

J, S, R
R

Jö

PIETRA LIGURE



Hey Sea Lover, *welcome to paradise.*

Ti diamo il benvenuto in terrazza.

Quassù puoi mangiare qualcosa di buono, brindare con un drink, goderti la vista e soprattutto... divertirti!

Welcome in our terrace. Up here you can eat something good, toast with a drink, enjoy the view but above all... have fun!



**Hai bisogno di supporto per le tue allergie?
Il nostro staff è felice di aiutarti.**

Do you have allergy issues? Our staff is glad to help you.



@Jollyrogerhotel



@Jollyrogerhotel

Cheers!

Aperitivo



Dalle 17.30 alle 20.00

J, S, M
K, * R

In orario di aperitivo, i drink vengono accompagnati da una selezione di stuzzichini fatti in casa.

During aperitif time, drinks are accompanied with a selection of homemade appetizers.

Scegli dalla drink list cosa bere.

Choose from the drink list what do you want to enjoy.

Cocktail classici e analcolici

10€

Classic & analcoholic cocktails

Cocktail signature

12€

Signature cocktails

Calice di vino

10€

Glass of wine

Bibite e birre in bottiglia

8€

Soft drinks & bottled beers

Birre Maltus Faber: Bianca/Ambrata/Ipa

10€

Maltus Faber beers: White/Amber/Ipa

Bottiglia di vino/prosecco

Bottle of wine/sparkling dry wine

a partire da:
from:

35€

Voglia di qualcosa di sfizioso? Prova i nostri crostoni e sides!

Do you want something tasty? Try our crunchy bread & sides!

Food & Drinks

Jò

PIETRA LIGURE

Crostoni

Crunchy bread

Crostone di mare

Crostone di pane con acciughe, formaggio fresco, pomodori secchi e rucola | Crunchy bread with anchois, fresh cheese, dry tomatoes, argula

10 €

Crostone con salmone

Crostone di pane con salmone, formaggio fresco, misticanza, olive taggiasche, capperi | Crunchy bread with salmon, fresh cheese, salad, taggiasca olives, capers

10 €

Crostone campagnolo

Crostone di pane con crema di melanzane, pomodoro, olive e basilico | Crunchy bread with eggplants cream, tomatoes, olives, basil

10 €

Sides

Patatine fritte

French fries

5 €

Verdure grigliate

Grilled vegetables

5 €

Scopri la food list completa!

Discover the complete food list!





Drinks
& more

J, S M
K * R

Analcolici

10 €

Soft Roof

*Zucchero di canna, lime, arancia, ginger beer,
succo d'arancia | Sugar cane, lime, orange,
ginger beer, orange juice*

Florivera

*Succo d'arancia, succo d'ananas,
succo di limone, granatina | Orange juice,
ananas juice, lemon juice, granatina*

Shirley temple

*Ginger ale, granatina
| Ginger ale, granatina*

I classici

10 €

Aperol spritz

*Aperol, prosecco, soda
| Aperol, sparkling dry wine, soda*

St. Germain spritz

*St. Germain, prosecco, lime, menta, soda
| St. Germain, sparkling dry wine, lime,
mint, soda*

Roof spritz

*Salvia e Limone, prosecco, tonica | Salvia e
Limone, sparkling dry wine, tonic water*

Mojito

*Rum bianco, menta, zucchero
di canna, soda | White rum,
mint, sugar cane, soda*

Negroni sbagliato

*Gin, vermounth rosso,
Bitter Campari | Gin, red
vermounth, Bitter Campari*

Moscow mule

*Vodka, lime, ginger beer
| Vodka, lime, ginger beer*

Jo signature

12 €

Mad hatter

Vodka, Bitter Campari, Amaro del Capo, tonica / Vodka, Bitter Campari, Amaro del Capo, tonic water

From beach to roof

Tequila, sciroppo d'agave, cardamomo, tonica / Tequila, agave syrup, cardamomo, tonic water

Mezcal in love

Mezcal rhum Jamaicano, succo d'ananas, sciroppo di orzata, limone, electric bitter / Mezcal Jamaican rhum, anans juice, orgeat syrup, lemon, electric bitter

Italian special

Amaro rosso Roger, Carlo Alberto bianco, sciroppo di agave, lime, Chinotto Lurisia / Amaro rosso Roger, Carlo Alberto bianco, agave syrup, lime, Chinotto Lurisia

Traveler Jo

Elephant gin, Bitter Campari, Amaro del Capo, Chinotto Lurisia / Elephant gin, Bitter Campari, Amaro del Capo, Chinotto Lurisia

Mercante di pria

Gin Mare, sciroppo al cardamomo home made, vermouth ambrato Martini Riserva, lime fresco, Chinotto Lurisia / Gin Mare, home made cardamomo syrup, amber vermouth Martini Riserva, fresh lime juice, Chinotto Lurisia

Bibite

Soft drinks

3,5 €

Coca-Cola, Fanta, Chinotto Lurisia, The freddo / Iced Tea, Crodino, Sanbitter, Succhi di frutta / Fruit juices

Acqua/water 75 cl

2,5 €

Birra in bottiglia/beer

6 €

Birra Maltus Faber:

8 €

Bianca/Ambrata/Ipa

Maltus Faber Beer: White/Amber/Ipa

Vini

Calice di vino 7€

Glass of wine

Bottiglia 75 cl 25€

Bottle of wine 75 cl

Bottiglia 37 cl 18€

Bottle of wine 37 cl

La cantina

The winery

Bianchi

Pigato d.o.c

Riviera Ligure di Ponente

Cantina Tenuta Maffone

Vermentino d.o.c

Riviera Ligure di Ponente

Cantina Tenuta Maffone

Rosè

Ormeasco di Pornassio

Sciac-Trà d.o.c

Cantina Tenuta Maffone

Bolle

Ruiol Castei Valdobbiadene

Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry

Cantina Follador

Brut metodo classico

Chardonnay

Cantina Giachino

Indeciso? Chiedi al nostro staff!

Undecided? Ask our staff for advice!

Fine cena

Caffè: *espresso/lungo/macchiato* 2€

Coffee: espresso/long/macchiato

Americano 2,5€ **The** 3€

American coffee

Hot tea

Amari/digestive:




Classici 4€ **Premium** 6€

Classic

Premium



food
& dinner

J,  
  R

Crostoni

per iniziare in modo sfizioso:

Crostone di mare 10 €

Crostone di pane con acciughe, formaggio fresco, pomodori secchi e rucola | Crunchy bread with anchois, fresh cheese, dry tomatoes, argula.

Crostone con salmone 10 €

Crostone di pane con salmone, formaggio fresco, misticanza, olive taggiasche, capperi | Crunchy bread with salmon, fresh cheese, salad, taggiasca olives, capers.

Crostone campagnolo 10 €

Crostone di pane con crema di melanzane, pomodoro, olive e basilico | Crunchy bread with eggplants cream, tomatoes, olives, basil.

Alla griglia

dal mare:

Grigliata di mare 30 €

Mixed fish grill

Gamberi 18 € **Filetto di spada** 18 €

Grilled shrimps

Grilled swordfish

Calamari 18 € **Filetto di orata** 18 €

Grilled squids

Grilled sea bream

Burgers & sides

Hamburger alla ligure 18 €

Burger di Fassona, pesto, stracciatella, pomodoro, cipolla caramellata e senape al miele | Fassona meat, pesto sauce, stracciatella cheese, tomatoes, caramelised onion, honey mustard.

Hamburger Jo 18 €

Burger di Fassona, zucchine grigliate, provola affumicata, pomodori secchi, cipolla caramellata | Fassona meat, grilled zucchini, smoked provola cheese, dry tomatoes, caramelised onion.

Tagliata di carne 18 €

Tagliata di manzo al sale grosso e rosmarino selvaggio, cotta ai carboni | Sliced beef with coarse salt and wild rosemary, cooked on coals.

Veggie salad 10 €

Quinoa, mais, peperoni, lenticchie o fagioli rossi, insalata verde e pomodoro | Quinoa, corn, peppers, lentils or red beans, green salad, tomatoes.

Patatine 5 €

fritte

French fries

Verdure 5 €

grigliate

Grilled vegetables

Dolci 5 €

della casa

Homemade sweets

Chiedi al nostro staff i dolci del giorno! | Ask our staff for today's sweets!

**Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine | Some food could be frozen at the origin.*

food & dinner



Jolly Roger

PIETRA LIGURE