

COCKTAILS

- SARINIANI I AI € 9 rum scuro, rum chiaro, mirto, erzaia, succo di lime, sciroppo di zucchero**
dark rum, white rum, m. rco, orange, lime juice, sugar syrup**
- BRAMBI F 2.0 € 9 gin, infuso di frutti misti**, sciroppo di zucchero**
gin, fruit infusion**, sugar syrup**
- CAMAG € 9 cuore d'arancia, rum scuro, succo di lime, sciroppo di zucchero, ourea di zenzero**, orange bitter
orange liqueur, dark rum, lime juice, sugar syrup, ginger puree**, orange bitter
- RHD SUMMER € 9 vodka, prosecco, grenadine vodka, prosecco, grenadine
- AMFRISARDO € 9 vermut rosso, Campari, soda a rosmarino**
red vermouth, Campari, rosemary soda**
- BUE MARINO € 9 vodka al basilico**, sciroppo di fiori di sambuco, succo di lime, sciroppo di miele**
basil infused vodka**, elderflower syrup, lime juice, honey syrup**
- LI VUKI QHI KIWI € 9 midori, vodka, succo di limone, kw fresco, zucchero
midori, vodka, lemon juice, fresh kiwi, sugar
- MOON PASSION € 9 whiskey, Campari, sciroppo a passion fruit, orange o leri, acqua, erica, succo di lime
whiskey, Campari, passion fruit syrup, orange o leri, tonic water, lime juice
- MEXICO 86 € 9 tequila, mezza, sciroppo d'agave, succo di lime, menta fresca
tequila, mezza, agave syrup, lime juice, fresh mint
- BH I O F PROFUMATO € 9 gin, sciroppo di violetta, succo di lime, soda a lavanda**
gin, violet syrup, lime juice, lavender soda**
- AQUAMARINA € 9 cassis, midori, succo d'ananas, passion fruit, lime
cassis, midori, pineapple juice, passion fruit, lime
- PINK MARY € 9 succo di pomodoro, lime, tabasco, salsa worcestershire, sale, vodka premium, obee rosa
tomato juice, lime, tabasco, worcestershire sauce, salt, premium vodka, pink pepper
- MOJITO € 7
- SPRITZ Aperol / Campari € 6
- SPRITZ con soumantle brut Bianco e Luna € 6
- HUGO € 7
- MOSCOW/ LONDON MUI F € 7

**Hai in mente un altro classico?
Chiedi al nostro staff**
Another classic in mind? Ask our staff

PIZZERIA

- ROSSLEDDU 1-7-9-12 € 11 pomodoro, mozzarella, a, controfiletto, la apeño
Tomato, mozzarella, entrecote steak, la apeño
- 4 STAGIONI 1-7-9-12 € 8 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi
tomato, mozzarella, ham, mushrooms, olives, artichokes*
- BUE MARINO 1-4-7 € 11 mozzarella a, arachioles*, bottarga
mozzarella a, artichokes*, bottarga (mulle, eggs)
- BAI TORO 1-7 € 11 mozzarella a, formaggi locali -for u. Montes, Carole
mozzarella a and three local cheeses
- CALZONE 1-7-9-12 € 7 pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi champignon
tomato, mozzarella, ham, mushrooms
- BOLOGNLSL 1-7-8 € 12 mozzarella a, burrata, crema o slacchio e mortadella
mozzarella a, burrata, pistoch o cream and mortadella
- SARDA 1-7-9-12 € 9 tomato, mozzarella, sausage, cheese
pomodoro, mozzarella,
- NORDICA 1-4-7 € 12 mozzarella a, salmone marinato e rucola
mozzarella a, marinated salmon and rocket
- PRIMAVERA 1-7-9 € 7 pomodoro, mozzarella, pachino, rucola, scaglie di Montes
tomato, mozzarella, cherry tomatoes, rocket, cheese slices
- FRUTTI DI MARE 1-2-4-7-9 € 11 pomodoro, mozzarella, frutti di mare*
tomato, mozzarella, seafood*
- ORIOLANA 1-7-9 € 9 pomodoro, mozzarella a, peperoni, zucchine, mezanze, radicchio
tomato, mozzarella, sweet peppers, courgettes, aubergines, radicchio
- MARGHERITA 1-7-9 € 6 pomodoro, mozzarella a, basilico
tomato, mozzarella, basil
- MARINARA 1-9 € 6 pomodoro, aglio, o c, origano
tomato, garlic, olive oil, oregano
- NAIPULL 1-7-9 € 7 pomodoro, mozzarella, capperi, asceughe
tomato, mozzarella, capers, anchovies

TAGLIERI / BOARDS

- Salumi Charcuterie board 12 € 10
- Formaggi e confetture € 10
- Cheese and preserves board 7
- Salumi e formaggi € 12
- Charcuterie and cheese board 7 12
- Gran tagliere mix € 18
- Charcuterie, cheese and more* 1 7 12

MENU RISTORANTE

- Ostriche Fine De Claire € 4/pz
- Oysters Fine De Claire 12
- Scampi* Scampi* 7 € 4/pz
- Crudo di ricciola^A, pompelmo rosa e zenzero marinato al Vermentino
- Raw amberjack^A with pink grapefruit and white wine marinated ginger 1 12 € 18
- Tartare di tonno^A, crostino di pane integrale e guacamole
- Tuna^A tartare with wholewheat bread and guacamole 7 € 18
- Insalata di mare*in agrodolce con datterino e basilico
Sweet and sour seafood* salad with cherry tomato and basil 2 1 12 14 € 16
- Tataky di tonno^A scottato al sesamo e salsa teriyaki
Seared tuna^A tataky with teriyaki sauce 1 1 11 € 17
- Prosciutto e melone
Raw ham and melon 12 € 14
- Frue salata con pomodori e olio al basilico
Fresh salty cheese with tomato and basil oil 7 € 13
- Fregola sarda mantecata ai frutti di mare*
Traditional pasta beads with seafood* 1 2 1 14 € 17

- Spaghetto trafilato, vongole e bottarga
Spaghetti with clams and bottarga 1-4-14 € 16
- Macarrones de punzu* ai gamberi*, zafferano e brunoise di verdure di stagione
Homemade pasta* with prawns*, saffron and vegetables brunoise 1-2-3 € 18
- Raviolo* di formaggio al pomodoro e basilico
Cheese ravioli* with tomato and basil sauce 1 7 € 14
- Calamaro* ripieno in agretto di peperoni e mandorle tostate
Stuffed squids* with sour pepper bells and roasted almonds 1 3 7 14 € 18
- Filetto di pescato del giorno^A in crosta di patate, olive taggiasche e pomodorini confit
White fish fillet^A in a potato crust, with Taggiasca olives and confit tomatoes 1 14 € 19
- Pescato del giorno
Fish of the day 7 7/hg
- Carrè d'agnello* in crosta di pistacchi e riduzione di Cannonau di Dorgali
Lamb chops* in pistachio crust with Cannonau wine reduction 1 8 11 € 22
- Porchetto sardo arrosto con patate
Roasted local suckling pig and potatoes € 19
- Entrecote di manzo alla griglia, schiacciata di patate, erborinato e olio tartufato
Grilled beef entrecote with mashed potatoes, blue cheese and truffle oil 7 € 20

BREAKFAST FORMULES

GRAN BUFFET € 20
Buffet continentale caldo-freddo
Ogni mattina 7.30-10
Attico panoramico 4° piano
Caffetteria e succhi inclusi
*Continental hot-cold buffet
Every morning 7.30-10
Panoramic 4th floor terrace
Caffetteria and juices included*

AMERICAN BREAKFAST PLATE € 12
Piatto unico dal nostro buffet
Ogni mattina 7.30-10
Servito anche sulla terrazza
panoramica al 4° piano
Caffetteria e succhi inclusi
*Buffet continentale caldo-freddo
ogni mattina 7.30-10
Served also on our 4th floor terrace
Caffetteria and juices included*

PACKED BREAKFAST € 8/10
Colazione da asporto con:
1 panino + 1/2 lt d'acqua
o bibita + 1 frutta
*Packed take away
breakfast with
1 sandwich + 1/2 lt
of water + 1 fruit*

LUNCH, COLD & FAST FOOD

Panino/Focaccia € 3.50
Sandwiches/ focaccia
Panino gourmet € 5
Gourmet sandwiches
Tramezzini € 2.50
Insalatone Salads € 8/10
Taglieri Boards € 12/18
Frutta fresca
Menu del giorno Lunch
Lunch- menu of the day
Pranzo al sacco Packed lunch

CAFFETTERIA

Caffè espresso € 1.50
Caffè decaffeinato / caffè d'orzo € 1.50
Caffè americano
American large coffee € 2
Marocchino € 4
Ginseng € 2
Cappuccino € 2
Tè /infusi € 2
Caffè shakerato € 4
Croissants € 1.50
Torta del giorno [fetta]
Cake of the day [slice] € 3

FRESH + FRUIT DRINKS

Frullati Smoothies € 5
Centrifughe Fresh juices € 6
Spremuto Fresh orange juice € 5
Bibite analcoliche Alcohol free drinks € 3
Bibite energetiche Energy drinks € 3
Succhi di frutta Fruit juices € 3

BIRRE / BEERS

HEINEKEN spina 20 cl Draught 20 cl € 3
HEINEKEN spina 40 cl Draught 40 cl € 5
ICHNUSA 33 cl € 4
ICHNUSA RAFFINATA 33 cl € 5
ICHNUSA NON FILTRATA 33 cl € 5
CORONA 33 cl € 5
HEINEKEN IMPORTED 33 cl € 5

VINI / WINES

Cannonau DOC bicchiere [glass] € 4
Cannonau Riserva Classico
[bicchiere] [glass] € 5
Vermentino DOC bicchiere [glass] € 4
Vermentino DOCG bicchiere [glass] € 5

Oppure chiedi la nostra carta dei vini
For more, ask for our wine list

**JACUZZI
IDROMASSAGGIO AL
5° PIANO APERTA
PER TUTTI! SCOPRI
LE NOSTRE FORMULE
PER PRENOTARE.
5TH FLOOR JACUZZI
OPEN
FOR EVERYBODY!
DISCOVER OUR
FORMULES TO BOOK
YOUR SESSION.**

**VISITA LA NOSTRA
TERRAZZA AL 4°
PIANO E PRENOTA IL
TUO TAVOLO
VISIT OUR 4TH
FLOOR TERRACE AND
BOOK YOUR TABLE**



**SCOPRI TUTTI I
NOSTRI MENU!
DISCOVER ALL
OUR MENUS!**



Usa il QR-code per vedere la
tabella di riferimento relativa
agli allergeni presenti in menu.
Use the QR-code to see the
chart of allergens referring to
the numbers on the menu

A Prodotto che potrebbe essere stato sottoposto a trattamento di abbattitura per preservarne la freschezza o per la prevenzione delle parassitosi da Anisakis. Product that could be treated with blast chilling process to preserve freshness or to prevent the risk of the Anisakis parasite.

CBT Pietanza cotta a bassa temperatura Low temperature cooking

* In mancanza del prodotto fresco lo stesso potrebbe essere surgelato
In case of lack of fresh product we could use a frozen one



Pietanza disponibile anche in
versione senza glutine (a richiesta)
This course is also available in
gluten free variation (under
request)