

Menù



BOI DE ORO

Santa Teresa Gallura



Porcetto Sardo su Prenotazione

In questo menù puoi trovare sostanze o prodotti
che provocano allergie o intolleranze

In this menù you could find substances
or products causing allergies or intolerances



gluten



milk

latte e prodotti a base di latte



eggs

uova e prodotti a base di uova



nuts

frutta a guscio



the product could be frozen

prodotto potrebbe essere surgelato



COCKTAILS €8,00

- AMERICANO - Vermouth Rosso, Bitter Campari, Soda Water
- APEROL SPRITZ - Aperol Barbieri, Prosecco, Soda Water
- BELLINI - Pesca Frullata, Prosecco
- BOULIVARDIER - Bourbon Whiskey, Vermouth Rosso, Bitter Campari
- CAIPIRINHA - Fresh lime & brown sugar, Cachaca
- CAIPIROSKA - Fresh lime & Brown sugar, Vodka
- CAIPIRISSIMA - Fresh lime & Brown sugar, Rum Bianco
- CLASSIC DAIQUIRI - Rum Bianco, Fresh lime juice, Sugar syrup
- FROZEN DAIQUIRI - Rum Bianco, Fresh Fruit, Sugar, Fresh lime juice
- GIN TONIC - Gin, Schweppes Tonic Water
- JOHN COLLINS - Gin, Lemon juice, Sugar, Soda Water, Angostura Bitter
- MANHATTAN - Rye Whisky, Vermouth Rosso, Angostura Bitter
- MARGARITA - Tequila, Triple Sec, Fresh lime juice
- TOMMY'S MARGARITA - Tequila Reposado, Agave Syrup, lime juice
- COCKTAIL MARTINI - Vermouth Martini extra dry, Gin, Lemon Twist
- CLOVER CLUB - Gin, Fresh lemon juice, Raspberry Syrup, Sugar Syrup
- MOJITO - Fresh lime & Brown sugar, Mint, White & Rum, Soda water
- MOSCOW MULE - Vodka, Fresh lime juice, Ginger beer
- NEGRONI - Vermouth Rosso, Bitter Campari, Gin
- OLD FASHIONED - Zuccherero, Rye Whisky, Angostura, soda water
- PALOMA - Tequila, Soda al Pompelmo
- PINA COLADA - White Rum, Fresh Coconut Ice cream, Pineapple juice
- ROSSINI - Fresh Strawberry, Champagne



COCKTAILS PREMIUM €12,00

GINGER SPRITZ - Aperol Barbieri, Prosecco, Ginger Beer

PASSION MOJITO - Fresh lime, Brown Sugar, Mint, White Rum, ginger Ale, Fresh Passion Fruit

AMERICAN BEER - Vermouth Rosso, Bitter Campari, Ginger Beer

PORNSTAR MARTINI - Absolut Vodka, Fresh Maracuja, Sciroppo di vaniglia, Champagne

MIRTO SOUR - Sardinian Mirto, Sweet & Sour

MOJITO COCONUT - Fresh Lime, Brown Sugar, Mint, Fresh Coconut, White Rum & Malibu

GIN TONIC PREMIUM €15.00

HENDRICK'S / MARE / ROKU / MALFY / MALFY ROSA

N°3 LONDON DRY/ MONKEY

Fever-Tree Mediterranean Tonic / Fever-Tree Indian Tonic / London Essence Tonic / Abbondio Tonic

MOCKTAILS €8.00

VIRGIN MOJITO - Fresh Lime & Brown sugar, Mint, Lemon Soda

ORANGE FIZZ - Fresh Orange Juice, Ginger Ale

VIRGIN CAIPIRINHA - Fresh Lime & Brown Sugar, Sprite

APPLE SPRITZ - Apple Juice, Soda Water

VIRGIN COLADA - Fresh Coconut Ice Cream, Pineapple Juice

COOL PASSION - Orange & Pineapple Juice, Passionflower, lemon Soda

GIN TONIC VIRGIN - Tanqueray 00, Schweppes Tonic Water



VINI ROSSI NAZIONALI

Amarone € 85.00

Brunello di Montalcino € 85.00

Chianti € 32.00

Valpolicella Ripasso € 35.00

Villa Antinori Sangiovese € 32.00

VINI ROSSI ESTERI

Argentina: Vive Malbec 2022 € 35.00

Australia : Koonunga Hill Shiraz Cabernet 2021 € 35.00

Cile: Cabernet Sauvignon 2021 Los Vascos € 32.00

Francia: Légende R Bordeaux Rouge 2020 € 35.00

Spagna: Crianza 2020 € 30.00

U.S.A.: Zinfandel Diamond Collection 2020 € 45.00

Sudafrica: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot € 55.00





VINI ROSSI SARDI

Terra & Mare Rosso Colli del Limbara € 30.00

Terra & Mare Rosso Colli del Limbara 0.50 cl. € 25.00

Rosso Smeraldo Carignano € 35.00

Nero Smeraldo Cannonau di Sardegna Doc € 38.00

Nepente di Oliena € 35.00

Boi de Oro Canonau € 28.00

Carignano € 28.00

Cagnulari € 35.00

Cannonau di Sardegna DOC € 30.00

Lianti Capichera € 35.00

Terre brune € 125.00

Capichera Assaje € 85.00

Korem € 55.00

Bacchjera € 35.00

Turriga € 125.00

Korem 0.37 cl. € 28.00

Luzzana 0.37 cl. € 28.00

Cagnulari 0.37 cl. € 22.00

Capidannu € 45.00





BOI DE ORO

VINI BIANCHI

Mediterraneo Vermentino € 25.00

Balari Vermentino Frizzante € 25.00

Capichera IGT € 75.00

Prinzipale € 30.00

Is Argiolas € 30.00

Li Muri € 35.00

Capichera Tambe Rose' € 35.00

SPUMANTI

Akenta Brut o Rose' € 35.00

Ferrari Brut € 55.00

Cà Del Bosco € 75.00

CHAMPAGNE

Bollinger € 150.00

Bollinger Rose € 180.00

Dom Pérignon € 350.00

Moet Chandon Reserve Imperiale € 150.00

Moet Chandon Rose € 180.00

Veuve Clicquot € 150.00



CHURRASCO FIRST EXPERIENCE

€ 35.00



ANTIPASTO SERVITO AL TAVOLO

Pan de Queijo e Feijoada



Degustazione di 6 Assaggi di Carne:

Scamone di Manzo - Pollo Marinato alla Birra
Tacchino con Pancetta - Lonza con Formaggio
Salsiccia Sarda - Picanha

UN CONTORNO A SCELTA :

Patate al Forno - Verdure alla Griglia
Patatine Fritte - Insalata Mista

****Ogni menu è da ordinare per ogni commensale**



Coperto / Cover charge €2,00



GOLDEN CHURRASCARIA ALL YOU CAN EAT

€ 55.00



BUFFET DI ANTIPASTI E CONTORNI



CHURRASCO RODIZIO FESTIVAL:

Salsiccia Sarda - Picanha - Maminha - Scamone
Tacchino con Pancetta - Baby Beef di Vitello
Lonza di Maiale con Formaggio
Chuck Roll Angus - Pollo Marinato alla Birra

DESSERT:

Ananas alla Brace con Cannella

****Ogni menu è da ordinare per ogni commensale**



Coperto / Cover charge €2,00

MENÙ BUFFET

€ 33.00



La nostra entusiasmante esposizione di piatti tipici brasiliani ed insalate, antipasti caldi e freddi, pane di formaggio fatto in casa "pão de queijo", riso basmati con feijoada, cucina etnica e proposte tropicali. Il tutto accompagnato da varie salse dal gusto esotico.

****Ogni menu è da ordinare per ogni commensale**



Coperto / Cover charge €2,00

PRIME MEAT

€ 85.00



ANTIPASTI / STARTERS:

Prosciutto Crudo di Parma 18 Mesi
Con Burrata e Pomodorini

SCELTA DI UN TIPO DI CARNE:

Filetto di Wagyu-Kobe 300 grm.

oppure

Tomahawk Black Angus da 1 kg.

oppure

Fiorentina di Manzo 1 kg.

UN CONTORNO A SCELTA :

Patate al Forno - Verdure alla Griglia -

* Patatine Fritte - Insalata Mista



MENÙ VEGETARIANO

€ 40.00

ANTIPASTI E CONTORNI DAL BUFFET

A SEGUIRE UN PRIMO PIATTO A SCELTA:



Ravioli alla Ricotta con Salsa di Pomodoro oppure
Fettuccele al Pesto Genovese di Basilico



Per Celiaci Opzione:
Gnocchi di Patate Gluten Free con Salsa di Pomodoro
oppure al Pesto Genovese di Basilico

*Per tutto ciò che concerne eventuali Intolleranze Alimentari
ad Allergeni vi preghiamo di informare fin da
subito il Personale di Sala.

BAMBINI

0/3 Anni: Gratis

****Ogni menu è da ordinare per ogni commensale**



DESSERT



Semifreddo al Passion Fruit € 6.00

Soufflé al Cioccolato € 6.00

Ananas alla Brace con Cannella € 4.00

Semifreddo al Pistacchio € 6.00





VINI DA DESSERT

Al bicchiere:

Spumante dolce € 5.00

Passito di pantelleria € 5.00

BIBITE:

Acqua minerale bott. 50 cl. € 3.00

Acqua minerale bott. 75 cl. € 4.50

Bibite in bottiglia 0.33 cl. € 4.00

Succhi di frutta € 4.00

CAFFETTERIA

Caffè espresso € 1,50

Caffè decaffeinato € 1,50

Caffè latte € 2,50

Caffè corretto € 2,50

Caffè shakerato € 3,50

Cappuccino € 2,50

APERITIVO

Al bicchiere:

Aperol, aperol soda € 5.00

Bitter campari shakerato € 5.00

Campari soda, bitter campari € 5.00

Martini (bianco, rosso, dry) € 5.00

Pastis € 5,00

Spumanti, prosecco € 5.00



BIRRE

Inedit estrella cl. 0.75 € 18.00

Corona cl. 33 € 7.00

Heineken cl. 33 € 7.00

Ichnusa cl. 33 € 5.00

Ichnusa non filtrata cl. 50 € 7.00

Heineken (analcolica) cl. 33 € 5.00

AMARI €4.00

Amaretto di Saronno - Averna - Cynar - Branca Menta
Fernet - China Martini - Jagermeister - Montenegro - Ramazzotti

COGNAC & BRANDY €8.00

Bisquit - Carlos i° - Cardenal Mendoza - Courvoisier V.S.
Martell - Rémy Martin

RUM €8.00

Zacapa - Cubaney 12 - Santa Teresa 1796 - Don Papa - Botran

WHISKY €8.00

Lagavulin - Glen Grant - Dewards - Oban - Talisker - Ballantines
Jameson - Hibiki - Toki - Glen Fidich - Jack Daniel's
Jack Daniel's Honey



MARTINI BEACH

Restaurant & Lounge Bar



LOCATION: CAPO TESTA
OPEN NON-STOP
FROM 10:00
TILL LATE NIGHT

LUNCH
BRUNCH
APERITIFS
COCKTAILS
DINNER
AFTER DINNER
PARTY

