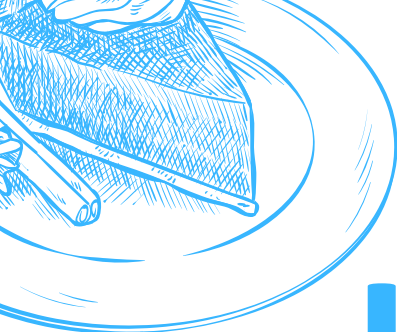




LUNCH MENÙ

12 AM TO 2 PM

ANTIPASTI

Tartar di tonno e avocado.....	€16
(ALLERGENI:4) (*)	
Carpaccio di pesce spada affumicato con olio,.....	€14
limone e rucola	
(ALLERGENI:4)	
Cozze in guazzetto piccante.....	€15
(ALLERGENI:14)	
Prosciutto e melone	€13
(ALLERGENI: /)	
Tagliere salumi e formaggi	€16
(ALLERGENI: 7)	
Mozzarella di bufala con pomodori	€15
(ALLERGENI: 7)	

PRIMI

Spaghetti bottarga.....	€16
(ALLERGENI:1-4)	
Paccheri con gamberi, stracciatella e pistacchio..	€16
(ALLERGENI:1-2-7-8) (*)	
Malloreddus alla carlofortina.....	€16
(ALLERGENI:1-4-7-8) (*)	
Culurgiones al pomodoro.....	€16
(ALLERGENI:1-7)	

SECONDI

Fritto di calamari.....	€23
(ALLERGENI:1-4-14) (*)	
Tonno in crosta di semi di sesamo.....	€22
(ALLERGENI:4-11) (*)	
Gamberoni alla griglia.....	€18
(ALLERGENI:14) (*)	
Tomahawk di manzo alla griglia.....	€26
(ALLERGENI: 7)	

CONTORNI

Insalata mista.....	€6
(ALLERGENI:/)	
Insalata verde.....	€6
(ALLERGENI:/)	
Patatine fritte.....	€6
(ALLERGENI:1) (*)	
Insalata Pomodoro.....	€6
(ALLERGENI:/)	

DESSERT

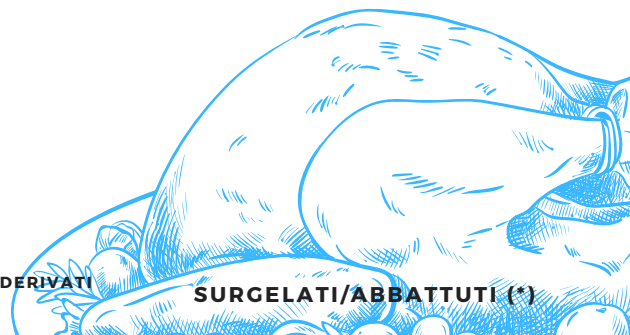
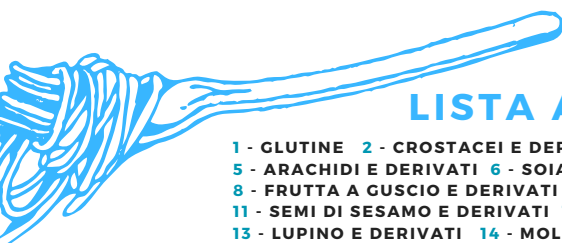
Tortino al cioccolato con gelato al cocco.....	€6
(ALLERGENI:1-3-7)	
Creme brulee allo zenzero.....	€6
(ALLERGENI:3-7)	
Ragù ai frutti di bosco con spuma al miele.....	€6
(ALLERGENI:1-3)	
Semifreddo agli amaretti.....	€6
(ALLERGENI:1-3-7) (*)	
Semifreddo agli amaretti.....	€6
(ALLERGENI:1-7)	

COPERTO €2

LISTA ALLERGENI

1 - GLUTINE 2 - CROSTACEI E DERIVATI 3 - UOVA 4 - PESCE E DERIVATI
5 - ARACHIDI E DERIVATI 6 - SOIA E DERIVATI 7 - LATTE E DERIVATI
8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI 9 - SEDANO E DERIVATI 10 - SENAPE E DERIVATI
11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI 12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13 - LUPINO E DERIVATI 14 - MOLLUSCHI E DERIVATI

SURGELATI/ABBATTUTI (*)





Sa Iba

MENÙ BEVANDE

12 AM TO 2 PM

VINI BIANCHI-WHITE

Capichera - Vermentino di Gallura D.O.C.G.	cl75	€60,00
Su'Orma - Vermentino di Sardegna D.O.C.	cl75	€36,00
Montesicci - Nasco di Cagliari D.O.C.	cl75	€27,00
Su'Aro - Marmilla I.G.T.	cl75	€23,00
Prendas - Vermentino di Sardegna D.O.C.	cl75	€23,00
Su'Imari - Vermentino di Sardegna D.O.C.	cl75	€22,00
Perlas - Nuragus di Cagliari D.O.C.	cl75	€22,00

VINI ROSSI-RED

Argiolas Turriga- Isola Dei Nuraghi	cl75	€110,00
JU' - Isola dei nuraghi I.G.T.	cl75	€90,00
Su'Oltre - Marmilla I.G.T.	cl75	€65,00
Su'Nico - Marmilla Bovale I.G.T.	cl75	€32,00
Falconaro - Carignano Isola dei nuraghi I.G.T.	cl75	€26,00
Anzenas - Cannonau di Sardegna D.O.C.	cl75	€23,00
Su'Anima - Cannonau di Sardegna D.O.C.G.	cl75	€22,00
Arenada - Monica di Sardegna D.O.C.	cl75	€22,00

PROSECCO - SPARKLING WINES

Moet & Chandon	cl75	€80,00
Villa Rinaldi linea metodo classico		€75,00
Bellavista Alma Gran Cuvée Brut	cl75	€70,00
Bottega Millesimato	cl75	€21,00

ROSÈ

Nina Rosè Cantina Su'Entu	cl75	€22,00
---------------------------	------	--------

VINI DA DESSERT - SWEET WINES

Nasco passito di Cagliari Cheressia	cl50	€28,00
-------------------------------------	------	--------

CALICE €4

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante Bott	€3.00
Bicchieri d'acqua	€0.50
Bevande in lattina 33cl	€3.20
Succhi di frutta	€3.20
Birra alla spina bionda Tuborg 0.30	€3.20
Birra alla spina bionda Tuborg 0.50	€6.00
Birra alla spina rossa Poretti 0.20	€3.20
Birra alla spina rossa Poretti 0.40	€6.00
Birra Lara/Nannumoru 33cl	€4.80
Birra in bottiglia 33cl	€3.50

COCKTAIL

Aperol spritz	€6.00
Aperol Sour	€7.00
Ugo	€6.00
Negroni	€7.00
Gin Tonic	€7.00
Gin Tonic Special	€12.00/€15.00
Moscow Mule	€8.00
Cuba Libre	€7.00
Caipirinha	€7.00
Green Jamaica	€7.00
Caipiroska	€8.00
Caipiroska alla frutta	€8.00
Mojito	€8.00
Long Island Iced Tea	€8.00
Cocktail analcolici	€6.00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€1.50
Caffè decaffeinato	€1.80
Cappuccino	€2.40
Latte macchiato	€2.80



COPERTO €2

