

J Beach

MENU

NELL'ATTESA

MEANWHILE

CALICE DI CHAMPAGNE

Glass of Champagne

MARTYN ORSYN

PERRIER-JOUËT

20

CALICE DI SPUMANTE

Glass of Bubbly Wine

FERGHETTINA FRANCIACORTA

10

ANTIPASTI

APPETIZERS

**GAZPACHO DI MELONE, MAZZANCOLLE
CROCCANTI, POPCORN DI CAPPERI E
GERMOGLI DI PISELLI (2,12)**

*Melon gazpacho, crunchy prawns, caper
popcorn and pea sprouts*

20

**TARTARE DI TONNO ROSSO, ZUPPETTA
DI COCCO, GUACAMOLE E LAMPONI
GHIACCIATI (4,12)**

*Bluefin tuna tartare, coconut soup, guacamole and
frozen raspberries*

25

**“INVOLTINO PRIMAVERA” DI BACCALÀ,
VERDURE AL SALTO STILE THAI E SALSA
TERIYAKI (4,6,11)**

*“Spring roll” of cod, thai style sautéed vegetables
and teriyaki sauce*

28

**BAO AL NERO DI SEPPIA, TARTARE DI
SALMONE, CAVOLO VIOLA MARINATO
E SALSA TZATZIKI**

(1,2,4,6,7,12)

*Cuttlefish ink bao, salmon tartare, marinated purple
cabbage and tzatziki sauce*

20

ANTIPASTI

APPETIZERS

ASTICE CATALANA (2)

Catalan Lobster

120

PRIMI

FIRST COURSES

**FREGOLA CON CALAMARETTI SELVAGGI,
PESTO DI RUCOLA, LIMONE MAROCCHINO E
CRUMBLE DI PROSCIUTTO CRUDO (1,4,8,12)**

*Fregola with wild squid, rocket pesto, Moroccan lemon
and raw ham crumble*

26

SPAGHETTONI VONGOLE E BOTTARGA (1,14)

Spaghettoni with clams and bottarga

30

SPAGHETTI AL POMODORO E STRACCIATELLA

(1,7)

Spaghetti with tomato and stracciatella

20

J-BEACH VEGAN PAD THAI (1,5,6,8)

25

PRIMI

FIRST COURSES

**“LIKE A GYOZA”: CULURGIONES PIASTRATI,
CREMA ALLA CARBONARA E NOODLE DI
ZUCCHINE (1,3)**

*“Like a gyoza”: grilled culurgiones, carbonara cream
and zucchini noodles*

26

FETTUCCINE CON L’ASTICE (1,2)

Fettuccine with lobster

120

SPECIALI JBEACH

JBEACH SPECIALS

SPAGHETTI CON GRANSEOLA (1,2,12)

(SU ORDINAZIONE)

Spaghetti with granseola (on order)

45 A PORZIONE/PER SERVING

SPAGHETTI CON ASTICE (1,2,12)

(SU ORDINAZIONE)

Spaghetti with lobster (on order)

15 HG

SPAGHETTI CON ARAGOSTA (1,2,12)

(SU ORDINAZIONE)

Spaghetti with cryfish (on order)

21 HG

SECONDI

MAIN COURSES

FRITTURINA DI PESCE “FREE BONES” CON NOODLE DI VERDURE ALL’UMEBOSHI

(1,2,4,14)

“Free Bones” fish fry with umeboshi vegetable noodles

30

POLPO ALLA “PIZZAIOLA”, ZUPPETTA DI POMODORO, CREMA DI MOZZARELLA, OLIVE, ORIGANO FRESCO E CAPPERI FRITTI

(7,14)

*“Pizzaiola” octopus, tomato soup, mozzarella cream,
olives, fresh oregano and fried capers*

32

TATAKY DI TONNO ROSSO IN CROSTA DI SESAMO NERO E ALGA NORI, GIARDINIERA ALLO ZENZERO E PEPERONCINO FRESCO (4,12)

*Bluefin tuna tataky in black sesame crust and nori
seaweed, ginger and chilli pickled vegetables*

38

CARPACCIO DI PICANHA CON VONGOLE VERACI, SALICORNIA E YUZU (12,14)

Picanha carpaccio with clams, glasswort and yuzu

35

PESCATO DEL GIORNO

Catch of the day

11 HG

SECONDI

MAIN COURSES

SELEZIONE DI OSTRICHE

Selection of Oysters

35

SCAMPI, GAMBERI ROSSI, CAPESANTE, FRUTTI DI MARE

Scampi, Red prawns, Scallops, Seafood

60

BURGER "MESSICO E NUVOLE": BURGER DI ANGUS, CREMA DI RICOTTA MUSTIA, GUACAMOLE, E POMODORO (1,7)

"Messico e nuvole" burger:

*Angus burger, mustia ricotta cream, guacamole,
and tomato*

25

BURGER VEGANO: POMODORO, INSALATA ORIENTALE, CREMA DI TOFU AFFUMICATO E FINTA MAIONESE DI POMODORO, FRAGOLE E BASILICO (1,6)

*Burger vegano: pomodoro, insalata orientale, crema di
tofu affumicato e finta maionese di pomodoro, fragole e
basilico*

25

INSALATE

SALADS

INSALATA CAPRESE DI BUFALA CON ALICI DI CETARA (4,7)

Buffalo caprese salad with anchovies from Cetara

25

INSALATA “SANTORINI” CON GAMBERI AL VAPORE, FETA, ANGURIA, OLIVE, CETRIOLO E MENTA (2,7,12)

*“Santorini” salad with steamed prawns, feta cheese,
watermelon, olives, cucumber and mint*

25

INSALATA PANTESCA: PATATE, OLIVE, CAPPERI DI PANTELLERIA, POMODORI, CIPOLLA E ORIGANO FRESCO

*Pantesca salad: potatoes, olives, Pantelleria capers,
tomatoes, onion and fresh oregano*

25

FRAGOLE, AVOCADO, RUCOLA SELVATICA, TOFU AFFUMICATO, CETRIOLO E MANDORLE (6,8)

*Strawberries, avocado, wild rocket, smoked tofu,
cucumber and almonds*

25

HUMMUS DI PISELLI CON VERDURE CROCCANTI E SOMACCO (11)

Peas hummus with crunchy greens and somac

18

DOLCI
DESSERTS

**CREMOSO AL PISTACCHIO CON TERRA DI
CACAO AMARO AL PEPERONCINO (7,8,12)**

*Pistachio creamy with bitter cocoa ground
with chili pepper*

15

**DELIZIA DI MANDORLE DI OLIENA CON
ZUPPETTA LEGGERA AL CAFFÈ E CRUMBLE AL
PEPE SECHUAN (7,8,12)**

*Oliena almond delight with light coffee soup and
sechuan pepper crumble*

15

**“IL VIAGGIO DI UNA PESCA RIPIENA”
BUNET CON PUREA DI PESCA E CRUMBLE DI
AMARETTI DI SARDEGNA(7,8,12)**

*Bunet with peach puree and crumble
of Sardinian amaretti*

15

**FANTASIA DI FRUTTI DI BOSCO, GELO DI
ANGURIA, PANNA SEMIMONTATA E POLVERE
DI CARMELLO (7)**

*Wild berry fantasy, watermelon frosting, semi-whipped
cream and caramel powder*

15

ALLERGENI

ALLERGENS



1 - GLUTINE

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut



8 - FRUTTA A GUSCIO

Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi



2 - CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei: gamberi, gamberetti, aragoste, astici, scampi, granchi



9 - SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano: sedano da coste o gambi, sedimenti di sedano, sedano, foglie di sedano, succo di sedano, polvere di sedano



3 - UOVA

Uova e prodotti a base di uova: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati



10 - SENAPE

Senape e prodotti a base di senape: semi di senape, polpa di senape, olio di senape, germogli di senape, foglie di senape



4 - PESCE

Pesce e derivati inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce



11 - SESAMO

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo: farina di sesamo, pasta di sesamo, olio di sesamo, burro di sesamo



5 - ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di arachidi



12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂, in conserve, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, nei funghi secchi e bibite analcoliche e succhi di frutta



6 - SOIA

Soia e derivati: latte, tofu, spaghetti, etc.



13 - LUPINI

Lupini e prodotti a base di lupini: farina di lupino, proteina di lupino, concentrato di lupino, isolamento di lupino, germogli di erba medica



7 - LATTICINI

Latte e prodotti a base di latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



14 - MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi: ostrica, patella, tellina e vongola canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, murice, etc.

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.