

JBeach

NELL'ATTESA

MEANWHILE

CALICE DI CHAMPAGNE

MARTYN ORSYN

Glass of Champagne

20

CALICE DI FRANCIACORTA

FERGHETTINA

Glass of Bubbly Wine

10

ANTIPASTI

APPETIZERS

TARTARE DI SALMONE, SEDANO, PISTACCHI E ESTRATTO DI ANANAS (4,8,9)

Salmon tartare, celery, pistachios and pineapple extract

22

PANZANELLA CROCCANTE CON PANE AL NERO DI SEPPIA (DI NOSTRA PRODUZIONE), SGOMBRO MARINATO, COZZE SGUSCIATE E OLIO ALLE ACCIUGHE DEL CANTABRICO (1,4,14)

*Crispy panzanella with sepia black bread (home made),
marinated mackerel, shelled mussels and
cantabrian anchovy oil.*

25

FALAFEL* DI CECI CON HUMMUS E TZATZIKI (3,4,7)

Chickpeas meatballs, hummus and tzatziki*

16

FILETTO DI TRIGLIA CON QUINOA, UVETTA, PINOLI E SALSA DI POMODORI ARROSTO (4,8)

*Fillet of red mullet with quinoa, raisins, pine nuts
and roasted tomato sauce*

18

CRUDITÉ

(2,4)

50

PRIMI

FIRST COURSES

PACCHERI DI PASTA FRESCA CON RAGÙ BIANCO DI MARE* BATTUTO AL COLTELLO

(1,2,4,9,14)

Fresh pasta with white sea ragu beaten with knife*

26

RISOTTO POLPO* E NOCCIOLE (4,8,12,14)

Risotto with octopus and hazelnut*

25

FREGOLA SARDA CON COZZE, CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI E BACON CROCCANTE

(1,14)

*Sardinian fregola with mussels, borlotti beans cream
and crunchy bacon*

20

SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA (1,4,14)

Spaghetti with clams and bottarga

25

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 (SU

ORDINAZIONE) (1,2,12)

Spaghetti with cryfish (on order)

21 HG

SECONDI

MAIN COURSES

**HAMBURGER* VEGETALE CON GUACAMOLE,
INSALATINA SELEZIONATA,
E POMODORI FRESCHI (1,3,5,6,8,11)**

Vegetable hamburger with guacamole, selected salad
and fresh tomatoes*

18

**FRITTO DI CALAMARI* E GAMBERI*
CON CHIPS DI PATATE* (1,2,5,14)**

Fried shrimps and prawns* with potatoes chips**

25

**HAMBURGER DI TONNO: PROSCIUTTO DI
TONNO ROSSO, BURRATA, INSALATA
CROCCANTE SELEZIONATA, LIME,
PACCASASSI E CHIPS* (1,4,5,11,9)**

*Tuna hamburger with red tuna ham, burrata, selected
crisp salad, lime, paccasassi and chips**

20

**HAMBURGER DI CHIANINA* CON SENAPE
AL MIELE , CONFETTURA DI CIPOLLA AL
CANNONAU, INSALATINA CROCCANTE E
POMODORO FRESCO (1,2,5,10,11,12,13)**

Chianina hamburger with honey mustard, onion jam with
cannonau, crispy salad and fresh tomato*

22

PESCATO DEL GIORNO (4)

Catch of the day

11 HG

INSALATE

SALADS

INSALATA DI ARANCE:

**CARPACCIO DI FINOCCHIO, RADICCHIO,
BACCHE DI GOJI, MANDORLE SFILETTATE,
ARANCIA PELATA A VIVO E GAMBERI*
SCOTTATI AL VAPORE (2,8,9)**

*Orange Salad: Fennel carpaccio, red radish, goji berries, filleted almond, peeled orange, and steamed shrimps**

20

INSALATA J BEACH:

**INSALATA CROCCANTE, FIOR DI LATTE,
BASILICO FRESCO, POMODORI DATTERINI
GIALLI, SASHIMI DI TONNO ROSSO E
NOCCIOLE TOSTATE (4,7,8)**

Crunch salad, mozzarella fior di latte, fresh basil, yellow datterini tomatoes, red tuna sashimi and toasted hazelnuts

20

ITALIAN BEACH:

**BURRATINA, PANE CARASAU, POMODORINI
CONFIT, PESTO DI BASILICO (1,7,5)**

*Burratina, carasau bread, confit tomatoes, basil pesto**

20

AMPHER SALAD:

**RABARBARO, SEDANO, RUCOLA,
BOTTARGA, MELOGRANO E LIME (4,9)**

Rhubarb, celery, rocket salad, bottarga, pomegranate and lime

18

DOLCI
DESSERTS

**CHEESCAKE AL CUCCHIAIO CON FRUTTA
FRESCA DI STAGIONE (1,3,7)**

Spoon cheesecake with fresh seasonal fruit

10

**FANTASIA VEGANA CON CREMA DI
ANACARDI AL LIMONE SU FROLLA DI RISO
E CACAO, POLVERE DI ARACHIDI, GEL
D'ANANAS, ROSMARINO E LAMPONI***

GHIACCIATI (1,5,7,8)

*Vegan fantasy with lemon cashew cream on rice and
cocoa shortbread, peanut powder, pineapple gel, rosemary
and frozen raspberries**

10

MUHALABIYA CON MANGO E BASILICO (7)

Muhalabiya with mango and basil

10

**TIRAMISU' 3.0
CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO (1,3,7)**

Tiramisu '3.0 with chocolate flakes

EURO 10

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.