIED USING THE MILK WASHING TECHNIQUE -

24

INSTANT CRUSH

SUCCO FRESCO DI LIME CARAIBICO, NETTARE DI AGAVE, VODKA INFUSA AL PASSION FRUIT E BASILICO NOSTRANO FRESCO
FRESH CARIBBEAN LIME JUICE, AGAVE NECTAR, PASSION FRUIT AND BASIL INFUSED VODKA

22

SU BENTU

LIMONE, ZUCCHERO, GIN INFUSO AI PACCASASSI (FINOCCHIETTO DI MARE DELLE NOSTRE SCOGLIERE) E BASILICO, CHARTREUSE GIALLA, SODA
LEMON, SUGAR, SEA FENNEL-SOURCED FROM OUR ROCKY SHORELINE AND BASIL-INFUSED GIN, YELLOW CHARTREUSE, SODA

22

SIGNATURE DRINKS

WAIKIKI HARAKIRI

**LIMONE, RUM VERITAS, RUM APPLETON 8 YO, PUREE DI
PASSION FRUIT, ORZATA DI SESAMO.**
- DRINK CHIARIFICATO CON TECNICA "MILK WASHING" -
LEMON, VERITAS RUM, APPLETON 8-YEAR-OLD RUM, PASSION
FRUIT PURÉE, SESAME ORGEAT.
- CLARIFIED USING THE MILK WASHING TECHNIQUE -

22

PALOMEÑO

**SUCCO FRESCO DI LIME CARAIBICO, SALE MALDON, NETTARE DI
AGAVE, TEQUILA PREMIUM LASCIATA A RIPOSARE CON
PEPERONCINO JALAPENO, SODA AL POMPELMO ROSA E
CRUSTAS DI SALE CON PETALI DI ROSA PERSIANA E SCORZA DI
LIMONE DISIDRATATA A 100% NATURALE DI COCCO**
FRESH CARIBBEAN LIME JUICE, MALDON SALT, AGAVE NECTAR,
PREMIUM TEQUILA INFUSED WITH JALAPENO PEPPER, PINK
GRAPEFRUIT SODA AND SALT CRUSTAS WITH PERSIAN ROSE
PETALS AND DEHYDRATED LEMON PEEL

24

WILD TEXTURE NEGRONI

**BITTER CAMPARI INFUSO ALL'ANANAS TRASFORMATO IN UNA
DENSITÀ INSOLITA, GIN LASCIATO A RIPOSARE SULLE SCORZE DI
POMPELMO ROSA E FINOCCHIETTO SELVATICO, BLEND SEGRETO
DI VERMOUTH ROSSI DI TORINO**
BITTER CAMPARI INFUSED WITH PINEAPPLE SWITCHED INTO
DIFFERENT TEXTURE, GIN INFUSED WITH PINK GRAPEFRUIT
PEELS AND WILD FENNEL, SECRET BLEND OF RED VERMOUTH
FROM TURIN

22

PORNSTAR SPRITZ

**SUCCO FRESCO DI LIME CARAIBICO, PURÉE DI PASSION FRUIT
FRESCO, LIQUORE AI FIORI DI SAMBUCO, LIQUORE AL PASSION
FRUIT, BOLLICINE TRENTO DOC., SODA, MENTUCCIA FRESCA**
FRESH CARIBBEAN LIME JUICE, FRESH PASSION FRUIT PUREE,
ELDERFLOWER LIQUOR, PASSION FRUIT LIQUEUR, TRENTO DOC.
SPARKLING WINE, SODA WATER, FRESH MINT

22



ACQUA NATURALE
STILL NATURAL WATER

6

ACQUA FRIZZANTE
SPARKLING NATURAL WATER

6

COPERTO
COVER CHARGE

10

ANTIPASTI

STARTERS

**TARTARE DI TONNO, FICHI NERI, RICOTTA MUSTIA,
LIME E SALSA TERIYAKI SARDA (1.4.6.7.12)***
TUNA TARTARE WITH BLACK FIGS, SMOKED RICOTTA,
LIME AND SARDINIAN TERIYAKI SAUCE

28

**MELANZANA ESPRESSIONISTA
LA NOSTRA INTERPRETAZIONE
DELLA PARMIGIANA DI MELANZANE (7.12)**
OUR VERY OWN RENDITION OF EGGPLANT PARMESAN

25

**NON UN SEMPLICE POLPO E PATATE
POLPO VERACE IN DOPPIA COTTURA, PATATA
AMERICANA E SALSA CHIMICHURRI (14)***
NOT YOUR AVERAGE OCTOPUS AND POTATOES
TENDER OCTOPUS COOKED TWO WAYS WITH SWEET POTATOES
AND CHIMICHURRI SAUCE

29

**GAZPACHO DI POMODORO E FRAGOLE, POP CORN
DI CAPPERI, CODE DI SCAMPO ARROSTO
E GERMOGLI VERDI CROCCANTI (1.2.4.5.12)***
TOMATO AND STRAWBERRY GAZPACHO, CAPER POP CORN,
ROASTED SCAMPO TAILS AND CRUNCHY GREEN SPROUTS

24

**CEVICHE DI ORATA, CIPOLLA AL SAKÈ,
LIME SHISO VIOLA E OLIO AL CORIANDOLO (4.12)***
SEA BREAM CEVICHE, SAKÉ'-PICKLED ONION,
LIME AND PURPLE SHISO, CORIANDER

29

CRUDI

RAW SEA FOOD

PLATEAU ROYAL

**6 OSTRICHE, 2 SCAMPI, 4 GAMBERI ROSSI,
2 GAMBERI VIOLA, 2 GAMBERI BLU**

O SASHIMI DI TONNO (2,4,14)*

6 OYSTERS, 2 SCAMPI, 4 RED PRAWNS, 2 PURPLE PRAWNS, PINK
PRAWNS OR TUNA SASHIMI

CONSIGLIATO PER DUE PERSONE

RECOMMENDED FOR TWO PEOPLE

(SECONDO DISPONIBILITÀ)

(DEPENDING ON AVAILABILITY)

150

CRUDI

RAW SEA FOOD

FRUTTI DI MARE (AL PEZZO) (2,4) SEAFOOD (PER PIECE)

6

(SECONDO DISPONIBILITÀ) (DEPENDING ON AVAILABILITY)

SCAMPI**(2) SCAMPI**

20

GAMBERO ROSSO**(2) RED PRAWN**

15

GAMBERO VIOLA**(2) PURPLE PRAWN**

12

SELEZIONE DI OSTRICHE (AL PEZZO) (14) SELECTION OF OYSTERS (PER PIECE)

GILLARDEAU

6



MA MER

6

PRIMI
FIRST DISHES

PAD THAI DI GAMBERI (2.4.5.6.8.12.14)*
SHRIMP PAD THAI

28

**PACCHERI AI TRE POMODORI, CREMA DI
BURRATA AL BASILICO, CRUMBLE DI PANE COTTO
AL FORNO A LEGNA (1.7.9.12)**
PACCHERI PASTA WITH A TRIO OF TOMATOES, BASIL BURRATA
CREAM AND WOOD-FIRED BREAD CRUMBLE

25



SPAGHETTONI CON VONGOLE E BOTTARGA (1.4.14)
SPAGHETTONI WITH CLAMS AND CURED MULLET ROE

34



**TAGLIOLINO FRESCO, COZZE DI OLBIA AL VAPORE,
ZAFFERANO E SALICORNIA (1.3.12.14)**
FRESH TAGLIOLINO WITH STEAMED MUSSELS FROM OLBIA,
SAFFRON AND SEA ASPARAGUS

27



**FREGULA TRADIZIONALE, PESTO DI RUCOLA,
CALAMARETTI SELVAGGI, PASTA DI LIMONE
MAROCCHINO, PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE
(1.7.8.12.14)***
TRADITIONAL SARDINIAN FREGOLA WITH ROCKET PESTO, WILD
SQUID, MAROCCAN LEMON PASTE AND CRUNCHY RAW HAM

27

SECONDI

MAIN DISHES

**LA NOSTRA FRITTURA DI MARE
CON SALSA TZAZIKI (1.2.4.5.7.12.14)***
OUR SIGNATURE SEAFOOD FRITTO MISTO WITH TZAZIKI DIP

35



**PESCATO DEL GIORNO IN BASE AL MERCATO
AL FORNO, ALLA PLANCIA, ALLA MEDITERRANEA
AL SALE SU PRENOTAZIONE (4)**
CATCH OF THE DAY DONE ANY WHICH WAY
BAKED, ON THE GRILL, MEDITERRANEAN,
SALT BAKED AVAILABLE BY PRE-ORDER

12 PER HG

**POLPO VERACE, CAPONATA DI MELANZANE AGLI
AGRUMI, SPUMA DI RICOTTA MUSTIA E CRUMBLE DI
OLIVE NERE (5.7.8.9.12.14)***
OCTOPUS, CITRUS EGGPLANT CAPONATA, AGED RICOTTA
MOUSSE, AND BLACK OLIVE CRUMBLE

33



**TATAKI DI TONNO ALLA CARLOFORTINA,
PESTO,PATATE, POMODORI ARROSTO
E BABY TACCOLE (4.5.7.8.12)***
TUNA TATAKI FROM CARLOFORTE, PESTO, POTATOES,
ROASTED TOMATOES AND BABY SNOW PEAS

32

IN THE SUMMERTIME
**BURGER DI CHIANINA, INSALATA GENTILINA,
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ZUCCHINE
ALLA SCAPECE E SALSA DI CURRY GIALLO**
ACCOMPAGNATO DA PATATE FRITTE (1.3.5.7.8.11.12)
CHIANINA, GENTILINA LETTUCE, TOMATO, FIOR DI LATTE
MOZZARELLA, SCAPECE ZUCCHINE AND YELLOW CURRY
SIDE OF FRIES

28

BIG KAUNA
**BURGER ARTIGIANALE DI TONNO, MISTICANZA
ORIENTALE, SALICORNIA, CIPOLLA AL LAMPONE
E SALSA TZAZIKI ACCOMPAGNATO DA PATATE
FRITTE (1.3.4.5.7.12)***
ARTISANAL TUNA PATTY, ORIENTAL SALAD, SEA ASPARAGUS,
RASPBERRY ONION AND TZAZIKI
SIDE OF FRIES

28

INSALATE

SALADS

INSALATA TABARCHINA
TONNO AL VAPORE DI NOSTRA PRODUZIONE,
PATATE, PESTO E POMODORINI CONFIT (4.5.7.8.12)*
STEAMED TUNA, POTATOES, PESTO AND CONFIT CHERRY
TOMATOES

28

HUMMUS DI PISELLI E FAVE, MENTA, ANETO E
GIARDINETTO DI VERDURE (9.12)*
PEA AND LIMA BEAN HUMMUS, MINT, DILL,
GARDEN OF VEGETABLES

23

INSALATA CAPRESE CON BURRATA, POMODORO
COSTOLUTO E ACCIUGA DEL CANTARBRICO (4.7)
CAPRESE SALAD WITH BURRATA CHEESE, COSTOLUTO TOMATO
AND CANTABRIAN ARTICHOKE

25

J BEACH SALAD
SEDANO, MELA VERDE, RUCOLA SELVATICA,
MANDORLE, PRIMO SALE E BOTTARGA (4.7.8.9)
CELERY, GREEN APPLE, WILD ROCKET, ALMONDS, PRIMO SALE
FRESH CHEESE AND MULLET ROE

27

INSALATA DI GENNARO
MISTICANZA, FRAGOLE, CETRIOLO, POMODORO
CILIEGINO TRICOLORE E SEMI DI ZUCCA(8)
LEAFY GREENS, STRAWBERRIES, CUCUMBER, MULTI COLORED
CHERRY TOMATOES AND PUMPKIN SEEDS

23

DOLCI
DESSERTS

“NUVOLA”

**IL NOSTRO TIRAMISU’ ESPRESSO CON BISCOTTO
TRADIZIONALE SARDO E PROFUMO DI MIRTO (1,3,7)**
OUR RENDITION OF THE CLASSIC TIRAMISÙ, ESPRESSO COFFEE,
MIRTO FLAVOURED SARDINIAN BISCUIT

15

**MUHALLABIA, ACQUA DI ROSA,
ALBICOCCHIE E PISTACCHIO (8)**
ROSE FLOWER WATER, APRICOTS AND
PISTACHIO MUHALLABIA

15



**BLACK SEADAS, MIELE DI CORBEZZOLO
E FRUTTI ROSSI (1,7)**

BLACK SEADAS TOPPED WITH STRAWBERRY TREE
HONEY AND RED BERRIES

18

**GELATO ARTIGIANALE ALLA BANANA, TAINA
E SCIROPPO DI DATTERI E SEMI DI SESAMO
BIANCO(11)**

ARTISANAL BANANA GELATO WITH TAHINI
AND DATE SYRUP, WHITE SESAME SEEDS

15

VEGAN



ANTIPASTI STARTERS

MELANZANE ESPRESSIONISTA (8)
EGGPLANT PARMESAN

25

**GAZPACHO DI POMODORO E FRAGOLE, POP CORN
DI CAPPERI E GERMOGLI VERDI CROCCANTI (1.5.12)**
TOMATO AND STRAWBERRY GAZPACHO, CAPER POP CORN,
AND CRUNCHY GREEN SPROUTS

24

PRIMI FIRST DISHES

PAD THAI VEGETALE (5.6.8.12)
VEGETABLE PAD THAI
28

**PACCHERI AI TRE POMODORI, CREMA DI
MOZZARELLA VEGANA AL BASILICO, CRUMBLE
DI PANE COTTO AL FORNO A LEGNA (1.9.12)**
PACCHERI PASTA WITH A TRIO OF TOMATOES, BASIL BURRATA
CREAM AND WOOD-FIRED BREAD CRUMBLE

25

TAGLIOLINO ZAFFERANO E SALICORNIA (1.9.12)
FRESH TAGLIOLINO WITH SAFFRON AND SEA ASPARAGUS

25



**FREGULA TRADIZIONALE, PESTO DI RUCOLA
E PASTA DI LIMONE MAROCCHINO (1.7.8.12)**
TRADITIONAL SARDINIAN FREGOLA WITH ROCKET PESTO
AND MOROCCAN LEMON PASTE

27

VEGAN



INSALATE

SALADS

**INSALATA TABARCHINA
TEMPEH, PATATE, PESTO VEGANO
E POMODORINI CONFIT (5.6.8.12)**

TEMPEH, POTATOES, VEGAN PESTO AND CONFIT CHERRY
TOMATOES

28

**HUMMUS DI PISELLI E FAVE, MENTA, ANETO
E GIARDINETTO DI VERDURE (9.12)**

PEA AND LIMA BEAN HUMMUS, MINT, DILL,
GARDEN OF VEGETABLES

23

**INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA VEGANA,
POMODORO COSTOLUTO (6)**

CAPRESE SALAD WITH VEGAN MOZZARELLA AND COSTOLUTO
TOMATO

27

**INSALATA DI GENNARO
MISTICANZA, FRAGOLE, CETRIOLO, POMODORO
CILIEGINO TRICOLORE E SEMI DI ZUCCA(8)**

LEAFY GREENS, STRAWBERRIES, CUCUMBER, MULTI COLORED
CHERRY TOMATOES AND PUMPKIN SEEDS

23

VEGAN



SECONDI SECOND DISHES

IN THE SUMMERTIME

**BEYOND MEAT BURGER, INSALATA GENTILINA,
POMODORO, MOZZARELLA VEGANA, ZUCCHINE
E SALSA DI CURRY GIALLO ACCOMPAGNATA
DA PATATE FRITTE (1.5.6.8.11.12)**

BEYOND MEAT, LETTUCE, TOMATO, FIOR DI LATTE
MOZZARELLA, ZUCCHINE AND YELLOW
CURRY ACCOMPANIED BY POTATO FRIES

28

BIG KAUNA

**BURGER BEYOND MEAT, MISTICANZA ORIENTALE,
SALICORNIA, CIPOLLA AL LAMPONE
E SALSA TZAZIKI ACCOMPAGNATA
DA PATATE FRITTE (1.5.6.12)**

BETOND MEAT PATTY, ORIENTAL SALAD, SEA ASPARAGUS,
RASPBERRY ONION AND TZAZIKI ACCOMPANIED
BY POTATO FRIES

28

DOLCI DESSERT

**MUHALLABIA, ACQUA DI ROSA,
ALBICOCCHIE E PISTACCHIO (8)**
ROSE FLOWER WATER, APRICOT AND
PISTACHIO MUHALLABIA

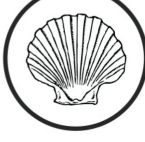
15

**GELATO ARTIGIANALE ALLA BANANA,
TAINA E SCIROPPO DI DATTERI CON SEMI DI
SEMASO BIANCO(11)**

ARTISANAL BANANA GELATO WITH TAHINI
AND DATE SYRUP, WHITE SESAME SEEDS

15

ALLERGENI ALLERGENS

- | | | | | | |
|---|---|---------------------------------------|----|---|--|
| 1 |  | glutine
<i>gluten</i> | 8 |  | frutta a guscio
<i>nuts</i> |
| 2 |  | crostacei
<i>crustacean</i> | 9 |  | sedano
<i>celery</i> |
| 3 |  | uova
<i>eggs</i> | 10 |  | senape
<i>mustard</i> |
| 4 |  | pesce
<i>fish</i> | 11 |  | sesamo
<i>sesame</i> |
| 5 |  | arachidi
<i>peanuts</i> | 12 |  | anidride solforosa
<i>solphite</i> |
| 6 |  | soia
<i>soya</i> | 13 |  | lupini
<i>lupins</i> |
| 7 |  | latte
<i>milk</i> | 14 |  | molluschi
<i>molluscs</i> |

SURGELATI E CIBO ABBATTUTI FROZEN AND CHILLED FOOD

* PRODOTTI SURGELATI

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (°) SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA SURGELATA ALL'ORIGINE.

**MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO

ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.