

J Beach

MENU

SIGNATURE

DRINKS

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

20

UMAMI SHADES

Succo di lime fresco caraibico, sciroppo home made ai capperi di Pantelleria, Tequila premium infusa al sedano, dry curacao

Fresh Caribbean lime juice, home made syrup with Pantelleria capers, premium Tequila infused with celery, dry curacao

20

THALASSOTHERAPY

Succo fresco di limone sardo, zucchero liquido, London dry gin infuso al basilico greco, soda al basilico greco, foamer

Fresh Sardinian lemon juice, sugar syrup, London dry gin infused with Greek basil, Greek basil soda, foamer

20

INSTANT CRUSH

Succo fresco di lime caraibico, nettare di agave, vodka infusa al passion fruit, basilico nostrano fresco, passion fruit fresco

Fresh Caribbean lime juice, agave nectar, passion fruit infused vodka, fresh local basil, fresh passion fruit

20

SIGNATURE

DRINKS

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

20

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

Fresh Caribbean lime juice, Maldon salt, agave nectar, tequila premium infused with jalapeno pepper, pink grapefruit soda and salt crustas with Persian rose petals and dehydrated lemon peel

20

NOT ORDINARY BLOODYMARY

Succo fresco di limone sardo, vodka infusa alle erbe del Mediterraneo, estrazione semi chiarificata di pomodoro vesuviano giallo, sale bretone affumicato, gocce di jalapeno, salsa Worcestershire, pepe Timur

Fresh Sardinian lemon juice, infused vodka with Mediterranean herbs, semi-clarified extraction of yellow Vesuvian tomato, smoked Breton salt, jalapeno drops, Worcestershire sauce, Timur pepper

20

J Beach

ACQUA SAN PELLEGRINO 0,75

Natural Water

6

ACQUA PANNA 0,75

Natural Water

6

COPERTO

Cover Charged

10

ANTIPASTI

APPETIZERS

**CARPACCIO DI BACCALA' SELEZIONE
"RAFOLS", FRAGOLE ARROSTO, TIMO, ACETO
BALSAMICO E SALICORNIA (4,11,12)***

*Cod carpaccio, roast strawberries, thyme, balsamic
vinegar and salicornia (4,11,12)**

25

**CEVICE DI ORATA, PESCHE, CIPOLLA AL
SAKE', LIME E SHISO VIOLA (4,12)***

*Ceviche of sea bream, peaches, sake onion, lime and
purple shiso (4,12)**

28

**TARTAR DI TONNO, SALSA FREDDA ALLA
PUTTANESCA, STRACCIATELLA, OLIVE
DISIDRATATE E FIOCCHI DI POMODORO (4,7,12)***

*Tuna tartar, cold puttanesca sauce, stracciatella, dried
olives and tomato flakes (4,7,12)**

29

ANTIPASTI

APPETIZERS

**MELANZANA ESPRESSIONISTA,
LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DELLA
PARMIGIANA (7,12)**

*Eggplant expressionist,
our interpretation of parmigiana (vegan) (7,12)*

 **SU RICHIESTA CON INGREDIENTI VEGANI**

On request with vegan ingredients

24

**CAPONATA DI ZUCCHINE TROMBETTA,
TAGLIATELLE DI SEPPIA E CROCCANTE
AL PECORINO (2,4,7,8)***

*Trombetta zucchini caponata, cuttlefish tagliatelle
and crispy pecorino (2,4,7,8)**

26

CRUDI

RAW SEA FOOD

PLATEAU ROYAL

**6 OSTRICHE, 2 SCAMPI, 4 GAMBERI ROSSI, 2
GAMBERI VIOLA, TARTUFI, GAMBERO ROSA
O SASHIMI DI TONNO (2,4,14)****

*6 oysters, 2 scampi, 4 red prawns, 2 purple prawns,
truffles, pink prawns or tuna sashimi*

*(2,4,14)***

CONSIGLIATO PER DUE PERSONE

Recommended for two people

140

CRUDI

RAW SEA FOOD

FRUTTI DI MARE (AL PEZZO) (2)

Seafood (per piece) (2)

CARABINEROS **

*Carabineros***

SECONDO MERCATO

Market price

SCAMPI**

*Scampi***

20

GAMBERO ROSSO**

*Red Shrimp***

15

GAMBERO VIOLA**

*Purple Shrimp***

12

SELEZIONE DI OSTRICHE (AL PEZZO) (14)

Oysters Selection (14)

12

PRIMI

FIRST COURSES

**“LIKE A GYOZA” CULURGIONES PIASTRATI,
SALSA TIEPIDA ALLA CARBONARA E NOODLE
DI ZUCCHINE NOVELLE E PEPE DI CUBEBA (1,3)**

*“Like a gyoza” plated culurgiones, warm carbonara
sauce and new zucchini noodle and cubeba pepper (1,3)*

28

**SPAGHETTONI CON VONGOLE VERACI E
BOTTARGA ARTIGIANALE (1,14)**

Spaghettoni with clams and artisanal bottarga (1,14)

30

 **VEGAN PAD THAI (1,5,6)**

 *Vegan Pad Thai (1,5,6)*

28

PRIMI

FIRST COURSES

PICI CON POLPA DI RICCIO, BRUNOISE DI ZUCCHINE AL LIME (1,4,12)*

Sea urchin picci, zucchini brunoise with lime

*(1,4,12)**

30

“MADE IN ITALY” CALAMARATA, SALSA DI POMODORO, CREMA DI BURRATA E CLOROFILLA DI BASILICO (1,7,9)

*“Made in Italy” calamarata, tomato sauce, burrata
cheese cream and basil chlorophyll (1,7,9)*

 **SU RICHIESTA CON INGREDIENTI VEGANI**

On request with vegan ingredients

26

SECONDI

MAIN COURSES

PESCATO DEL GIORNO (4)

Catch of the day (4)

BRANZINO, ORATA, PAGRO ROSA, ROMBO, DENTICE, PEZZOGNA

*Sea bass, sea bream, pink seabream, turbot, red
snapper, spotted fish*

AL FORNO, ALLA PLANCIA, ALLA CATALANA, CON GUAZZETTO DI CAPPERI, OLIVE E POMODORINI

*Baked, grilled, catalan style, with caper stew,
olives and cherry tomatoes*

13 HG

LA NOSTRA FRITTURA DI PESCE CON LA SCAPECE DI ZUCCHINE LOCALI (1,2,4,5,12,14)*

*Fried fish with local zucchini scapece
(1,2,4,5,12,14)**

35

SIGNATURE LOBSTER

SIGNATURE LOBSTER

FETTUCCHINE ALL'ASTICE (1,2,7)

Lobster fettuccine "astice" (1,2,7)

18 HG

FETTUCCHINE ALL'ARAGOSTA (1,2,7)

Lobster fettuccine "aragosta" (1,2,7)

20 HG

ARAGOSTA ALLA CATALANA (2)

Lobster catalan style "aragosta"(2)

22 HG

ASTICE ALLA CATALANA (2)

Lobster catalan style "astice"(2)

18 HG

ARAGOSTA AL GRATIN CON PANE, PECORINO E PREZZEMOLO (1,2,7)

*Lobster gratinated with pecorino, bread and parsley
"aragosta" (1,2,7)*

20HG

ASTICE AL GRATIN CON PANE, PECORINO E PREZZEMOLO (1,2,7)

*Lobster gratinated with pecorino, bread and parsley
"astice" (1,2,7)*

15HG

SECONDI

MAIN COURSES

**POLPO VERACE ALLA PLANCIA, PAPPA
AL POMODORO, CREMA DI MOZZARELLA,
CAPPERI SOFFIATI E ZEST DI LIMONE**

(1,4,7,9,12,14)*

*Octopus on the plank, tomato pulp, mozzarella cream,
puffed capers and lemon zest*

(1,4,7,9,12,14)*

35

**TATAKI DI TONNO DI RITORNO DA BANKOK,
CON VERDURINE CROCCANTI,
ANACARDI E SALSA DELICATA
AL CURRY GIALLO (4,5,8)***

*Tuna tataki on the way back from Bangkok,
with crispy vegetables, cashews and delicate
yellow curry sauce (4,5,8)**

38

JBEACH BURGERS

JBEACH BURGERS

**“SOLE, AMORE E VENTO”
BURGER ARTIGIANALE, POMODORO DEI
NOSTRI ORTI, INSALATA, STRACCIATELLA
E GUACAMOLE**

(1,3,7)

*Artisanal burger, tomato from our gardens, salad,
stracciatella and guacamole (1,3,7)*

28

 **BURGER VEGANO
CREMA DI MELANZANE ALLA TAHINA,
POMODORI CONFIT, INSALATA E MAIO
VEGETALE ALLA SRIRACHA (1,3,7,12)***

 *Vegan burger*

*Cream of eggplant with tahina, confit tomatoes, salad
and vegetable mayo with Sriracha (1,3,7,12)**

25

INSALATE

SALADS

INSALATA DI PATATE ALLA CARLOFORTINA PESTO, POMODORI CONFIT E TONNO ARTIGIANALE (4,12)

Carlofortina potato salad

Pesto, confit tomatoes and artisanal tuna

(4,12)

25

INSALATA “SANTORINI” CON GAMBERI AL VAPORE, FETA, ANGIURIA, CETRIOLO, MENTA E LIMONE MAROCCHINO

(2,4,12)*

*“Santorini” salad with steamed prawns, feta cheese,
watermelon, cucumber, mint, moroccan lemon (2,4,12)**

25

INSALATA CAPRESE, CON BURRATINA FRESCA, POMODORO DEI NOSTRI ORTI E ACCIUGA DEL CANTABRICO (7,12)

*Caprese salad, with fresh burratina, tomato from our
gardens and anchovy from the Cantabrian (7,12)*

25

INSALATE


SALADS

CAESAR SALAD (6,8)

Caesar salad (6,8)

25

HUMMUS "HOME MADE", PAPRIKA DOLCE, SOMMACCO E SELEZIONE DI BABY ORTAGGI (12)

 *"Home made" hummus, sweet paprika, sumac and
selection of baby vegetables(12)*

22

DOLCI

DESSERTS

DELIZIA AL PISTACCHIO, CRUMBLE DI CACAO AMARO, PEPERONCINO DI ESPELETTE E MENTA (1,3,7,8,12)

*Pistachio delight, bitter cocoa crumble, espelette chili
pepper and mint (1,3,7,8,12)*

18

"LA NUVOLO", TIRAMISU' ESPRESSO CON BISCOTTO SAVOJARDO TIPICO DI SARDEGNA (1,3,7)

*"La nuvola", espresso tiramisu' with typical sardinia
savoiaro biscuits (1,3,7)*


18

NAMELAKA, MELISSA E AMARENE (7,12)

Namelaka, melissa and cherries (7,12)

18

BIANCOMANGIARE. **MANDORLE DI OLIENA E LIMONE CANDITO (8)**

 *Biancomangiare.*
Oliena's almonds and candied lemon
(8)

14

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.