

TAPAS – FOOD BITES

Peperoni ripieni
Stuffed peppers
4

Acciughe marinate (G)
Marinated anchovies
6

Guacamole e Nachos (V)
Avocado, red onions, tomato, lime
9

Polpette al pomodoro con scaglie di grana
Meatballs with tomato sauce and grana cheese flakes
9

“Berenjenal” (melanzane grigliate con pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e salsa yogurt all’aglio (V)
Grilled aubergines with tomato, Buffalo's milk mozzarella, basil and garlic yoghurt sauce
8

PINTXOS – 2 CROSTINI – 2 TOASTED BITES

Salsa fresca di pomodoro (V)
Fresh tomato sauce
4

Bresaola e salsa fresca di pomodoro
Bresaola and fresh tomato sauce
8

Culatello con straciatella
Culatello with straciatella cheese
9

Avocado con semi di peperoncino (V)
Avocado with chili flakes
8

Mortadella, ricotta e pistacchi
Mortadella, ricotta cheese, and pistachios
7

PINSA

Margherita
Pomodoro, mozzarella (V)
Tomato & mozzarella
12

Pinsa bufalina
Mozzarella di bufala DOP, pomodorini camone
Buffalo's milk mozzarella, camone tomatoes
14

IGP
Mozzarella, mortadella, straciatella e granella di pistacchi
Mozzarella, mortadella, straciatella cheese, pistachios grains
15

Valtellina
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana
Tomato, mozzarella, bresaola, rocket salad, grana cheese
16



PIZZA

Ortolana
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e pomodorini (V)
Tomato, mozzarella, zucchini, eggplants, cherry tomatoes
14

Napoletana
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi
Tomato, mozzarella, anchovies, capers
14

Pica Sarda (V)
Pomodoro, Dolce Sardo, olio al peperoncino, basilico
Tomato, Dolce Sardo cheese, chilli oil, basil
14

Gallurese
Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, cipolle
Tomato, mozzarella, fresh sausage, onions
16

Pizza Diavola Iberica
Pomodoro, mozzarella, chorizo iberico e olio al peperoncino
Tomato, mozzarella, Iberian chorizo, chilli oil
16

TABLAS – TAGLIERI BOARD SELECTION

Bresaola
14

Chorizo Iberico
14

Salsiccia secca sarda
Sardinian dried sausage
12

Mortadella I.G.T.
12

Culatello servito con straciatella
Culatello served with straciatella cheese
18

Dolce Sardo, 100% latte sardo (V)
Dolce Sardo cheese (100% Sardinian milk)
12

“Surtido” (tagliere misto di salumi)
Selection of cold cuts
25

ENSALADAS – INSALATA SALADS

Sole (V)
Rucola, pomodoro, melograno, noci, formaggio
Dolce Sardo
Rocket salad, tomatoes, pomegranate, walnuts,
Dolce Sardo cheese
14

Nuna (V)
Fusilli al pesto, pomodori datterini, ricotta, basilico
Fusilli pasta with pesto, cherry tomatoes, ricotta,
basil
14

Burrata e pomodoro Camone (V)
Burrata and Camone tomatoes
16

POSTRES – DOLCI DESSERTS

Crema Catalana (V)
7

Dolce notte by chef Marti Pineda Aluma (V)
Ricotta con noci, pistacchi, miele al rosmarino e melograno
Ricotta cheese with walnuts, pistachios, rosemary honey, pomegranate
7

Tiramisu (V)
7

Pizzella (V)
Pizza baby alla nutella con granella di pistacchi e sale Maldon
Nutella with pistachios grains and Maldon sea salt
7

(V) Vegano – Vegan (V) Vegetariano – Vegetarian (G) Senza glutine – Gluten-free
I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
Items indicated by (*) are made with frozen products

I piatti contrassegnati da asterisco (**) vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura sino a -18°C per garantire la qualità e la sicurezza.
**The product is subject to a -18°C blast chilling procedure to guarantee quality and safety
Il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità delle prescrizioni del Reg. CE 853/2004
The fish destined to be eaten raw has been subjected to a pre-cleaning treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004

Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie o intolleranze – Please indicate any allergies or intolerances
I prezzi si intendono in Euro - Prices are in Euros

COCKTAILS

250ml**#SpritzALSole**

15

Martini bianco con infusione di fragole,
Prosecco, Soda
*White Martini with strawberry infusion,
Prosecco, Soda*

Nuna

16

Gin, infuso di olive, pompelmo rosa, olio di
rosmarino, sciroppo di timo
*Gin, olive infused water, pink grapefruit,
rosemary oil, thyme syrup*

Cucumber Collins

16

Gin, sambuco, limone, cetriolo
Gin, elder, lemon, cucumber

Sangria Blanca

16

Vino bianco, basilico, ananas, tequila
White wine, basil, pineapple, tequila

Sardinia Mules

16

Mirto bianco/rosso, elicriso, ginger beer,
limone
*White / red myrtle, helichrysum, ginger beer,
lemon*

GIN O'CLOCK

250ml**Gin Mare**

18

Rosmarino, basilico, oliva, acqua tonica
Rosemary, basil, olive, tonic water

Hendrick's

16

Cetriolo, pere rosa, lime, acqua tonica
Cucumber, pink pears, lime, tonic water

Tanqueray 10

16

Pompelmo disidratato, scorza d'arancia,
acqua tonica
*Dehydrated grapefruit, orange peel, tonic
water*

Monkey 47

18

Lime, lamponi, mirilli
Lime, raspberries, blueberries

VERMUT VERMOUTH

30 ml**Martini Riserva Speciale Ambrato**

10

Martini Riserva Speciale Rubino

10

Martini Extra Dry

10

Martini Bianco

10

DISTILLATI E LIQUORI

SPIRITS & LIQUEURS

30 ml**Amari nazionali**

8

National Amari Liqueurs

Amari esteri

10

Overseas Amari Liqueurs

Liquori

10

Liqueurs

RUM

30 ml**Rum Milionario Reserva Especial**

18

Rum Milionario Reserva

15

Havana Club 7 years

15

Zacapa 23

20

BOLLICINE BUBBLES

125ml| 750ml**Laurent Perrier Brut**

140

Laurent Perrier

Laurent Perrier Rosé

240

Laurent Perrier

Prosecco

10 | 50

Foss Marai

Blanc de Blancs

12 | 60

Ferrari

Ferrari Rosé

70

Ferrari

VINO BIANCO WHITE WINE

125ml| 750ml**Galatea**

10| 55

Vermentino di Sardegna DOC

Tenute L'Ariosa

Maia

60

Vermentino di Gallura DOCG, Siddùra

VINO ROSÈ ROSÈ WINE

125ml| 750ml**Chiaro di Stelle**

10| 55

Monica, Cannonau, Carignano,

Cantine Pala

Rosada

60

Cantine Dolianova

VINO ROSSO RED WINE

125ml| 750ml**Monica di Sardegna DOC**

10 | 55

"Perdera" 2018, Argiolas

Buio

60

Carignano del Sulcis DOC, Mesa

BIRRA BEER

Ichnusa**330 ml**

8

Lager Sardinia

Ichnusa non filtrata**200 ml**

4

Unfiltered Lager

Ichnusa non filtrata**500 ml**

9

Unfiltered Lager

Heineken**300 ml**

7

Lager Netherlands

Heineken Zero (Analcolica)**300 ml**

6

Non - alcoholic beer

MOCKTAILS

250ml**Fruit Punch**

12

Frutta fresca

Fresh fruit

Red passion

12

Frutti rossi, agave, basilico

Red berries, agave, basil

Sangria analcolica

14

Sangria analcolica, succo di arancia

e uva, frutta fresca

*Non-alcoholic Sangria, orange and grapes
juice, fresh fruits*

BEVANDE BEVERAGE

Bibite

7

Soft drinks

Acqua

4

Water

Caffetteria

4

Coffee & Tea