



portogiunco
beach comfort



Food is a state of my mind

MENÙ

portogiunco
beach comfort

Spiaggia Porto Giunco
Villasimius (Cagliari)
SARDEGNA

portogiunco.com



For reservation +39.335.5386755



Caffetteria - Caffetteria

Pasticceria da colazione - Breakfast pastries

Colazione salata - Savory breakfast

Yogurt - Yogurt

Smoothies - Smoothies

Centrifugati - Freshly squeezed juices

Spremuta di arance

Freshly squeezed orange juice



Vini bianchi regionali - Regional white wines

Vini bianchi nazionali - National white wines

Vini rossi regionali - Regional red wines

Vini rosati regionali - Regional rosé wines

Vini rosati nazionali - National rosé wines

Vini rosati francesi - French rosé wines

Vini spumanti nazionali - National sparkline wines

Champagnes

Vini dolci - Sweet wines

Birre - Beers

Aperitivi - Aperitifs

Secondi piatti caldi - Second hot courses

Menù Bambini - Kids Menù

Pizze - Pizza

Schiacciate - Schiacciate

Insalate - Salads

Dolci - Sweets

Frutta - Fruits

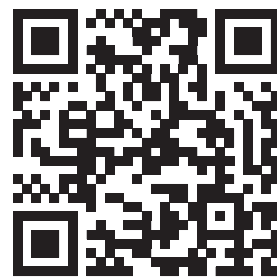
Tramezzini - Sandwiches

Taglieri - Cured meat and cheese boards

Taglieri Sardi

Finest Selection of Sardinian cheese and cured meat

Panini - Panini





Caffetteria

Caffè Nespresso - Espresso coffee	2,00€
Caffè Nespresso Exclusive Selection - Selection coffee	2,50€
Caffè decaffeinato Nespresso - Decaf espresso coffee	2,00€
Caffè shakerato - Iced shake coffee	3,50€
Caffè d'orzo - Barley coffee	2,00€
Caffè al Ginseng - Ginseng coffee	2,00€
Caffè con crema caffè - Coffee with coffee cream	2,50€
Crema di caffè - Iced coffee cream	4,00€
Crema di caffè con Nutella - Coffee cream with Nutella	5,00€
Mokaccino alla Nutella - Nutella mokaccino	3,50€
Marocchino - Small espresso whit chocolate and milk	3,50€
Marocchino freddo - Iced small espresso whit chocolate and milk	3,50€
Cappuccino - Cappuccino	2,50€
Cappuccino con AD e latte vegetale - Cappuccino HD milk	3,00€
The - Tea	2,50€
Acqua 0,50 cl. - Water 0,50 cl.	2,00€
Termico asporto caffè/cappuccino	
Take away coffee/cappuccino	0,20/0,40€
Succhi di Frutta - Pago - Fruit Juice - Pago	4,00€
Bibite in lattina - Soft Drink	4,00€

Pasticceria da colazione*

Breakfast pastries*

Croissant lievito madre semplice, albicocca, crema di cacao magro - Plain croissant, croissant with apricot jam, light chocolate cream (3,4,9)	2,00€
Croissant vegano/integrale Plain vegan/wholemeal croissant (3,4,9)	2,50€
Gemma alla crema di latte - Pastry filled with cream (3,4,9)	2,50€
Toscanella alle mele - Apple pastry (3,4,9)	2,50€
Ciambella - Donut pastry (3,4,9)	2,50€
Donuts - Donuts (3,4,9)	3,00€
Muffin Cacao - Cocoa Muffins (3,4,9)	3,00€
Muffin Mela Cannella - Apple Cinnamon Muffins (3,4,9)	3,00€
Krapfen Nutella - Nutella Krapfen (3,4,9)	3,00€
Pain au chocolat - Pain au chocolat (3,4,9)	3,00€
Pizzetta sfoglia - Puff pastry filled with tomato (3,4,9)	2,50€
Pizzetta delizia con mozzarella Puff pastry filled with mozzarella and tomato sauce (3,4,9)	3,00€

(numeri) La lista degli allergeni è consultabile all'ultima pagina
(numbers) You can find the allergens list in the last page



Colazione salata Savory breakfast

Crostone di panbauletto con uovo all'occhio di bue, avocado e bacon croccante - *Homemade Toast Bread with sunny-side up egg, avocado and bacon* (4,9) 12,00€

Crostone di panbauletto con uova sode bio, crema di avocado e misticanza - *Homemade Toast Bread with organic eggs, avocado and mixed salad* (4,9) 12,00€

Omelette con Salmone su base misticanza
Omelet with Salmon and mixed salad (1,9) 12,00€

Croissant salato con salmone e avocado - *Savory Croissant with salmon and avocado* (1,3,4,9,11) 10,00€

Croissant salato con prosciutto crudo 24 mesi e formaggio edamer - *Savory Croissant with 24 month-old raw ham and edam cheese* (3,4) 8,00€

Pancake Dolce frutta fresca di stagione, Nutella o sciroppo d'acero, zucchero a velo - *Sweet pancake with fresh fruit, maple syrup or Nutella and powdered sugar* (3,9) 12,00€

Yogurt Yogurt

Yogurt soft (senza lattosio, senza ogm, senza grassi idrogenati) - *Soft Yogurt (without lactose, without GMOs, without hydrogenated fats)* (3,4,5) 5,00€

Yogurt soft 1 farcitura (senza lattosio, senza ogm, senza grassi idrogenati)
Soft Yogurt 1 filling without lactose, without GMOs, without hydrogenated fats (3,4,5) 6,00€

Yogurt soft 2 farciture (senza lattosio, senza ogm, senza grassi idrogenati)
Soft Yogurt 2 fillings without lactose, without GMOs, without hydrogenated fats (3,4,5) 6,00€



Smoothies - Smoothies

Small | 20 cl - 6,00€

Large | 40 cl - 8,00€

RUSH HOUR

Menta, succo di mela, ananas, yogurt, sciroppo di agave - *Mint, apple juice, pineapple, yogurt, agave syrup (3)*

BANANA SPLASH

Banana, ananas, cioccolato, frutta secca - *Banana, pineapple, chocolate, dried fruits (3,5,7)*

MONKEY BUSINESS

Banana, mango, latte di cocco, miele - *Banana, mango, coconut milk, honey (3)*

Centrifugati - Freshly squeezed juices

Small | 20 cl - 6,00€

Large | 40 cl - 8,00€

GREEN POWER

Sedano, cetriolo, lime, mela - *Celery, cucumber, lime, apple (14)*

POUR PARLER

Anguria, carote, arancia
Watermelon, carrots, orange

KERMIT AND MISS PIGGY

Mela verde, carote, pompelmo rosa, pera, zenzero
Green apple, carrots, pink grapefruit, pear, ginger



Spremuta di arance

Freshly squeezed orange juice

Small | 20 cl - 4,50€

Large | 40 cl - 8,00€



Vini bianchi regionali Regional white wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 50 cl.	Bicchieri Glass
Soprasole <i>Vermentino di Sardegna DOC 13,5° Pala</i>	30,00€		7,00€
Smeralda <i>Vermentino di Sardegna DOC 13,5° Tenute Smeralda</i>	30,00€		7,00€
Karmis <i>Bianco Tharros IGT 13,5° Contini</i>	30,00€		7,00€
Filo unico <i>Semidano di Mogoro DOC 13° Ariu</i>	30,00€		7,00€
Intrecciato Bianco <i>Isola dei Nuraghi IGT - Semidano - Vermentino 13,5° Ariu</i>	30,00€		7,00€
Giunco <i>Vermentino di Sardegna DOC 13,5° Mesa</i>	30,00€	20,00€	
Entemari <i>Isola dei Nuraghi IGT - Chardonnay, Malvasia sarda, Vermentino 14° Pala</i>	35,00€		
 Ruinas <i>Colli del Limbara bianco IGT - Vermentino 14,5° Depperu</i>	50,00€		10,00€
 Maia <i>Vermentino di Gallura superiore DOCG 13,5° Siddura</i>	50,00€		
 Montimola <i>Vermentino di Gallura DOCG vendemmia tardiva - Vermentino 14,5° Surrau</i>	60,00€		

Vini bianchi nazionali National white wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
Pinot Grigio <i>Sud Tirol Alto Adige 14° St.Michael Eppan</i>	30,00€		
 Selida Gewürztraminer <i>Alto Adige DOC - Gewürztraminer 14° Tramin</i>	30,00€		8,00€
Glarea <i>Alto Adige DOC - Chardonnay 13,5° Tramin</i>	30,00€		
Pepi Sauvignon <i>Alto Adige DOC - Sauvignon 14° Tramin</i>	30,00€		

Vini rossi regionali Regional red wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
 Mamuthone Bio <i>Cannonau di Sardegna DOC 15° Giuseppe Sidilesu</i>	30,00€		8,00€
Intrecciato Rosso <i>Isola dei Nuraghi IGT - Bovale - Cannonau 13,5° Ariu</i>	30,00€		7,00€

Vini rosati regionali Regional rosé wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
 Rosè Nudo <i>Cannonau di Sardegna DOC 13,5° Siddura</i>	35,00€		8,00€
Erèssia <i>Cannonau di Sardegna DOC rosato 15° Giuseppe Sidilesu</i>	30,00€		7,00€
Intrecciato Rosa <i>Isola dei Nuraghi IGT - Bovale - Cannonau 12,5° Ariu</i>	30,00€		7,00€
Saffiri <i>Cannonau di Sardegna Rosato DOC 12,5° Tenute Smeralda</i>	30,00€		7,00€

Vini rosati nazionali National rosé wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
Dolce&Gabbana Rosa <i>Sicilia DOC Rosato 12,5° Donnafugata</i>	50,00€		10,00€
Pinot Noir Rosè <i>Sud Tirol Alto Adige 13,5° St.Michael Eppan</i>	30,00€		

Vini rosati francesi French rosé wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
 Whispering Angel <i>Côtes de Provence Rosé 13,5° Chateau D'Esclans</i>	50,00€		
 Rock Angel <i>Côtes de Provence Rosé 14° Chateau D'Esclans</i>	70,00€		



Vini spumanti nazionali
National sparkline wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchiere Glass
Ferrari Maximum Brut <i>Spumante Metodo Classico Trento DOC 12,5° F.lli Lunelli</i>	50,00€		10,00€
Ferrari Maximum Brut Rosé <i>Spumante Metodo Classico Trento DOC 12,5° F.lli Lunelli</i>	60,00€		
Cà del Bosco Cuvée Prestige <i>Spumante Metodo Classico Franciacorta DOCG 12,5° Cà del Bosco</i>	60,00€		
Bellavista Alma Gran Cuvée Brut <i>Spumante Metodo Classico Franciacorta DOCG 12,5° Bellavista</i>	60,00€		
Astoria Millesimato Extra Dry <i>Spumante Valdobbiadene Prosecco 11° Astoria</i>	30,00€		8,00€
Spumante Extra Dry <i>Prosecco DOCG 11,5° </i>	30,00€		

Champagnes

	Bott. 75 cl.	Bott. 150 cl.	Bicchiere Glass
Moët & Chandon Réserve Impériale <i>Champagne 12° Moët & Chandon</i>	120,00€	240,00€	
Moët & Chandon Ice Impérial <i>Champagne 12° Moët & Chandon</i>	140,00€		
Moët Rosé Impérial <i>Champagne 12° Moët & Chandon</i>	130,00€		
Alfred Gratien Brut Rosé <i>Champagne 12,5° Alfred Gratien</i>	120,00€		

Vini dolci
Sweet wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchiere Glass
Angialis <i>Vino da Uve Stramature Isola dei Nuraghi IGT (Nasco) 14,5° Argiolas</i>			8,00€
Ben Ryè <i>Passito di Pantelleria DOC 14,5° Donnafugata</i>			8,00€
Latinia <i>Vino da Uve Stramature (Nasco) 14° Santadi</i>			8,00€
Assoluto <i>Vino da Uve Stramature (Nasco) 14,5° Pala</i>			8,00€

Birre
Beers

	20 cl.	40 cl.	Bott. 75 cl.	Bott. 33 cl.
Birre alla spina - Draft beer	4,00€	6,00€		
Ichnusa classica				4,00€
Ichnusa cruda				4,00€
Ichnusa non filtrata				4,00€
Ichnusa metodo lento				4,00€
Ichnusa lemon				4,00€
Heineken				4,00€
Heineken 0.0				4,00€
Corona				5,00€

Aperitivi - Aperitifs

Aperol Soda	4,00€
Cocktail San Pellegrino	4,00€
Crodino	4,00€
San Bitter	4,00€
Campari	4,00€
Aperol Spritz	10,00€
Analcolico - Non alcoholic cocktail	10,00€
Cocktail alcolico - Alcoholic cocktail	10,00/12,00€



Secondi piatti - Second courses

Bresaola Punta d'Anca con Grana e rucola <i>Punta d'Anca Bresaola with Parmesan and rocket (3,4)</i>	18,00 €
Prosciutto San Daniele DOP 30 mesi e mozzarella vaccina <i>Raw ham 30 month DOP and cow mozzarella (1,4,9)</i>	18,00 €
Hamburger di Angus* con patate o insalata <i>Angus* hamburger with potatoes or salad (3,4,14)</i>	18,00 €
Hamburger* Vegano con patate al forno o insalata <i>Vegan burger* with baked potatoes or salad (4)</i>	16,00 €
Cotoletta di pollo* alla milanese con patate o insalata <i>Milanese chicken* cutlet with potatoes or salad (3,4)</i>	16,00 €
Calamari saltati con pomodorini, basilico, olive e capperi <i>Sautéed calamari with cherry tomatoes, basil, olives and capers (2,4,10,14)</i>	22,00 €
Filetto di branzino con pomodori, capperi, olive taggiasche <i>Sea bass fillet with tomatoes, capers and Taggiasca olives (1,10,14)</i>	22,00 €
Tris di affumicati (tonno, pesce spada, salmone selvaggio) <i>Assorted smoked fish platter (tuna, swordfish and wild salmon) (1,10,14)</i>	22,00 €
Sedano e Bottarga di muggine - Celery and mullet Bottarga platter (1,14)	22,00 €
Verdure grigliate* - Grilled vegetables*	10,00 €

Menù Bambini - Kids Menù

Risotto burro e parmigiano* (preconfezionato) <i>Risotto with butter and parmesan cheese* (prepackaged) (3,4)</i>	12,00 €
Mezze penne al pomodoro* (preconfezionato) <i>Mezze penne with tomato (prepackaged) (4,14)</i>	12,00 €
Lasagne alla Bolognese* (preconfezionato) <i>Bolognese lasagna (prepackaged) (3,4,9,14)</i>	12,00 €
Strigoli al pesto* (preconfezionato) <i>Strigoli with pesto sauce* (prepackaged) (3,4,5,14)</i>	12,00 €
Cotoletta di pollo* alla milanese con patate <i>Milanese chicken* cutlet with potatoes (3,4)</i>	12,00 €
Nuggets di pollo* con patate - Chicken* nuggets with potatoes (3,4)	12,00 €
Panino con hamburger bovino*, formaggio, insalata, pomodoro, salsa ketchup <i>Beef burger* bun, cheese, lettuce, tomato, ketchup (3,4,9,11,13)</i>	10,00 €
Pizza* Margherita, pomodoro e mozzarella - Margherita pizza*, tomato, mozzarella (3,4)	10,00 €



Pizze* - Pizza*

Margherita, pomodoro e mozzarella - Margherita, tomato, mozzarella (3,4)	10,00 €
Prosciutto cotto e funghi - Ham and mushrooms (3,4)	12,00 €
Salame piccante - Hot spicy salami (3,4)	12,00 €
Quattro formaggi - Four cheese (3,4)	12,00 €

(numeri) La lista degli allergeni è consultabile all'ultima pagina
(numbers) You can find the allergens list in the last page

SCHIACCiate - INSALATE - DOLCI - FRUTTA
SCHIACCiate - SALADS - SWEETS - FRUITS

Schiacciate★ - Schiacciate★

MAESTRALE

con carpaccio di manzo, pesto di pistacchio, stracciatella, granella di nocciole - Focaccia bread with beef carpaccio, pistachio pesto, stracciatella cheese, chopped hazelnuts (3,4,5,7) 15,00 €

SCIROCCO

con mortadella IGP, burrata, pesto e pomodoro
Focaccia bread with IGP mortadella, burrata cheese, pesto and tomatoes (3,4,5,7) 15,00 €

LEVANTE

con stracciatella, pesto di pistacchio, pomodori secchi, zucchine grigliate e basilico - Focaccia bread with stracciatella cheese, pistachio cream, dried tomatoes, grilled courgettes and basil (3,4,5,7,11) 15,00 €

GRECALE

con il crudo 24 mesi, mozzarella, pomodoro e basilico
Focaccia bread with Parma ham 24 months, mozzarella, tomatoes and basil (3,4,11) 15,00 €

OSTRO

con salame, stracciatella, crema di cipolle - Focaccia bread with salami, stracciatella, onion cream (3,4)..... 15,00 €

PONENTE

con pomodoro, mozzarella, zucchine e basilico - Focaccia bread with tomato, mozzarella, courgettes and basil (3,4,10)..... 15,00 €

TRAMONTANA

con salmone selvaggio, zucchine, pomodori confit, stracciatella - Focaccia bread with wild salmon, courgettes, confit tomatoes, stracciatella (1,3,4)..... 18,00 €



Insalate - Salads

GRECA

Feta, pomodoro insalatato, olive, cipolla rossa, cetriolo, misticanza, salsa di yogurt - Feta cheese, tomato, olives, red onion, cucumber, mixed salad, yogurt souce (3) 15,00 €

CAESAR

Pollo grigliato speziato, scaglie di grana, misticanza, salsa caesar, crostini di pane alle erbe - Spicy grilled chicken, parmesan flakes, mixed salad, cesar dressing, croutons with herbs (4,9,13)..... 15,00 €



MISTICANZE AROMATICHE

Insalata di misticanze aromatiche, mele, mandorle tostate, albicocche secche, germogli di soia (dressing: miele, salsa di soia) - Mixed aromatic salads, apples, toasted almonds, dried apricots, bean sprouts (dressing: honey, soy sauce) (3,5,7,11,12,13)..... 15,00 €

TONNO

Tonno, pomodorini, mais, carote, misticanza - Tuna, tomatoes cherry, sweetcorn, carrots, mixed salads (1) 15,00 €

MOZZARELLA

Mozzarella, pomodorini, mais, carote, misticanza, olive nere
Mozzarella, tomatoes cherry, sweetcorn, carrots, mixed salads, olives (3) 15,00 €

SALMONE

Salmone selvaggio**, pomodorini, misticanza, avocado
Wild salmon **, tomatoes cherry, mixed salads, avodado (1) 18,00 €

PANE SENZA GLUTINE - Gluten free bread 2,00 €

BIS POSATE - Other cutlery 1,50 €

BIS PANINETTI* - Other bread* 3,00 €

AGGIUNTE - Additions 2,00/5,00 €

Dolci - Sweets

Seadas* al formaggio con miele - Cheese Seadas* with honey (3,4) 8,00 €

Tiramisù* - Tiramisù* (3,4,9)..... 8,00 €

Cheesecake semifreddo* - Cheesecake* (3,4,9) 8,00 €

Frutta - Fruits

Macedonia di frutta mista - Fruit salad 8,00 €

Melone - Melon..... 8,00 €

Ananas - Pineapple 8,00 €

Anguria - Watermelon 8,00 €



Tramezzini - Sandwiches

SULCIS	Tonno, pomodoro, maionese - Tuna, tomato, mayo (1,4,9).....	8,00€
JOLLY	Prosciutto crudo di Parma, philadelphia, rucola Parma ham, philadelphia cream, rocket salad (1,4,9)	8,00€
CAMPIDANO	Prosciutto cotto, formaggio, maionese, pomodoro Ham, cheese, mayo, tomato (1,4,9).....	8,00€
LIGHT	Tacchino, philadelphia, rucola, uova Biologiche Turkey, philadelphia cream, rocket salad, organic eggs (1,4,9)	8,00€
SA GIARA	Bresaola, rucola, pomodoro, maionese, uova Biologiche, grana Bresaola, rocket salad, tomato, mayo, organic eggs, grana cheese (1,4,9)	9,00€

Taglieri Cured meat and cheese boards

	Piccolo - Small 35,00€	Medio - Medium 45,00€	Grande - Large 60,00€
--	---------------------------	--------------------------	--------------------------

Tagliere misto di Salumi e Formaggi.
Varietà di Salumi nazionali e Formaggi regionali scelti
dai nostri Salumieri e selezionati dalla guida "Gambero Rosso"
Our best selection of regional and national cured meats and cheese (1,3,4,7,9,11)

Taglieri Sardi Finest Selection of Sardinian cheese and cured meat

	Piccolo - Small 45,00€	Medio - Medium 55,00€	Grande - Large 70,00€
--	---------------------------	--------------------------	--------------------------

Varietà di Salumi e Formaggi di eccellenze regionali
Our best selection of regional cured meats and cheese (1,3,4,7,9,11)

Panini★ - Panini★

PUNTA MOLENTIS

Prosciutto crudo Parma 24 mesi, mozzarella, pomodoro, olio e sale - Parma ham 24 months, mozzarella, tomato, salt and oil (3,4,11) . . 9,00€

CAVA USAI

Prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro, olio Ham, mozzarella, tomato, oil (3,4,11) . . . 9,00€

CALA CATERINA

Bresaola Punta d'Anca, pomodoro, rucola, scaglie di parmigiano, olio
Punta d'Anca Bresaola, tomato, rocket salad, parmesan cheese, oil (3,4,9,11) 10,00€



CAPO CARBONARA

Pomodoro, mozzarella, insalatina, patè di olive, olio e sale - Tomato, mozzarella, fresh salad, pâté of olives, oil and salt (3,4,11) 9,00€

NOTTERI

Insalatina, pomodoro, formaggio fresco spalmabile, zucchine grigliate e scaglie di parmigiano Fresh salad, tomato, fresh cheese, grilled zucchini, fresh parmesan cheese (3,4,9,11) 9,00€

TIMI AMA

Salame Milano, insalatina, pomodoro, salsa di carciofi Salami, fresh salad, tomato, artichokes cream (3,4,11) 9,00€

ISOLA DEI CAVOLI

Salame Sardo, formaggio Pecorino, salsa di olive Sardinian salami, cheese Pecorino, olive pâté (3,4,11) 9,00€

ISOLA DI SERPENTARA

Salmone**, misticanza, zucchine grigliate, olio, sale, maionese Salmon***, aromatic salad, grilled zucchini, salt, oil, mayo (1,3,4,9,11) 14,00€

PORTO GIUNCO

Cheesburger*, insalata verde, pomodoro, cipolle caramellate, edamer fuso, salsa barbecue - Focaccia bread, Cheesburger*, green salad, tomato, onions, edamer, barbecue sauce (3,4,9,11) 12,00€

PORTO SA RUXI

Verdure grigliate, salsa, pomodoro, misticanza Grilled vegetables, sauce, tomato, salad (3,4,11) 9,00€

SIMIUS

Cotoletta*, insalatina verde, pomodoro, maionese Breaded meat*, green salad, tomato, mayo (3,4,9,11) 12,00€

TOAST CLASSICO

Prosciutto cotto Gran Biscotto (senza lattosio, senza glutine, senza polifosfati), formaggio edamer - Ham (gluten, lactose, polyphosphate free), edame cheese (3,4,11) 6,00€

TOAST SENZA GLUTINE

Pane senza glutine, prosciutto cotto Gran Biscotto (senza lattosio, senza glutine, senza polifosfati), formaggio edamer - Gluten free bread, Ham (gluten, lactose, polyphosphate free), edame cheese (3,4,11) 8,00€

TOAST DELLA CASA

Prosciutto cotto Gran Biscotto (senza lattosio, senza glutine, senza polifosfati), formaggio edamer, pomodoro, maionese - Ham (gluten, lactose, polyphosphate free), edame cheese, tomato, mayo (3,4,9,11) 8,00€

TOAST INTEGRALE

Prosciutto cotto Gran Biscotto (senza lattosio, senza glutine, senza polifosfati), formaggio edamer - Ham (gluten, lactose, polyphosphate free), edame cheese (3,4,11) 8,00€

ALLERGENI - ALLERGENI

 1 PESCE FISH	 2 MOLLUSCHI CLAMS	 3 LATTE MILK	 4 GLUTINE GLUTEN	 5 FRUTTA A GUSCIO NUTS	 6 CROSTACEI SHELLFISH	 7 ARACHIDI PEANUTS
 8 LUPINO LUPINE	 9 UOVA EGGS	 10 ANIDRIDE SOLFOROSA SULFUR DIOXIDE	 11 SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS	 12 SOIA SOY	 13 SENAPE MUSTARD	 14 SEDANO CELERY

*
Ingrediente congelato all'origine - Ingredient freezed at the origin

**
Piatto prodotto con alcuni ingredienti congelati/surgelati all'origine e altri acquistati freschi e surgelati da noi, con abbattitore di temperature per la corretta conservazione, nel rispetto della normative sanitaria.
Plate produced with some ingredients freezed at the origin and other fresh and freezed by us in accordance with the health legislation

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a rispetto della normative sanitaria. trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 allegato III sezione VIII, capitolo 3, lettera D punto 3.
The fish meant to be eaten raw has been subject to respect the healt rules

★
Tutto il pane è congelato all'origine - Bread freezed at the origin

L'origine di tutto sono le materie prime selezionate di altissima qualità e i piatti sono realizzati con semplicità e rigore interpretando la tradizione.
The origin of all our ingredients are primary products of high quality and all our plates are realized with simplicity according to the Sardinian tradition.



SERVIZIO - SERVICE 15%