



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.

bottiglia

bicchiere

€ 28,00

€ 4,00

€ 28,00

€ 4,00

€ 28,00

€ 4,00

## 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

#### *Rosso*

Nalboni

Cannonau di Sardegna

#### *Rosè*

Li Junchi

#### *Spumante*

Li Junchi

Vermentino di Sardegna D.O.C. - Spumante

bottiglia

bicchiere

€ 25,00

€ 4,00

€ 28,00

€ 4,50

€ 35,00

€ 5,50

€ 28,00

€ 4,00

€ 35,00

€ 35,00

€ 5,00

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



## BOLLICINE

|                                | calice | bottiglia |
|--------------------------------|--------|-----------|
| Prosecco                       | € 4,00 | € 25,00   |
| Ferrari Maximum Blanc de Blanc | € 7,00 | € 60,00   |
| Bellavista                     |        | € 75,00   |
| Veuve Clicquot                 |        | € 140,00  |
| Moët & Chandon Ice             |        | € 140,00  |
| Dom Perignon                   |        | € 500,00  |

## MOOD SPUMANTI LUMINUS

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

## TARTARE

|                                             |         |     |
|---------------------------------------------|---------|-----|
| Tartare Tonno Rosso<br>bluefin tuna tartare | € 18,00 | ○ ■ |
| Tartare Salmone<br>salmon tartare           | € 18,00 | ○ ■ |
| Tartare Gambero Rosso<br>red shrimp tartare | € 20,00 | ○ ■ |

■ Congelato se non disponibile fresco - frozen if not available fresh

○ Prodotto fresco - Fresh product

Coperto € 2,00



## ANTIPASTI

Cavial Top Quality gr. 10 € 38,00 

Cruditè di Giornata € 25,00   
gamberi, cozze, ostriche e vongole di cattura  
shrimp, mussel, oyster, clams (raw)

Aragosta dello Chef (x100g.) € 17,00   
pomodoro, cipolle rosse, lime, olio ext  
lobster, tomato, red onion, lime oil ext  
prezzo al peso  
price by weight

Tentacolo Arrosto su Vellutata dello Chef € 18,00   
polpo, vellutata di verdura, olio evo  
octopus, vegetable soup, extra virgin olive oil

Bufalina al Gambero Rosso € 18,00   
mozzarella di bufala dop, olio evo, gambero rosso fresco  
DOP buffalo mozzarella, EVO oil, fresh red shrimp

Tagliere di Salumi e Formaggi € 13,00   
prosciutto, mortadella, speck, pecorino, pane carasau  
ham, mortadella, speck, cheese, local bread

Piatto Calypso € 12,00   
tonno sott'olio, pomodoro, mozzarella, pane carasau  
tuna in oil, tomato, mozzarella, local bread

 Congelato se non disponibile fresco - frozen if not available fresh

 Prodotto fresco - Fresh product

Coperto € 2,00



## PRIMI PIATTI

### Linguine Aragosta

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

€ 30,00  

minimo 2 pers.  
min. 2 people

### Linguine Granceola

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

€ 19,00  

minimo 2 pers.  
min. 2 people

### Trofie Fantasia di Mare

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

€ 18,00  

### Linguine Vongole e bottarga

olio extravergine, aglio, prezzemolo  
clams and bottarga, extra virgin olive oil, garlic, parsley

€ 20,00 

### Risotto Delizie di Mare

frutti di mare, olio extravergine, aglio, prezzemolo  
rice with seafood, oil ext, garlix, prasley

€ 18,00  

minimo 2 pers.  
min. 2 people

### Gnocchi Sarda

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

€ 16,00 

### Trofie al Pesto

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

€ 15,00 

 Congelato se non disponibile fresco - frozen it not available fresh

 Prodotto fresco - Fresh product

Coperto € 2,00



## SECONDI PIATTI

### Gamberoni Calypso

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

€ 18,00 ○ ■

### Cozze alla Badesana

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

€ 16,00 ○

### Grigliata Mista di Pesce

Mixed Grilled Fish

€ 25,00 ○ ■

### Capesante ripiene di mazza grossa

panna fresca, semola  
Stuffed scallops with monkfish, fresh cream, and semolina

€ 19,00 ○ ■

### Pesce Fresco di Giornata

Fresh Fish of the Day

(x100g.)

€ 8,00 ○ ■

prezzo al peso  
price by weight

### Insalatona Mista

Mix Salad

€ 12,00

### Verdure Grigliate

Grilled vegetable

€ 8,00

## 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 cl 33 | € 6,00 |
| Tuborg cl 30 | € 4,50 |
| Blanc cl 33  | € 5,00 |

## **BIBITE**

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Acqua lt 1              | € 3,50 |
| Acqua cl 50             | € 2,00 |
| Succo di Frutta         | € 3,50 |
| Coca Cola               | € 3,50 |
| Fanta                   | € 3,50 |
| Sprite                  | € 3,50 |
| Red Bull                | € 4,50 |
| Campari                 | € 4,00 |
| Aperol Soda             | € 4,00 |
| Crodino                 | € 3,50 |
| Cocktail San Pellegrino | € 4,00 |
| San Bitter              | € 3,50 |
| The freddo              | € 3,50 |

## **CAFFETTERIA**

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Caffè Espresso  | € 1,50 |
| Cappuccino      | € 2,50 |
| Caffè Macchiato | € 1,50 |
| Caffè Americano | € 2,00 |
| Caffè Shakerato | € 4,50 |

## **LIQUORI**

|                   |        |
|-------------------|--------|
| Mirto / Limoncino | € 4,00 |
| Liquori / Amari   | € 4,00 |
| Distillati        | € 5,00 |
| 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

### Moscow Mule

vodka, lime, ginger beer

€ 8,00

### Cardinale

aranciata amara, campari soda

€ 8,00

### Carapiroska

vodka, succo di lime, sciroppo di zucchero

€ 8,00

### Negroni Sbagliato

prosecco, campari bitter, vermouth

€ 8,00

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





## COCKTAIL LIST

**Sex on the Beach** € 8,00

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

**Caipirinha** € 8,00

cachaca, zucchero, lime

**Spritz** € 7,00

aperol/bitter campari/prosecco

**Gin & Tonic** € 8,00

**Gin & Tonic Premium** € 10,00

**Cuba Libre** € 8,00

rum anejo, lime, cola

**Pina Colada** € 8,00

rum bianco, purea di ananas, sciroppo di cocco

**Cocktail Analcolico alla Frutta** € 7,00

**Chupito** € 3,00

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 dell'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.

