



LOUNGE BEACH BAR AND RESTAURANT





VINI

Cantina Li Seddi

Bianchi

Lagrimedda

Vermentino di Gallura D.O.C.G. - Superiore

Li Pastini

Vermentino di Gallura D.O.C.G. - Superiore

Rosè

Rosa Marina

Cannonau D.O.C.

Rosso

Petra Ruja

Cannonau, Muristeddu, Monica e Girò - Isola dei Nuraghi

bottiglia

bicchiere

€ 25,00

€ 4,00

€ 25,00

€ 4,00

€ 25,00

€ 4,00

€ 25,00

€ 3,50

VINI

Cantina Li Duni

Bianchi

Nou

Vermentino di Gallura D.O.C.G. - Amabile

Rena Bianca

Vermentino di Gallura D.O.C.G. - Superiore

Nozzinnà

Vermentino di Gallura D.O.C.G. - Amabile

Rosè

Li Junchi

Spumante

Li Junchi

Vermentino di Sardegna D.O.C. - Spumante

bottiglia

bicchiere

€ 25,00

€ 4,00

€ 28,00

€ 4,00

€ 35,00

€ 5,00

€ 35,00

€ 35,00

€ 4,00

il servizio al tavolo può comprendere un
aggiunta di prezzo di € 1,00 al prezzo



BOLLICINE

	calice	bottiglia
Prosecco	€ 4,00	€ 25,00
Ferrari Maximum Blanc de Blanc	€ 7,00	€ 50,00
Bellavista		€ 75,00
Veuve Clicquot		€ 140,00
Moët & Chandon Ice		€ 140,00
Dom Perignon		€ 300,00

MOOD SPUMANTI LUMINUS

	bottiglia
Brut Millesimato	€ 80,00
Brut Rosè Millesimato	€ 80,00

SUSHI*

Mango Maki	 	€ 16,00
sushi rice, gambero in tempura, mango		
Smoked Salmon	 	€ 16,00
sushi rice, salmone, salmone affumicato, avocado, maionese		
Spice Tuna Maki	 	€ 18,00
sushi rice, tonno, avocado, maionese		
Philadelphia Maki	 	€ 16,00
sushi rice, salmone, philadelphia, avocado, maionese		
Vegetable Maki		€ 15,00
Truffle Maki	 	€ 18,00
sushi rice, tartufo nero di Laconi, salmone, avocado, maionese, uova di lompo		

 Congelato se non disponibile fresco - frozen if not available fresh

 Prodotto fresco - Fresh product

*solo su prenotazione

Coperto € 2,00



TARTARE

Tartare Tonno Rosso

bluefin tuna tartare



€ 18,00

Tartare Salmone

salmon tartare



€ 15,00

Tartare Gambero Rosso

red shrimp tartare



€ 20,00

ANTIPASTI

Cruditè di Giornata

gamberi, cozze, ostriche e vongole di cattura
shrimp, mussel, oyster, clams (raw)



€ 25,00

Tentacolo Arrosto su Vellutata dello Chef

polpo, vellutata di verdura, olio evo
octopus, vegetable soup, extra virgin olive oil



€ 17,00

Tagliere di Salumi e Formaggi

prosciutto, mortadella, speck, pecorino, pane carasau
ham, mortadella, speck, cheese, local bread



€ 10,00

Atinie Fritte

Anemoni di mare, prodotto sardo
Sea anemones, sardinian product



€ 18,00

Piatto Calypso

tonno sott'olio, pomodoro, mozzarella, pane carasau
tuna in oil, tomato, mozzarella, local bread



€ 10,00



Congelato se non disponibile fresco - frozen if not available fresh



Prodotto fresco - Fresh product

Coperto € 2,00



PRIMI PIATTI

Bavette Aragosta



€ 25,00

pomodoro, prezzemolo, basilico, olio, aglio, vermentino
lobster, tomato, parsley, basil, garlic, oil, ext, white wine

Bavette Granceola



€ 18,00

pomodoro, prezzemolo, basilico, olio, aglio, vermentino
spider crab, tomato, parsley, basil, garlic, oil, ext, white wine
minino 2 pers.
min. 2 people

Bavette Fantasia di Mare



€ 15,00

pomodoro, prezzemolo, frutti di mare, basilico, olio, aglio, vermentino
sea food, tomato, parsley, basil, garlic, oil, ext, white wine

Bavette Vongole Reali



€ 17,00

olio extravergine, aglio, prezzemolo
clams, oil, ext, garlic, prasley

Bavette Bottarga di Cabras



€ 14,00

bottarga di mare, olio extravergine, prezzemolo
sardinian caviar, oil ext, prasley

Risotto Delizie di Mare



€ 17,00

frutti di mare, olio extravergine, aglio, prezzemolo
rice with seafood, oil ext, garlix, prasley
minino 2 pers.
min. 2 people

Gnocchi Sarda



€ 14,00

macinato di maiale fresci, olio ext, pomodoro, pecorino, prezzemolo
typical sardinian pasta, minced pork, tomato, pecorino cheese, parsley, oil ext

Bavette Pesto



€ 14,00

pesto, pecorino, olio ext
bavette with pesto sauce, pecorino cheese, oil ext

 Congelato se non disponibile fresco - frozen it not available fresh

 Prodotto fresco - Fresh product

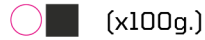
Coperto € 2,00



SECONDI PIATTI

Aragosta dello Chef

pomodoro, cipolle rosse, lime, olio ext
lobster, tomato, red onion, lime oil ext



(x100g.)

€ 17,00

prezzo al peso
price by weight

Gamberoni Calypso

arance, vermentino, aglio, prezzemolo
prawns, orange, white wine, garlic, parsely



€ 17,00

Cozze alla Badesana

cozze, vermentino, aglio, prezzemolo, pane carasau
mussels, white wine, garlic, parsely, local bread



€ 15,00

Zuppetta in Crosta di Pane, Cozze e Vongole

cozze, vongole, olio ext, pomodoro, aglio, prezzemolo
mussels, clams, tomato, garlic, presley, oil ext



€ 18,00

Grigliata Mista di Pesce

Mixed Grilled Fish



€ 25,00

Pesce Fresco di Giornata

Fresh Fish of the Day



(x100g.)

€ 8,00

prezzo al peso
price by weight

Insalata Mista

Mix Salad

€ 8,00

Verdure Grigliate

Grilled vegetable

€ 7,00

DESSERT

Millefoglie dello Chef

Chef's Millefeuille



€ 10,00

Semifreddo Nocciola e Caramello Salato

Hazelnut and salted caramel semifreddo



€ 8,00



Congelato se non disponibile fresco - frozen if not available fresh



Prodotto fresco - Fresh product

Coperto € 2,00



BIRRA

Corona				€ 5,00
Spina				
Bionda	cl 20	€ 3,00	cl 40	€ 6,00
Blanche	cl 20	€ 3,50	cl 40	€ 7,00

BIBITE

Acqua cl 75	€ 3,00
Acqua cl 50	€ 1,50
Succo di Frutta	€ 3,50
Coca Cola	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Red Bull	€ 4,00
Campari	€ 4,00
Aperol Soda	€ 3,50
Crodino	€ 3,50
Cocktail San Pellegrino	€ 4,00
San Bitter	€ 3,50
The freddo	€ 3,00

CAFFETTERIA

Caffè Espresso	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,50
Caffè Macchiato	€ 1,50
Caffè Americano	€ 2,00
Caffè Shakerato	€ 3,50

LIQUORI

Mirto / Limoncino	€ 3,50
Liquori / Amari	€ 4,00
Distillati	€ 4,00
Distillati Aged	€ 7,00

il servizio al tavolo può comprendere un
aggiunta di prezzo di € 0,50 al prezzo



COCKTAIL LIST

Americano

vermout rosso, bitter campari, soda

€ 8,00

Negroni

vermout rosso, bitter campari, gin

€ 8,00

Margarita

tequila, triplesec, limone

€ 8,00

Mojito

rum, zucchero, limone, menta, soda

€ 8,00

Americano

vermout rosso, bitter campari, soda

€ 8,00

Margarita

tequila, triplesec, limone

€ 8,00

Mojito

rum, zucchero, limone, menta, soda

€ 8,00

Moscow Mule

vodka, lime, ginger beer

€ 8,00

il servizio al tavolo può comprendere un
aggiunta di prezzo di € 0,50 al prezzo



COCKTAIL LIST

Sex on the Beach

vodka, peachtree, succo di mirtillo, succo d'arancia

€ 8,00

Caipirinha

cachaca, zucchero, lime

€ 8,00

Spritz

aperol/bitter campari/prosecco

€ 8,00

Gin & Tonic

€ 8,00

Gin & Tonic Premium

€ 10,00

Cuba Libre

rum anejo, lime, cola

€ 8,00

Pina Colada

rum bianco, purea di ananas, sciroppo di cocco

€ 8,00

Chupito

€ 2,50

il servizio al tavolo può comprendere un
aggiunta di prezzo di € 0,50 al prezzo



ALLERGENI

In caso di non reperibilità di prodotto fresco, garantiamo un prodotto surgelato e opportunamente trattato, e fornito dai migliori fornitori locali. In caso di dubbi riguardo eventuali allergie ad alcuni specifici prodotti, potete rivolgervi allo staff che è preparato per fornirvi qualunque informazione a riguardo.

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

ALLERGENS

In case of unavailability of fresh product, we guarantee a frozen product and suitably treated, and supplied by the best local suppliers. In case of doubts regarding any allergies to some specific products, you can contact the staff who is prepared to provide you with any information about it.

INFORMATION TO CUSTOMERS CONCERNING THE PRESENCE IN FOODS OF INGREDIENTS OR TECHNOLOGICAL ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES.

We inform our customers that the food and drinks prepared and administered in this establishment may contain ingredients or adjuvants considered allergens. List of allergenic ingredients used in this exercise and present in Annex II of EU Reg. No. 1169/2011 – "Substances or products that cause allergies or intolerances" One of our responsible persons is at your disposal to provide any support or additional information.

