

menù

portogiunco
beach comfort

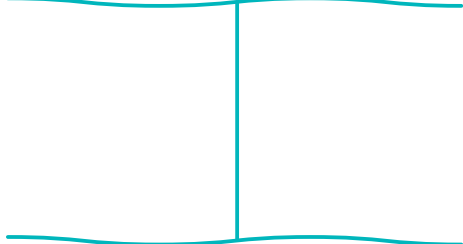
portogiunco
beach comfort

Spiaggia Porto Giunco
Villasimius (Cagliari)
SARDEGNA

portogiunco.com



For reservation+39.335.5386755



- Caffetteria - Caffetteria

Pasticceria da colazione - Breakfast pastries

.....

Frullati - Fruit shakes

Smoothies - Smoothies

Centrifugati - Freshly squeezed juices

Estratti - Fruit extract

Spremuta 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 sparkline 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

ALL
NATURAL





Caffetteria

Caffè Nespresso - Espresso coffee	1,70€
Caffè Nespresso Exclusive Selection - Selection coffee	2,00€
Caffè decaffeinato Nespresso - 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€
The - 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€

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
Watermelon, carrots, orange (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 - 4,50€

Large | 40 cl - 7,00€



Vini bianchi regionali Regional white wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
Soprasole Vermentino di Sardegna DOC 13,5° Pala	25,00€		6,00€
Smeralda Vermentino di Sardegna DOC 13,5° Tenute Smeralda	25,00€		6,00€
Karmis Bianco Tharros IGT 13,5° Contini	25,00€		7,00€
Entemari Isola dei Nuraghi IGT - Chardonnay, Malvasia sarda, Vermentino 14° Pala	35,00€		
 Ruinas Colli del Limbara bianco IGT - Vermentino 14,5° Depperu	45,00€		
 Maia Vermentino di Gallura superiore DOCG 13,5° Siddura	45,00€		
 Montimola Vermentino di Gallura DOCG vendemmia tardiva - Vermentino 14,5° Surrau	60,00€		

Vini bianchi nazionali National white wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
Pinot Grigio Sud Tirol Alto Adige 14° St.Michael Eppan	28,00€		
 Selida Gewürztraminer Alto Adige DOC - Gewürztraminer 14° Tramin	28,00€		7,00€
Glarea Alto Adige DOC - Chardonnay 13,5° Tramin	28,00€		
Pepi Sauvignon Alto Adige DOC - Sauvignon 14° Tramin	28,00€		

Vini rossi regionali Regional red wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
 Mamuthone Bio Cannonau di Sardegna DOC 15° Giuseppe Sidilesu	28,00€		7,00€

Vini rosati regionali Regional rosé wines

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

Vini rosati nazionali National rosé wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
Dolce&Gabbana Rosa Sicilia DOC Rosato 12,5° Donnafugata	40,00€		8,00€
Pinot Noir Rosè Sud Tirol Alto Adige 13,5° St.Michael Eppan	28,00€		

Vini rosati francesi French rosé wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
 Whispering Angel Côte de Provence Rosé 13,5° Chateau D'Esclans	45,00€		
 Rock Angel Côte de Provence Rosé 14° Chateau D'Esclans	70,00€		

Vini spumanti nazionali

National sparkline wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchieri Glass
Ferrari Maximum Brut <i>Spumante Metodo Classico Trento DOC 12,5° F.lli Lunelli</i>	45,00€		8,00€
Ferrari Maximum Brut Rosé <i>Spumante Metodo Classico Trento DOC 12,5° F.lli Lunelli</i>	55,00€		9,00€
Cà del Bosco Cuvée Prestige <i>Spumante Metodo Classico Franciacorta DOCG 12,5° Cà del Bosco</i>	55,00€		
Bellavista Alma Gran Cuvée Brut <i>Spumante Metodo Classico Franciacorta DOCG 12,5° Bellavista</i>	55,00€		
Astoria Millesimato Extra Dry <i>Spumante Valdobbiadene Prosecco 11° Astoria</i>	25,00€		6,00€

Champagnes

	Bott. 75 cl.	Bott. 150 cl.	Bicchieri Glass
Moët & Chandon Réserve Impériale <i>Champagne 12° Moët & Chandon</i>	110,00€	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>	100,00€		

Vini dolci

Sweet wines

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

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 lemon				4,00€
Beck's				4,00€
Heineken				4,00€
Corona				5,00€
Barley Friska / Sella del Diavolo				10,00€ (37,5 cl.)
Barley Friska / Sella del Diavolo				15,00€

Aperitivi - Aperitifs

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



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 parmisan cheese (3,4)

Secondi piatti caldi* - Second hot courses*

- Cotoletta di pollo alla milanese con patate o insalata
Milanese chicken cutlet with potatoes or salad (3,4) 14,00 €
Nuggets di pollo con patate o insalata
Chicken nuggets with potatoes or salad (3,4) 14,00 €
Bresaola con Grana e rucola - Bresaola with Parmesan and rocket (3,4) 16,00 €
Prosciutto crudo 24 mesi e mozzarella vaccina
Raw ham 24 month and cow mozzarella 16,00 €
Hamburger di Angus con patate o insalata
Angus hamburger with potatoes or salad 18,00 €
Hamburger Vegano di soia con patate o insalata
Vegan soy burger with potatoes or salad (4) 14,00 €
Verdure grigliate - 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* - 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, pomodo insalatato, olive, cipolla rossa all’agro, cetriolo, lattuga baby, salsa di yogurt	
Feta cheese, tomato, olives, red onion, cucumber, baby lettuce, yogurt souce (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

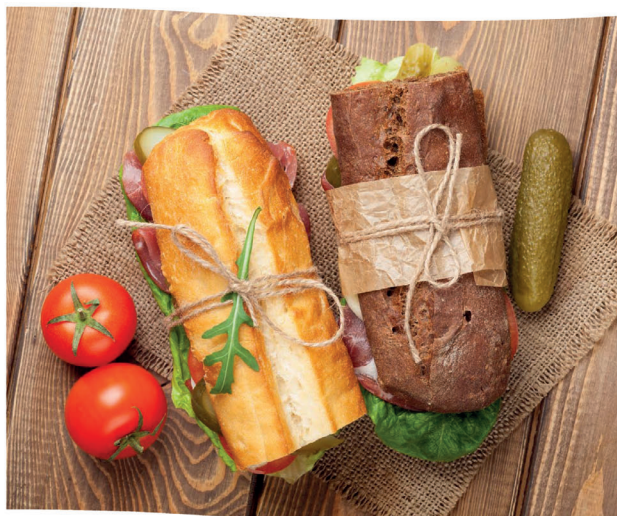
Seadas al formaggio con miele - Cheese Seadas with honey (3,4)	8,00 €
--	--------

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



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 - 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 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, 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

Salame Sardo, formaggio Pecorino, salsa di olive
Sardinian Salami, cheese Pecorino, olive pâté (3, 4, 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 Gran Biscotto, senza lattosio, senza glutine, senza polifosfati, formaggio edamer
Gluten, lactose, polyphosphate free ham, 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, Gluten, lactose, polyphosphate free ham, edame cheese (3,4,11) 8,00€

TOAST DELLA CASA

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

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

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%