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*

Smoothies - *Smoothies*
Centrifugati - *Freshly squeezed juices*
Spremuta di arance
Freshly squeezed orange juice

ALL NATURAL

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*

Primi piatti caldi - *First hot courses*
Secondi piatti caldi - *Second hot courses*
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€
Crema di caffè - *Iced coffee cream* . . . . . 4,00€
Marocchino - *Small espresso whit chocolate and milk* . . . . . 3,50€
Marocchino freddo - *Iced small espresso whit chocolate and milk* . . . 3,50€
Cappuccino - *Cappuccino* . . . . . 2,50€
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 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€
Mini Donuts - *Mini Donuts (3,4,9)* . . . . . 2,00€
Mini Muffin Cacao - *Mini Cocoa Muffins (3,4,9)* . . . . . 2,00€
Mini Muffin Mela Cannella - *Mini Apple Cinnamon Muffins (3,4,9)* . . 2,00€
Toscanella alle mele - *Apple pastry (3,4,9)* . . . . . 2,50€
Cannoncino crema - *Cream Cannoncino (3,4,9)* . . . . . 2,50€
Krapfen Nutella - *Nutella Krapfen (3,4,9)* . . . . . 3,00€
Pain au chocolat - *Pain au chocolat (3,4,9)* . . . . . 3,00€
Maritozzo - *Maritozzo (3,4,9)* . . . . . 5,00€
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

NATURAL

EAT HEALTHY

natural food

ALL NATURAL

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 (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€

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

Consigliato da Portogiunco
Portogiunco selection

Tutti i vini contengono Solfiti | *All wines contains Sulphites*

Vini bianchi regionali
Regional white wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchiere Glass
Soprasole *Vermentino di Sardegna DOC | 13,5° | Pala*	28,00€		7,00€
Smeralda *Vermentino di Sardegna DOC | 13,5° | Tenute Smeralda*	28,00€		7,00€
Karmis *Bianco Tharros IGT | 13,5° | Contini*	28,00€		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*	50,00€		10,00€
Maia *Vermentino di Gallura superiore DOCG | 13,5° | Siddura*	50,00€		
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.	Bicchiere Glass
Pinot Grigio *Sud Tirol Alto Adige | 14° | St.Michael Eppan*	30,00€		
Selida Gewürztraminer *Alto Adige DOC - Gewürztraminer | 14° | Tramin*	30,00€		8,00€
Glarea *Alto Adige DOC - Chardonnay | 13,5° | Tramin*	30,00€		
Pepi Sauvignon *Alto Adige DOC - Sauvignon | 14° | Tramin*	30,00€		

Vini rossi regionali
Regional red wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchiere Glass
Mamuthone Bio *Cannonau di Sardegna DOC | 15° | Giuseppe Sidilesu*	30,00€		8,00€

Vini rosati regionali
Regional rosé wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchiere Glass
Rosè Nudo *Cannonau di Sardegna DOC | 13,5° | Siddura*	35,00€		8,00€
Erèssia *Cannonau di Sardegna DOC rosato | 15° | Giuseppe Sidilesu*	28,00€		7,00€

Vini rosati nazionali
National rosé wines

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

Vini rosati francesi
French rosé wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchiere Glass
Wispering Angel *Côtes de Provence Rosé | 13,5° | Chateau D'Esclans*	50,00€		
Rock Angel *Côtes de Provence Rosé | 14° | Chateau D'Esclans*	70,00€		

Tutti i vini contengono Solfiti | *All wines contains Sulphites*

Vini spumanti nazionali
National sparkline wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchiere Glass
Ferrari Maximum Brut *Spumante Metodo Classico Trento DOC | 12,5° | F.lli Lunelli*	50,00€		10,00€
Ferrari Maximum Brut Rosé *Spumante Metodo Classico Trento DOC | 12,5° | F.lli Lunelli*	60,00€		
Cà del Bosco Cuvée Prestige *Spumante Metodo Classico Franciacorta DOCG | 12,5° | Cà del Bosco*	55,00€		
Bellavista Alma Gran Cuvée Brut *Spumante Metodo Classico Franciacorta DOCG | 12,5° | Bellavista*	55,00€		
Astoria Millesimato Extra Dry *Spumante Valdobbiadene Prosecco | 11° | Astoria*	30,00€		8,00€

Champagnes

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

Vini dolci
Sweet wines

	Bott. 75 cl.	Bott. 37,5 cl.	Bicchiere Glass
Angialis *Vino da Uve Stramature Isola dei Nuraghi IGT (Nasco) | 14,5° | Argiolas*			8,00€
Ben Ryè *Passito di Pantelleria DOC | 14,5° | Donnafugata*			8,00€
Latinia *Vino da Uve Stramature (Nasco) | 14° | Santadi*			8,00€
Assoluto *Vino da Uve Stramature (Nasco) | 14,5° | Pala*			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 lemon				4,00€
Beck's				5,00€
Heineken				4,00€
Corona				5,00€

Aperitivi - *Aperitifs*

Aperol	5,00€
Aperol Soda	4,00€
Cocktail San Pellegrino	4,00€
Crodino	4,00€
San Bitter	4,00€
Campari	5,00€
Campari Soda	4,00€
Aperol Spritz	10,00€
Analcolico - *Non alcohlic cocktail*	10,00€
Cocktail alcolico - *Alcohlic cocktail*	10,00/12,00€

Primi piatti caldi* – *First hot courses**

14,00 €

Spaghetti pomodoro e basilico - *Spaghetti with basil and tomato (4, 14)*
Tagliatelle al ragù Bolognese - *Tagliatelle with Bolognese souce (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)* . . . . . 16,00 €

Nuggets di pollo* con patate o insalata
Chicken nuggets with potatoes or salad (3,4)* . . . . . 16,00 €

Bresaola Punta d'Anca con Grana e rucola
Punta d'Anca Bresaola with Parmesan and rocket (3,4) . . . . . 16,00 €

Prosciutto San Daniele DOP 30 mesi e mozzarella vaccina
Raw ham 30 month DOP and cow mozzarella (1,4,9) . . . . . 16,00 €

Hamburger di Angus*/Scottona* con patate o insalata
Angus/Scottona* hamburger with potatoes or salad (3,4,14)* . . . . . 18,00 €

Hamburger* Vegano di soia con patate o insalata
Vegan soy burger with potatoes or salad (4)* . . . . . 16,00 €

Verdure grigliate* - *Grilled vegetables** . . . . . 10,00 €

Pizze* – *Pizza**

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

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

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

Schiacciata integrale con stracciatella, crema 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 €

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

Insalate – *Salads*

GRECA
Feta, pomodoro insalataro, 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 - *Spicy grilled chicken, crispy bacon, mixed salad, cesar dressing, croutons with herbs (4,9,13)* . . . . . 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, mixed salads, olives (3) . . . . . 15,00 €

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

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

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 €

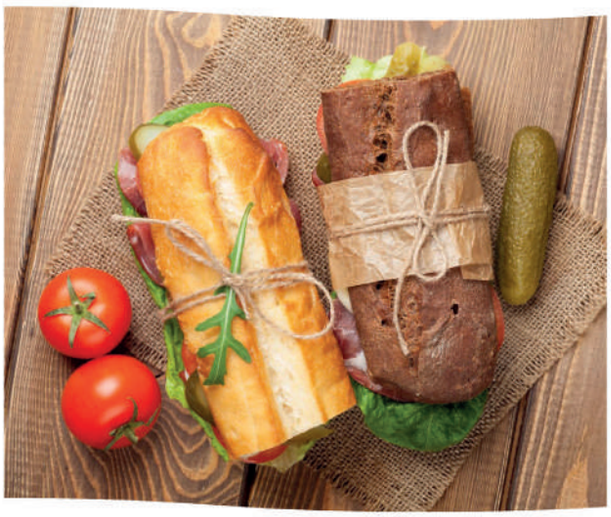
Dolci – *Sweets*

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 €

(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, philadelphia, rucola, uova Biologiche, maionose *Turkey, philadelphia cream, rocket salad, organic eggs, mayo (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*	Medio - *Medium*	Grande - *Large*
35,00€	45,00€	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*	Medio - *Medium*	Grande - *Large*
45,00€	55,00€	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)

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

Panini★ - *Panini★*

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

CALA PIRA
Prosciutto crudo Parma 24 mesi, crema di aceto balsamico, mozzarella di Bufala, insalatina, rucola, crema di carciofi, olio, pepe nero - *Parma ham 24 months, cream of balsamic vinegar, Bufala mozzarella, rocket salad, artichokes cream, oil, black pepper (3,4,11)* . . . . . 10,00€

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

SANTO STEFANO
Prosciutto cotto Gran Biscotto, mozzarella, pomodoro, acciuga, senape delicata
Gran Biscotto Ham, mozzarella, tomato, anchovy, mustard (1,3,4,11,13) . . . . . 9,00€

CALA CATERINA
Bresaola Punta d'Anca, pomodoro, rucola, scaglie di parmigiano, olio
Punta d'Anca Bresaola, tomato, rocket salad, parmisan 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 parmisan 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)* . . . . . 10,00€

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

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

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 semplicity according to the Sardinian tradition.

SERVIZIO - *SERVICE* 15%