

**menù**

portogiunco  
beach comfort

portogiunco  
beach comfort

Spiaggia Porto Giunco  
Villasimius (Cagliari)  
SARDEGNA

portogiunco.com



For reservation +39.335.5386755



## 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*

**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%

## Panini - Panini

### PUNTA MOLENTIS

Prosciutto crudo, mozzarella, pomodoro, olio e sale  
Parma ham, mozzarella, tomato, sal and oil (3,4,11) ..... 8,00€

### CALA PIRA

Prosciutto crudo, crema di aceto balsamico, mozzarella di Bufala, insalatina, rucola, crema di carciofi, olio, pepe nero - Parma ham, cream of balsamic vinegar, Bufala mozzarella, rocket salad, artichokes cream, oil, black pepper (3,4,11) ..... 9,00€

### CAVA USAI

Prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro, olio  
Ham, mozzarella, tomato, oil (3,4,11) ..... 8,00€

### SANTO STEFANO

Prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro, acciuga, senape delicata  
Ham, mozzarella, tomato, anchovy, mustard (1,3,4,11,13) ..... 8,00€

### CALA CATERINA

Bresaola, pomodoro, rucola, scaglie di parmigiano, olio  
Bresaola, tomato, rocket salad, parmesan cheese, oil (3,4,9,11) ..... 9,00€

### CAPO CARBONARA

Pomodoro, mozzarella, insalatina, patè di olive, olio e sale  
Tomato, mozzarella, fresh salad, pate of olives, oil and salt (3,4,11) ..... 8,00€

### 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) .. 8,00€

### TIMI AMA

Salame Milano, insalatina, pomodoro, salsa ai carciofi  
Salami, fresh salad, tomato, artichokes cream (3,4,11) ..... 8,00€

### ISOLA DEI CAVOLI

Mortadella, melanzane grigliate, pomodoro e mozzarella  
Mortadella, grilled aubergines, tomato, mozzarella (3,4,7,11) ..... 8,00€

### ISOLA DI SERPENTARA

Salmone\*\*, misticanza, zucchine grigliate, olio, sale, maionese  
Salmon\*\*, aromatic salad, grilled zucchini, salt, oil, mayo (1,3,4,9,11) ..... 12,00€

### PORTO GIUNCO

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

### PORTO SA RUXI

Verdura grigliata, salsa, pomodoro, misticanza  
Grilled vegetables, sauce, tomato, salad (3,4,11) ..... 8,00€

### SIMIUS

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

### TOAST CLASSICO

Prosciutto cotto senza lattosio, senza glutine, senza polifosfati, formaggio edamer  
Gluten, lactose, polyphosphate free ham, edame cheese (3,4,11) ..... 6,00€

### TOAST DELLA CASA

Prosciutto cotto senza lattosio, senza glutine, senza polifosfati, edam, pomodoro, maionese  
Gluten, lactose, polyphosphate free ham, edame cheese (3,4,9,11) ..... 8,00€

### TOAST INTEGRALE

Prosciutto cotto senza lattosio, senza glutine, senza polifosfati, formaggio edamer  
Gluten, lactose, polyphosphate free ham, edame cheese (3,4,11) ..... 7,00€

Caffetteria - Caffetteria

Pasticceria da colazione - Breakfast pastries

Frullati - Fruit shakes

Smoothies - Smoothies

Centrifugati - Freshly squeezed juices

Estratti - Fruit extract

Spumata di arance - Freshly squeezed orange juice



Vini bianchi regionali - Regional white wines

Vini rossi regionali - Regional red wines

Vini rosati regionali - Regional rose wines

Vini spumanti nazionali - National sparkling wines

Champagnes

Birre - Beers

Aperitivi - Aperitifs

Primi piatti caldi - First hot courses

Primi piatti freddi - First cold courses

Secondi piatti caldi - Second hot courses

Pizze - Pizza

Insalate - Salads

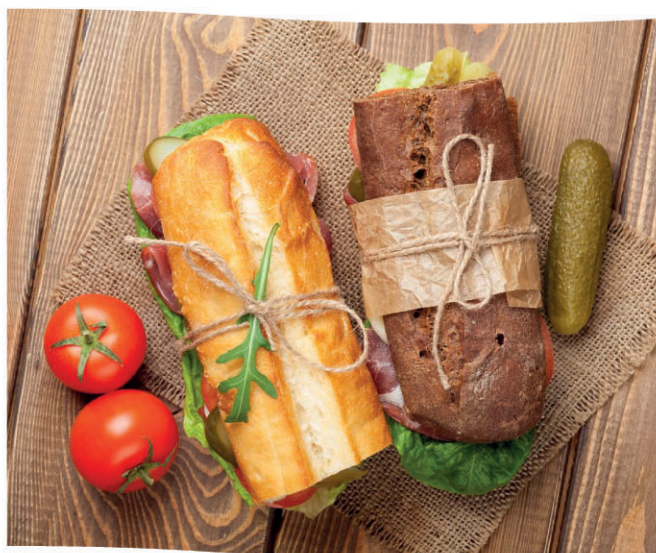
Frutta - Fruits

Tramezzini - Sandwiches

Taglieri - Cured meat and cheese boards

Panini - Panini





## 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 e philadelphia, rucola, uovo, maionese Turkey, philadelphia cream, rocket salad, eggs, mayo (1,4,9) .....	8,00€
SA GIARA	Bresaola, rucola, pomodoro, maionese, uovo, grana Bresaola, rocket salad, tomato, mayo, eggs, grana cheese (1,4,9) .....	9,00€

## Taglieri - Sardinian 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 e Formaggi regionali e nazionali 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)



## Pizze\* - Pizza\*

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

## Insalate - Salads

### GRECA

Feta, pomodoro insalatato, olive, cipolla rossa all'agro, cetriolo, lattuga baby, salsa di yogurt Feta cheese, tomato, olives, red onion, cucumber, baby lettuce, yogurt sauce (3) . . . . .	15,00€
---	--------

### CAESAR

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

### MISTICANZE AROMATICHE

Insalata di misticanze aromatiche, rucola, mele, mandorle tostate, albicocche secche, germogli di soia (dressing: miele, salsa di soia, senape) Mixed aromatic salads, rocket salad, apples, toasted almonds, dried apricots, bean sprouts (dressing: honey, soy sauce, mustard) (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, olives (3) . . . . .	15,00€
---	--------

### SALMONE

Salmone**, pomodorini, misticanza, avocado Salmon**, tomatoes cherry, mixed salads, avocado (1) . . . . .	17,00€
--	--------

### BRESAOLA

Bresaola, rucola, grana Bresaola, rocket salad, grana cheese (3,9) . . . . .	17,00€
---	--------

BIS POSATE . . . . .	1,50€
BIS PANINETTI . . . . .	1,50€
AGGIUNTE . . . . .	2,00€

## Dolci - Sweets

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

## Frutta - Fruits

Macedonia di frutta mista - Fruit salad . . . . .	7,00€
Melone - Melon . . . . .	7,00€
Ananas - Pineapple . . . . .	7,00€
Anguria - Watermelon . . . . .	7,00€

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



## Caffetteria

Caffè - Espresso caffè . . . . .	1,50€
Caffè decaffeinato - Decaf espresso coffee . . . . .	1,70€
Caffè shakerato - Iced shake coffee . . . . .	3,50€
Caffè d'orzo - Barley coffee . . . . .	1,70€
Caffè al ginseng - Ginseng coffee . . . . .	2,00€
Crema di caffè - Iced coffee cream . . . . .	3,50€
Marocchino - Small espresso whit chocolate and milk . . . . .	3,00€
Marocchino freddo Iced Small espresso whit chocolate and milk . . . . .	3,00€
Cappuccino - Cappuccino . . . . .	2,50€
Tea - Tea . . . . .	2,00€
Acqua 0,50cl. - Water 0,50cl. . . . .	1,80€
Termico asporto caffè/cappuccino Take away coffee/cappuccino . . . . .	0,20/0,40€
Succhi di Frutta - Pago - Fruit Juice . . . . .	3,50€
Bibite in lattina - Soft Drink . . . . .	3,50€

## Pasticceria da colazione\* Breakfast pastries\*

Croissant lievito madre semplice, albicocca, crema di cacao magro Plain croissant, croissant whit apricot jam, light chocolate cream (3,4,9) . . . . .	2,00€
Croissant vegani semplice, cereali e albicocca, cereali e miele, arancia amara Plain vegan croissant, croissant with cereals and apricot jam, croissant with honey and cereals, bitter orange croissant (3,4,9) . . . . .	2,00€
Gemma alla crema di latte Pastry filled with cream (3,4,9) . . . . .	2,00€
Toscanella alle mele Apple pastry (3,4,9) . . . . .	2,00€
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) . . . . .	2,50€

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





## Primi piatti caldi\* - First hot courses\*

12,00 €

- Spaghetti pomodoro e basilico - Spaghetti with basil and tomato (4, 14)
- Tagliatelle al ragù Bolognese - Tagliatelle with Bolognese sauce (4, 9, 14)
- Lasagne alla Bolognese - Bolognese lasagna (3, 4, 9, 14)
- Strigoli al pesto - Strigoli with pesto sauce (3, 4, 5, 14)
- Ravioli pomodoro e basilico - Ravioli with basil and tomato (3, 4, 14)
- Tortellini Bolognesi panna e prosciutto - Tortellini with cream and ham (3, 4, 9, 14)
- Garganelli gamberi e zucchine - Garganelli with shrimps and zucchini (1, 3, 4, 6)
- Risotto burro e parmigiano - Risotto with butter and parmesan cheese (3, 4)

## Secondi piatti caldi\* - Second hot courses\*

- |   |         |
|---|---------|
| <b>Cotoletta di pollo alla milanese con patate o insalata</b><br><i>Milanese chicken cutlet with potatoes or salad (3, 4)</i> | 14,00 € |
| <b>Nuggets di pollo con patate o insalata</b><br><i>Chicken nuggets with potatoes or salad (3, 4)</i>                         | 14,00 € |
| <b>Bresaola con Grana e rucola</b> - Bresaola with Parmesan and rocket (3, 4)   | 14,00 € |
| <b>Hamburger di Chianina con patate o insalata</b><br><i>Chianina hamburger with potatoes or salad</i>                        | 18,00 € |
| <b>Hamburger Vegano di soia con patate o insalata</b><br><i>Vegan soy burger with potatoes or salad (4)</i>                   | 14,00 € |
| <b>Filietto di merluzzo con patate o insalata</b><br><i>Cod fillet with potatoes or salad (1)</i>                             | 16,00 € |
| <b>Verdure grigliate</b> - Grilled vegetables   | 10,00 € |

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

PIZZE INSALATE, FRUTTA - PIZZA, SALADS, FRUITS



## Vini spumanti nazionali National sparkline wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
<b>Ferrari Maximum Brut</b> <i>Spumante Metodo Classico Trento DOC   12,5°   F.lli Lunelli</i>	40,00€		8,00€
<b>Ferrari Maximum Brut Rosé</b> <i>Spumante Metodo Classico Trento DOC   12,5°   F.lli Lunelli</i>	55,00€		9,00€
<b>Cà del Bosco Cuvée Prestige</b> <i>Spumante Metodo Classico Franciacorta DOCG   12,5°   Cà del Bosco</i>	55,00€		
<b>Bellavista Alma Gran Cuvée Brut</b> <i>Spumante Metodo Classico Franciacorta DOCG   12,5°   Bellavista</i>	50,00€		
<b>Astoria Millesimato Extra Dry</b> <i>Spumante Valdobbiadene Prosecco   11°   Astoria</i>	25,00€		6,00€

## Champagnes

	Bott. 75 cl.	Bott. 150 cl.	Bicchieri Glass
<b>Moët &amp; Chandon Réserve Impériale</b> <i>Champagne   12°   Moët &amp; Chandon</i>	110,00€	240,00€	
<b>Moët &amp; Chandon Ice Impérial</b> <i>Champagne   12°   Moët &amp; Chandon</i>	140,00€		
<b>Moët Rosé Impérial</b> <i>Champagne   12°   Moët &amp; Chandon</i>	130,00€		
<b>Alfred Gratien Brut Rosé</b> <i>Champagne   12,5°   Alfred Gratien</i>	100,00€		

## Vini dolci Sweet wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
<b>Angialis</b> <i>Vino da Uve Stramature Isola dei Nuraghi IGT (Nasco)   14,5°   Argiolas</i>			6,00€
<b>Ben Ryè</b> <i>Passito di Pantelleria DOC   14,5°   Donnafugata</i>			7,00€
<b>Latinia</b> <i>Vino da Uve Stramature (Nasco)   14°   Santadi</i>			6,00€
<b>Assoluto</b> <i>Vino da Uve Stramature (Nasco)   14,5°   Pala</i>			6,00€

## Birre Beers

	20 cl.	40 cl.	Bott. 75 cl.	Bott. 33 cl.
<b>Birre alla spina - Draft beer</b>	4,00€	6,00€		
<b>Ichnusa classica</b>			4,00€	
<b>Ichnusa cruda</b>			4,00€	
<b>Ichnusa non filtrata</b>			4,00€	
<b>Ichnusa lemon</b>			4,00€	
<b>Beck's</b>			4,00€	
<b>Heineken</b>			4,00€	
<b>Corona</b>			5,00€	
<b>Barley Friska / Sella del Diavolo</b>			10,00€ (37,5 cl.)	
<b>Barley Friska / Sella del Diavolo</b>			15,00€	

## Aperitivi - Aperitifs

<b>Aperol</b>	5,00€
<b>Aperol Soda</b>	3,50€
<b>Cocktail San Pellegrino</b>	3,50€
<b>Crodino</b>	3,50€
<b>San Bitter</b>	3,50€
<b>Campari</b>	5,00€
<b>Campari Soda</b>	4,00€
<b>Aperol Spritz</b>	8,00€
<b>Analcolico - Non alcoholic cocktail</b>	8,00€
<b>Cocktail alcolico - Alcoholic cocktail</b>	8,00/12,00€

NATURAL

EAT  
HEALTHY

## Smoothies - Smoothies

Small | 20 cl - 6,00€

Large | 40 cl - 8,00€

### RUSH HOUR

Menta, succo di mela, ananas, yogurt greco, sciroppo di agave - Mint, apple juice, pineapple, greek yogurt, agave syrup (19)

### BANANA SPLASH

Banana, ananas, cioccolato, frutta secca - Banana, pineapple, chocolate, dried fruits (4,17)

### MONKEY BUSINESS

Banana, mango, latte di cocco, miele - Banana, mango, coconut milk, honey

## Centrifugati - Freshly squeezed juices

Small | 20 cl - 6,00€

Large | 40 cl - 8,00€

### GREEN POWER

Sedano, cetriolo, lime, mela - Celery, cucumber, lime, apple (12)

### POUR PARLER

Anguria, carote, arancia, semi di papavero - Watermelon, carrots, orange, poppy seeds (4)

### 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 - 4,00€

Large | 40 cl - 6,00€

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

natural food

ALL  
NATURAL



## Vini bianchi regionali Regional white wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
<b>Soprasole</b> <i>Vermentino di Sardegna DOC   13,5°   Pala</i>	25,00€		6,00€
<b>Smeralda</b> <i>Vermentino di Sardegna DOC   13,5°   Tenute Smeralda</i>	25,00€		6,00€
<b>Maia</b> <i>Vermentino di Gallura superiore DOCG   13,5°   Siddura</i>	30,00€		7,00€
<b>Karmis</b> <i>Bianco Tharros IGT   13,5°   Contini</i>	25,00€		7,00€
<b>Ruinass</b> <i>Colli del Limbara bianco IGT - Vermentino   14,5°   Depperu</i>	45,00€		

## Vini bianchi nazionali National white wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
<b>Pinot Grigio</b> <i>Sud Tirol Alto Adige   14°   St.Michael Eppan</i>	25,00€		
<b>Passiperduti</b> <i>Sicilia DOC Grillo   13,5°   Donnafugata</i>	25,00€		
<b>Lighea</b> <i>Sicilia DOC Zibibbo   12,5°   Donnafugata</i>	25,00€		

## Vini rossi regionali Regional red wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
<b>Mamuthone Bio</b> <i>Cannonau di Sardegna DOC   15°   Giuseppe Sidilesu</i>	28,00€		7,00€
<b>Su'Nico</b> <i>Bovale di Marmilla rosso IGT   14,5°   Su Entu</i>	40,00€		

## Vini rosati regionali Regional rosé wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
<b>Rosè Nudo</b> <i>Cannonau di Sardegna DOC   13,5°   Siddura</i>	35,00€		8,00€
<b>Erèssia</b> <i>Cannonau di Sardegna DOC rosato   15°   Giuseppe Sidilesu</i>	25,00€		6,00€

## Vini rosati nazionali National rosé wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
<b>Dolce&amp;Gabbana Rosa</b> <i>Sicilia DOC Rosato   12,5°   Donnafugata</i>	40,00€		8,00€
<b>Pinot Noir Rosè</b> <i>Sud Tirol Alto Adige   13,5°   St.Michael Eppan</i>	25,00€		

## Vini rosati francesi French rosé wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
<b>Wispering Angel</b> <i>Côtes de Provence Rosé   13,5°   Chateau D'Esclans</i>	45,00€		
<b>Rock Angel</b> <i>Côtes de Provence Rosé   14°   Chateau D'Esclans</i>	70,00€		