








FRY TOP

cotti su piastra Onfalos e serviti con timballo di riso venere e pomodori sardi
cooked on Onfalos griddle and served with black rice timbale and Sardinian tomatoes

- Gamberoni 
con salsa guacamole € 34
Tiger prawns with guacamole sauce
(2.15)
- Salmone 
con salsa di yogurt e aneto € 28
Salmon with yogurt and dill sauce
(4.15)
- Orata 
con salsa salmoriglio € 28
Sea bream with salmoriglio sauce (oil, lemon, origan, parsley, salt and pepper)
(4.15)
- Tonno 
con salsa salmoriglio € 32
Tuna with salmoriglio sauce (oil, lemon, origan, parsley, salt and pepper)
(4.15)

PASTA

| | |
|---|------|
| Tagliatelle pomodoro fresco e basilico  <i>Tagliatelle with fresh tomato sauce and basil</i> (1.3.15) | € 18 |
| Linguine al limone <i>Linguine with lemon sauce</i> (1.7) | € 20 |
| Spaghetti missoltino e bottarga <i>Spaghetti with missoltino (local lake fish) and bottarga</i> (1.4.15) | € 26 |
| Penne zucchine e gamberi <i>Penne with courgettes and prawns</i> (1.2.15) | € 26 |

MUST-HAVES

accompagnati con patatine fritte
served with french fries

T Beach Burger € 27

Hamburger di manzo, pomodoro, lattuga, formaggio, pancetta, salsa aioli

Beef burger, tomato, lettuce, cheese, bacon, aioli sauce

(1.3.7.10.15)

T Beach Fish Burger € 28

Gamberi, salmone affumicato Coda Nera, pomodoro, insalata, salsa di avocado

Prawns, black tail smoked salmon, tomato, lettuce, avocado sauce

(1.2.3.4.7.15)

Veggie T Beach Burger  € 22

Hamburger vegetariano, pomodoro, lattuga, cipolla rossa, melanzane, pesto al basilico

Vegetarian burger, tomato, lettuce, red onion, eggplants, basil pesto

(1.3.7.8.15)

Club Sandwich € 25

Pane bianco tostato con pollo, pomodoro, lattuga, uova e maionese

Toasted layer sandwich, chicken, tomato, lettuce, egg, Mayonnaise

(1.3.5.7.15)


T Beach Sandwich € 22

Triplo strato di pane in cassetta tostato con bresaola, rucola, scaglie di grana e maionese





Tosted triple layer sandwich with bresaola, rocket, Grana Padano chips and mayonnaise

(1.3.5.7.15)

PER RIMANERE LEGGERI LIGHT CHOICES


- Caesar salad € 22
Lattuga, bacon, acciughe, crostini di pane
Lattuce, bacon, anchovies, bread croutons (1.3.4.10)
Con pollo / *with chicken* + € 6
Con gamberi / *with shrimps (2)* + € 10
- Insalata dell'orto mista con caprino,   € 20
mele e noci
Mixed salad with Caprino cheese, apple and walnuts (7.8.9)
- Finocchi, arance, olive taggiasche   € 20
e cipolla rossa di Tropea
Fennels, orange, Taggia olives and Tropea red onion (9)


I CLASSICI DELL'ESTATE ITALIANA THE ITALIAN CLASSICS

- Caprese   € 24
Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico
Buffalo mozzarella, tomatoes and basil (7)
- Prosciutto e melone  € 24
Parma ham and melon
- Vitello tonnato  € 28
Sliced veal in tuna sauce
(2.3.4.7)

LE TARTARE

T BEACH TARTARE

Tartare di gambero rosso 
su ratatouille di mela verde, lime e pepe rosa € 36
Red prawns tartare on a green apple ratatouille, lime and pink pepper (2.15)

Tartare di salmone con avocado 
e julienne di finocchio € 32
Salmon tartare with avocado and fennel (4.15)

Tartare di tonno con pachino 
e capperi alla soia € 30
Tuna tartare with cherry tomatoes and soy flavoured capers (4.6.15)

DESSERTS

€ 14

Tiramisù
Tiramisu (1.3.7.15)

Coppa di fragole alla crema di latte 
Fresh strawberries with milk cream (1.3.7)

I nostri sorbetti e gelati fatti in casa 
Our homemade sorbets and ice-cream (1.3.7)

COCKTAILS

LO CHAMPAGNE SECONDO IL T BEACH

€ 25

Il Rosso

Veuve Cliquot Rich, Uva fragola, Frutti rossi, Carambola

Veuve Cliquot Rich, Strawberry grape, Red fruits, Carom

L'Arancione

Veuve Cliquot Rich, Arancia Fresca, Kumquat, Melone, Zenzero

Veuve Cliquot Rich, Fresh orange, Kumquat, Melon, Ginger

Il Verde

Veuve Cliquot Rich, Blackberry, Raspberry, Mint, Lemon peel

Veuve Cliquot Rich, Blackberry, Raspberry, Mint, Lemon peel

SPECIAL GIN AND TONIC

€ 26

Gin Gadir - Italy

Fiori del capperò di Pantelleria, Timo limonato, Bacche di ginepro, Premium indian tonic water

Pantelleria caper's flower, Lemonaded thyme, Juniper berries, Premium indian tonic water

Gin Sip Smith - England

Pepe Rosa, Pepe di Sichuan, Cipolline, Olive, Premium Mediterranean tonic water

Pink pepper, Sechuan pepper, Sweet&sour onion, Olives Premium Mediterranean tonic water

Gin Jinzu - England

Fiori di ciliegio, Yuzu, Buccia di limone, Premium Mediterranean tonic water

Cherry tree flowers, Yuzu, Lemon peel Premium Mediterranean tonic water

Gin Tonka - Italy

Arancia disidratata, Cannella, Noce moscata, Premium Indian tonic water

Dried orange, Cinnamon, Nutmeg, Indian tonic water Fever Tree

Gin Geranium - England

Salvia, Lime disidratato, Premium indian tonic water

Sage, Dried lime, Premium indian tonic water

Gin Sikkim - Spain

Bacche di ginepro, Foglie di alloro, Fiori di camomilla Premium indian tonic water

Juniper berries, Bay leaf, Chamomile flowers, Premium indian tonic water

CLASSICS ALL'ITALIANA

€ 18

Milano Milano

Rabarbaro Zucca, Bitter Campari, Soda

Milano Torino

Bitter Campari, Red Vermouth Carpano Classico

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Soda

Negroni

Bitter Campari, Red Vermouth Carpano Rosso, Gin

T BEACH SIGNATURE

€ 20

T Smile

Pinot grigio, Soda, Limoncello, Menta

Pinot grigio, Soda water, Limoncello, Mint

SPARKLING COCKTAILS

French Bellini

€ 22

Champagne, Succo alla pesca

Champagne, Peach juice

French Rossini

€ 22

Champagne, Succo di fragole

Champagne, Strawberry juice

French '75

€ 22

Gin, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Champagne

Gin, Lemon juice, Sugar, Champagne

Prosecco Cup

€ 18

Prosecco, Frutta fresca, Liquore alla ciliegia

Prosecco, Fresh fruit, Cherry liquor

My Hawaii

€ 18

Prosecco, Limoncello, Ananas, Liquore alla rosa

Prosecco, Limoncello, Pineapple, Rose liquor

MOCKTAILS

€ 14

White Summer

The bianco allo zenzero, Orzata, Zucchero caramellato
White ginger tea, Almond syrup, Caramelized sugar

Sunset

Succo di arancia, Succo di ananas, Sciroppo alla fragola
Orange juice, Pineapple juice, Strawberry syrup

Green life

The verde, Succo alla mela, Foglie di Menta
Green tea, Apple juice, Mint leaves

VEG AND FRUIT

€ 18

Sunny Mary

Succo di datterino giallo, Vodka, Succo di limone, Sale di sedano, Salsa Worcester, Sedano bianco
Yellow tomato juice, Vodka, Lemon, Celery salt, Worcester sauce, White celery

Salty Dog

Succo di pompelmo, Vodka, Sale al mandarino
Grapefruit juice, Vodka, Mandarin salt

L'APERITIVO ITALIANO

San Bitter, Crodino

Analcolico – Non-alcoholic

€ 7

Campari Soda

€ 18

Birra (33 cl) *Beer* in bottiglia *in a bottle*

€ 8

Nastro Azzurro

Corona

Birra artigianale (33 cl) *Craft beer*

€ 12

Crafter: Aquadulza – Lake Como

3Mezzina - Blanche 24Sei – Indian pale ale

Via Regia - Bitter Patria – Porter

BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA

SOFT DRINKS AND JUICES

| | |
|---|------|
| Acqua (75 cl) <i>Water</i> | € 8 |
| Panna (acqua naturale / <i>still water</i>) | |
| San Pellegrino (acqua frizzante / <i>sparkling water</i>) | |
| Tè freddo al limone o pesca | € 6 |
| <i>Lemon or peach ice tea</i> | |
| Bibite | |
| <i>Soft drinks</i> | € 6 |
| Coca Cola, Coca Light, Coca Zero, Aranciata San Pellegrino, Sprite | |
| Succhi di Frutta <i>Fruit juices</i> | € 6 |
| Arancia, ananas, pesca, mirtillo rosso, pomodoro | |
| <i>Orange, pineapple, peach, cranberry, tomato</i> | |
| Spremute <i>Freshly-squeezed juices</i> | € 8 |
| Arancia, pompelmo, limone <i>Orange, grapefruit, lemon</i> | |
| Milk Shake | € 18 |
| <i>Il team del T Beach sarà lieto di indicarvi i gusti disponibili</i> | |
| <i>The TBeach team will be delighted to talk you through our selection of flavors</i> | |

CAFFETTERIA

COFFEES

| | |
|--|-----|
| Espresso | € 5 |
| Cappuccino, Latte macchiato | € 6 |
| Caffè shakerato | € 8 |
| <i>Iced coffee or cappuccino</i> | |
| Selezione di tè e infusi | € 8 |
| <i>Selection of teas and infusions</i> | |

LA NOSTRA CARTA DEI VINI

OUR WINE LIST

| | Bicc <i>Glass</i> | Bott <i>Bott</i> |
|---|----------------------|---------------------|
| BOLLICINE <i>Sparkling</i> | | |
| Cuvée Prestige Ca' del Bosco <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i> | € 16 | € 75 |
| Prosecco Jeio Bisol <i>Glera, Verdisio, Pinot Bianco, Chardonnay</i> | € 12 | € 45 |
| Pommery Rosè <i>Chardonnay</i> | € 25 | € 125 |
| Veuve Cliquot Rich <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i> | € 28 | € 130 |
| Veuve Cliquot Rich Rosé <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i> | € 28 | € 130 |
| "R" de Ruinart <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i> | € 25 | € 135 |
| Veuve Cliquot Cuvée Saint-Pétersbourg <i>Chardonnay, Pinot Nero, Meunier</i> | € 30 | € 140 |
| Ruinart Rosé <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> | € 35 | € 165 |
| Pommery Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i> | € 30 | € 140 |

VINI BIANCHI

White wines

| | | |
|---|------|------|
| Chardonnay St.Pauls <i>Chardonnay</i> | € 14 | € 55 |
| Massifitti <i>Trebbiano di Soave</i> | € 15 | € 65 |
| Sylvaner Abbazia di Novacella <i>Sauvignon, Chardonnay, Nebbiolo</i> | € 16 | € 65 |
| Lugana Molin Ca'Maiol <i>Trebbiano di Lugana</i> | € 17 | € 70 |

VINI ROSATI

Rosé wines

| | | |
|---|------|------|
| Ca' dei Frati <i>Groppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera</i> | € 15 | € 50 |
|---|------|------|

VINI ROSSI

Red wines

| | | |
|---|------|------|
| Fichimori Tormaresca <i>Negroamaro, Syrah</i> | € 12 | € 55 |
| Pinot Noir San Michele Appiano <i>Pinot nero</i> | € 12 | € 55 |

VINI DA DESSERT

SWEET WINES

| | | |
|--|------|------|
| Rigoletto Zenato <i>Trebbiano di Lugana Passito</i> | 2013 | € 18 |
| Sciandor Banfi <i>Moscato d'Asti</i> | 2015 | € 14 |
| Porto Graham's Tawny 10 | | € 18 |

UNA SELEZIONE PER INTENDITORI

SELECTION FOR WINE LOVERS

Solo in bottiglia / Available by the bottle

Bollicine / Sparkling

| | | |
|--|------|-------|
| Billecart-Salmon Brut Rosé | | € 230 |
| <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i> | | |
| Dom Perignon | 2008 | € 360 |
| <i>Pinot Noir, Chardonnay</i> | 2010 | € 320 |

Vini Bianchi / White wines

| | | |
|---|------|-------|
| Moscato Giallo Turmhof Tiefenbrunner | 2017 | € 50 |
| <i>Moscato giallo</i> | | |
| Conte della Vipera, Antinori | 2019 | € 55 |
| <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i> | | |
| Vinnae Jermann | 2019 | € 75 |
| <i>Friulano, Ribolla Gialla, Riesling</i> | | |
| Cervaro della Sala, Castello della Sala | 2018 | € 105 |
| <i>Chardonnay e Grechetto</i> | | |
| Terre Alte Livio Felluga | 2017 | € 120 |
| <i>Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon Blanc</i> | | |
| Rarity Cantina di Terzano | 2006 | € 260 |
| <i>Pinot Bianco</i> | | |

Vini Rosè / Rosè wine

| | | |
|---|------|------|
| Poggio ai Ginepri Rosato, Tenuta Argentiera | 2016 | € 55 |
| <i>Cabernet Sauvignon, Syrah</i> | | |

Vini Rossi / Red wines



| | | |
|---|------|------|
| Sassella Il Glicine Fay | 2016 | € 65 |
| <i>Nebbiolo</i> | | |
| Modus Ruffino | 2017 | € 85 |
| <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot</i> | | |
| Valpolicella Superiore I Saltari | 2015 | € 65 |
| <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina</i> | | |

Gentile Ospite,

Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza elenchiamo le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e/o ove viene utilizzata la tecnica del congelamento rapido per alcune preparazioni.

Dear Guest,

We care about serving you the highest quality ingredients and meeting your dietary requirements. Please find below the list of products that may cause allergic reactions or intolerances, in addition to any foods that have been quick frozen.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
Grains containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, combinations of these products or any derivatives from these products
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Shellfish and products containing shellfish
3. Uova e prodotti a base di uova
Egg and products containing egg
4. Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products containing fish
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products containing peanuts
6. Soia e prodotti a base di soia
Soy and products containing soy
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and products containing milk (including lactose)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
Nuts, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts and any products containing nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products containing celery
10. Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products containing mustard
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products containing sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg
Sulfur dioxide and sulfites (more than 10 mg/Kg)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and products containing lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Mollusks and products containing mollusks
15. Tecnica del congelamento rapido, prodotto decongelato
Product has been quick frozen, defrosted product
16. Pietanza vegana
Vegan
Pietanza vegetariana 
Vegetarian
Pietanza senza glutine 
Gluten-free