

TAGLIERI

Misto salumi e formaggi, olive, mozzarella pomodorini ⁽⁴⁾
€ 18,00 pers. / € 32,00 per 2 pers.

Frutta di stagione
€ 12,00

Caprese ⁽⁴⁾
€ 15,00

FRITTI

Frittura Italia:
crocchette di patate, arancini di riso rosso,
zeppoline, verdure in pastella
con salsa alle spezie ^(1 - 4)
€ 15,00

Frittura Mare:
gamberi*, calamari*, verdure in pastella
con salsa alle spezie ^(1 - 8)
€ 20,00

CRUDITE DI MARE

Degustazione:

3 ostriche, 3 gamberi**, 2 scampi** (5 - 8)
€ 55,00

Ostriche (5)
€ 7,00 cad.

Scampo** (8)
€ 7,00 cad.

Gambero** (8)
€ 8,00 cad.

Tagliata di tonno**
con salsa caramellata e wasabi (6)
€ 15,00

Carpaccio del pescato del giorno**
tonno, ricciola, ombrina, salmone, dentice o cernia (6)
€ 26,00

Poké di tonno e salmone**
con riso, mango e ananas (6)
€ 24,00

Tris di tartare**
tonno, ricciola, salmone (6)
€ 35,00

DESSERT

Tagliere di frutta assortita

€ 12,00

Melone al Porto

€ 12,00

Plateau di fruttini gelato artigianale:
bananino, fico, kiwi, fragola, albicocca, pesca

€ 10,00 3 pz / € 4,00 1 pz

Semifreddo tiramisù (1 - 2 - 3 - 4 - 10)

€ 8,00

Semifreddo sinfonia di pistacchio (1 - 2 - 3 - 4 - 10)

crema di torrone e pistacchio su pan di Spagna alle mandorle profumato all'arancia,
ricoperto di glassa al pistacchio e granella di torrone

€ 8,00

Semifreddo cheesecake ai frutti di bosco (1 - 2 - 3 - 4 - 10)

pasta biscottata con crema di mascarpone ricoperta con frutti di bosco

€ 8,00

Semifreddo intenso piacere (1 - 2 - 3 - 4 - 10)

biscotto alle nocciole farcito con mousse al cioccolato fondente,
vaniglia e Bourbon e cremoso di mandarino

€ 8,00

Pellecchiella (1 - 2 - 3 - 4 - 10)

pan di Spagna al cioccolato farcito con una mousse leggera
al mascarpone e profumato all'arancia e polpa di albicocche

€ 8,00

Allergeni

Gentile cliente, nel nostro menù sono presenti ingredienti che possono provocare allergie e intolleranze. Inoltre, alcuni prodotti potrebbero essere congelati. Per ogni esigenza contattare il personale. Grazie.

- | | |
|--|---|
| 1 GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati | 8 CROSTACEI
Gamberi, scampi, aragoste, astici, granchi e simili |
| 2 ARACHIDI E DERIVATI | 9 SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse o concentrati |
| 3 FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi | 10 UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono: maionese, pasta all'uovo |
| 4 LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene utilizzato il latte: formaggi e creme varie | 11 SEMI DI SOIA E PRODOTTI DERIVATI |
| 5 MOLLUSCHI
Ogni tipo di mollusco: cozze, vongole, ostriche, polpo, seppia, calamari | 12 MOSTARDA E DERIVATI |
| 6 PESCE
Pesce e ogni prodotto che contiene pesce | 13 LUPINI E DERIVATI |
| 7 SESAMO
Semi interi, farine anche se contengono una minima percentuale | 14 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
In concentrazione superiore a 10 MG/KG o 10 MG/L espressi come SO ₂ |

* prodotti che, in base alla disponibilità locale, potrebbero essere congelati a bordo.

** prodotto abbattuto secondo D.Lgs 101/1992.



VINI BIANCHI SARDEGNA

Capichera Classico <i>Vermentino</i>	€ 80,00
Capichera Vendemmia Tardiva <i>Vermentino</i>	€ 120,00
Li Duni Rena Bianca <i>Vermentino di Gallura Doc</i>	€ 25,00
Li Duni Nozzinnà <i>Vermentino di Gallura Superiore Docg</i>	€ 40,00
Murales Su Soi <i>Vermentino di Sardegna Doc</i>	€ 25,00
Murales Miradas <i>Vermentino di Gallura Docg</i>	€ 35,00
Murales Lumenera <i>Vermentino di Gallura Tardivo Docg</i>	€ 45,00
Murales Sentenzia <i>Isola dei Nuraghi - Viognier</i>	€ 40,00
Parpinello Centogemme <i>Alghero Torbato Doc</i>	€ 25,00
Parpinello Itan <i>Isola dei Nuraghi Igt - Sauvignon Blanc - Chardonnay</i>	€ 25,00
Parpinello José <i>Semidano di Sardegna Doc</i>	€ 25,00
Siddura Spera <i>Vermentino di Gallura Docg</i>	€ 25,00
Siddura Beru <i>Vermentino di Gallura Docg Superiore</i>	€ 45,00

VINI BIANCHI NAZIONALI

Ceretto Blangé	€ 40,00
Hofstätter Chardonnay	€ 35,00
Hofstätter Josep Gewurtztraminer	€ 45,00
Hofstätter Pinot Grigio	€ 35,00
Hofstätter Sauvignon	€ 35,00

VINI ROSATI

Siddura Nudo <i>Cannonau Doc Rosato</i>	€ 35,00
--	---------

VINI ROSSI

Murales Su Soi Cannonau <i>Cannonau di Sardegna Doc</i>	€ 30,00
Parpinello Kressia <i>Igt Cagnulari di Sardegna</i>	€ 30,00
Siddura Estru <i>Igt Carignano</i>	€ 25,00
Siddura Fola <i>Cannonau di Sardegna Doc Riserva</i>	€ 50,00

BOLLICINE

Berlucchi - Franciacorta Brut	€ 40,00
Franciacorta Ferghettina Brut Docg	€ 40,00
Ferghettina Milledì - Franciacorta Brut Docg	€ 60,00
Ferghettina Saten - Franciacorta Brut Docg	€ 65,00
Peedres Sangusta Gold <i>Vermentino di Gallura Docg Spumante Brut</i>	€ 25,00
Murales Kariasa Rosé <i>Carignano 100% Spumante Extra Dry Vinificato in bianco</i>	€ 25,00
Dom Perignon	€ 460,00
Moët Chandon	€ 80,00
Veuve Cliquot	€ 80,00
Ferrari <i>Brut Trento Doc - Chardonnay</i>	€ 40,00
Li Duni Li Junchi Rosé <i>Igt Rosato Extra Dry Millesimato</i>	€ 25,00

COCKTAIL LIST

€ 16,00

Sintonia

*Gin Tanqueray Ten infuso flower pea blossom,
tonica ai fiori di sambuco*

Cucurucucu Paloma

*Tequila Espolon Blanco infusa alla vaniglia
lime, pompelmo rosa, sale speziato*

Old Ginger

*Bulleit Bourbon, miele allo zenzero
Angostura Orange, essenza di bergamotto*

Exotic

*Rum Legendario Anejo, rum Legendario 7 , cachaça Leblon,
lime, mango, passion fruit, Ginger Beer*

Spritz Sbagliato

Aperol, ribes, Campari, limone, Prosecco

Red Lips

*Citadelle Gin, osmosi di lamponi, limone,
Sangue Morlacco, Magic Velvet*

This Land

*Gin Rena 41, limone, marmellata di Mirto,
Triplesec, spuma di cocomero*

Popopo Modoro!

*Vodka infusa ai pepi, marmellata di mango, succo di pomodoro,
limone, tabasco, salsa Worcestershire, sale, pepe*

Spicy

*Tequila Espolon infusa di habanero, lime, cannella,
vaniglia, Ginger Beer*



ANALCOLICI

€ 10,00

Sintonia Colada

Ananas, lime, crema di cocco

Marmorata

Anguria, lime, soda al pompelmo rosa

Cala Spinosa

Vaniglia, cannella, lime, Ginger Beer

Conca Verde

Passion fruit, menta, zucchero bianco, Lemon Soda

Valle dell'Erica

Melone, melograno, limone, tonica

COCKTAIL INTERNAZIONALI

€ 15,00



GIN CORNER

€ 18,00

Abbinato con tonica Faver Tree selezionata dalla Barlady
Indian, Mediterranea, Fiori di sambuco, Classica

Portobello
Seven Hills
Tanqueray Ten
Gin Arte
Rena 41

Vento
Gin Mare
Citadelle
Portofino
Etsu

Solaro Capri
Del Professore la Madame
Xibal
Roby Marton
Engine

VODKA

€ 12,00

Belvedere
Beluga
Grey Goose
Absolut

RUM

€ 12,00

Abuelo 12
Zacapa 23
Don Papa
Cubaney 18

WHISKY

€ 12,00

Bulleit Bourbon
Bulleit Rye
Woodford Reserve
Laphroaig 10

Talisker Skye 10
Jameson Black Barrel
Nikka From Barrel



BIRRE

Ichnusa Non Filtrata alla spina 0,20 cl	€ 4,00
Ichnusa Non Filtrata alla spina 0,40 cl	€ 7,50
Ichnusa Non Filtrata Bottiglia 0,33 cl	€ 5,00
Ichnusa Bottiglia 0,33 cl	€ 5,00
Heineken alla spina 0,20 cl	€ 4,00
Heineken alla spina 0,40 cl	€ 7,00
Heineken Bottiglia 0,33 cl	€ 5,00
Ceres Bottiglia 0,33 cl	€ 6,00
Corona Bottiglia 0,33 cl	€ 6,00

VINI

Calice Vino Bianco	€ 7,00
Calice Vino Rosso	€ 7,00
Calice Nudo Doc Rosato Siddura	€ 7,00

BIBITE

Acqua Nat / Gas 0,50 cl	€ 2,00	Bitter	€ 4,00
Acqua Nat / Gas 0,75 cl	€ 3,50	Crodino	€ 4,00
Succhi di Frutta	€ 3,00	Campari Soda	€ 5,00
Coca Cola / Coca Cola Zero	€ 3,50	Red Bull	€ 5,00
Fanta	€ 3,50	Cocktail San Pellegrino	€ 6,00
Sprite	€ 3,50	Schweppes Acqua Tonica	€ 4,00
Lipton Tea Pesca / Limone	€ 3,50	Schweppes Lemon	€ 4,00
Lemon Soda	€ 3,50	Ginger Beer Fever Tree	€ 5,00
Chinotto	€ 3,50	Ginger Ale Fever Tree	€ 5,00

CAFFETTERIA

Caffé	€ 1,50	The Caldo	€ 3,00
Caffé Dec	€ 2,00	Camomilla / Tisana	€ 3,00
Caffé Macchiato	€ 1,50	Spremuta d'Arancia	€ 5,00
Caffé Orzo	€ 2,00	Latte Bianco	€ 2,00
Ginseng	€ 2,00	Shakerato Corretto	€ 8,00
Americano	€ 2,30	Espresso Doppio	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,00	Bicchiera d'acqua	€ 0,50
Cappuccino Dec	€ 2,50		
Cappuccino Soia	€ 3,00	CROISSANT	
Latte Macchiato	€ 2,50	Vegano	€ 2,00
Caffelatte	€ 2,50	Vuoto al burro	€ 2,00
Marocchino	€ 2,50	Farcito	€ 2,20
Caffé Corretto	€ 2,50	Fagottino al cioccolato	€ 2,20
Caffé Shakerato	€ 4,00	Croissant piccolo	€ 1,00