



# Mediterraneo

## RESTAURANT & ART

---

### SUSHI & CRUDITÉS

### FOOD & DRINK

### MENU

---

*Santa Teresa Gallura*

# Cocktails & Aperitivi



€ 8.00



**APEROL SPRITZ**  
3 PARTI DI PROSECCO D.O.C.  
2 PARTI DI APEROL  
1 PARTE DI SODA



**MOJITO**  
2/10 SUCCO DI LIME  
4/10 SODA  
4/10 RUM BIANCO  
1 CIUFFO DI MENTA  
2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO  
FETTINE DI LIME



**CAMPARI SPRITZ**  
3,75 CL. CAMPARI  
6 CL. PROSECCO D.O.C. CINZANO  
1 SPLASH DI SODA



**DAIQUIRI**  
6/10 RUM BIANCO  
3/10 SUCCO DI LIME O LIMONE  
1/10 SCIROPPO DI ZUCCHERO DI CANNA



**AMERICANO**  
1/2 BITTER  
1/2 VERMOUTH ROSSO



**DRY MANHATTAN**  
7/10 RYE O CANADIAN WHISKEY  
3/10 VERMOUTH DRY  
1 GOCCIA D'ANGOSTURA



**BACARDI**  
6/10 RUM BIANCO  
3/10 SUCCO DI LIMONE O LIME  
1/10 SCIROPPO DI GRANATINA



**DRY MARTINI**  
8/10 GIN  
2/10 VERMOUTH DRY



**BELLINI**  
7/10 PROSECCO  
3/10 PESCA FRULLATA



**FLORIDA**  
4/10 SUCCO DI POMPELMO  
2/10 SUCCO DI ARANCIA  
2/10 SUCCO DI LIMONE  
2/10 SCIROPPO DI ZUCCHERO  
SODA WATER



**BRONX**  
4/10 GIN  
2/10 VERMOUTH ROSSO  
2/10 VERMOUTH DRY  
2/10 SUCCO DI ARANCIA



**FROZEN DAIQUIRI STRAWBERRY**  
6/10 RUM BIANCO  
3/10 SUCCO DI LIME  
3/10 PUREA DI FRAGOLA



**Buck's Fizz o MIMOSA**  
4/10 SUCCO DI ARANCIA GIALLA  
6/10 SPUMANTE BRUT



**GARIBALDI**  
3/10 BITTER  
7/10 SUCCO D'ARANCIA



BOI DE ORO

RESTAURANT  
CHURRASCARIA



LA NOSTRA CHURRASCARIA A SANTA TERESA GALLURA  
OUR CHURRASCARIA IN SANTA TERESA GALLURA



INFO &  
PRENOTAZIONI  
+39 379 275 03 30



PORTO TURISTICO  
PIAZZA DEL TEMPO, 12  
SANTA TERESA GALLURA

# Cocktails & Aperitivi



€ 8.00



**GIN FIZZ**  
3/10 GIN  
2/10 SUCCO DI LIMONE  
1/10 SCIROPPINO DI ZUCCHERO  
4/10 SODA WATER



**PINA COLADA**  
3/10 RUM BIANCO  
2/10 LATTE DI COCCO  
5/10 SUCCO D'ANANAS



**JOHN COLLINS**  
3/10 GIN  
2/10 SUCCO DI LIMONE  
1/10 SCIROPPINO DI ZUCCHERO  
4/10 SODA WATER  
ANGOSTURA



**PLANTERS PUNCH**  
6/10 RUM SCURO  
3/10 SUCCO DI LIMONE  
1/10 SCIROPPINO DI GRANATINA



**KIR**  
1/10 CREME DI CASSIS  
9/10 VINO BIANCO SECCO



**SHIRLEY TEMPLE**  
9/10 GINGER ALE  
1/10 SCIROPPINO DI GRANATINA

**KIR ROYAL**  
1/10 CREME DI CASSIS  
9/10 CHAMPAGNE BRUT



**MANHATTAN**  
7/10 RYE O CANADIAN WHISKEY  
3/10 VERMOUTH ROSSO  
1 GOCCIA DI ANGOSTURA



**SINGAPORE SLING**  
3/10 GIN  
1/10 CHERRY BRANDY  
2/10 SUCCO DI LIMONE  
4/10 SODA WATER



**MARGARITA**  
5/10 TEQUILA  
3/10 TRIPLE SEC  
2/10 SUCCO DI LIME O LIMONE



**SWEET MARTINI**  
8/10 GIN  
2/10 VERMOUTH ROSSO



**NEGRONI**  
1/3 GIN  
1/3 VERMOUTH ROSSO  
1/3 BITTER CAMPARI



**VODKA MARTINI**  
8/10 VODKA  
2/10 VERMOUTH DRY



**PERFECT MARTINI**  
8/10 GIN  
1/10 VERMOUTH DRY  
1/10 VERMOUTH ROSSO



**WHISKEY SOUR**  
4/10 BOURBON WHISKEY  
4/10 SUCCO DI LIMONE  
2/10 SCIROPPINO DI ZUCCHERO  
GOCCIE DI ALBUME (OPZIONALE)

# Pizza

PIZZA

 **FOCACCIA DI PAN PIZZA € 5.00**  
(PIZZA BREAD)

 **FOCACCIA ALL'AGLIO € 6.00**  
(GARLIC PIZZA BREAD)

  **BUFALINA € 15.00**  
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO  
(TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, BASIL)

  **SARDINIAN PIZZA € 15.00**  
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, PECORINO SEMI STAGIONATO  
(TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, SAUSAGE, SEMI-SEASONED PECORINO)

  **AL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA € 18.00**  
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATO 18 MESI  
(TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE CHEESE, 18 MONTHS AGED PARMA RAW HAM)

  **BURRATA € 18.00**  
POMODORO, MOZZARELLA POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE, BURRATA  
(TOMATO SAUCE, MOZZARELLA CHEESE, CHERRY TOMATOES, TAGGIASCA OLIVES, BURRATA MOZZARELLA CHEESE)

  **VALTELLINA € 18.00**  
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BRESAOLA, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO  
(TOMATO SAUCE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE CHEESE, BRESAOLA, ROCKET, PARMESAN FLAKES)

  **PATA NEGRA € 22.00**  
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO IBERICO PATA NEGRA  
(TOMATO SAUCE, BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, PATA NEGRA IBERIAN HAM)

   **MARI E MONTI € 22.00**  
POMODORO, STRACCIATELLA DI BUFALA, PANNA, GAMBERI, CREMA DI TARTUFO NERO  
(TOMATO SAUCE, BUFFALO STRACCIATELLA, CREAM, PRAWNS, BLACK TRUFFLE CREAM)

 PRODOTTO CHE POTREBBE ESSERE SURGELATO A SECONDA DELLA STAGIONE E DEL PESCATO

**SERVIZIO COPERTO - COVER CHARGE € 2,50**

# Sushi Mediterraneo e Crudités

MENU

   **ROYAL MIX JAPAN € 55.00**

  8PZ. NIGIRI MISTI, 8 PZ. ROLL MISTI, 6 PZ. SASHIMI MISTI, 2 PZ. GUNKAN  
(8 PCS. MIXED NIGIRI, 8 PCS. MIXED ROLL, 6 PCS. MIXED SASHIMI, 2 PCS. GUNKAN)

  **GUNKAN 8 PZ. € 22.00**

BARCHETTE DI TONNO, PHILADELPHIA E RISO; BARCHETTE DI SALMONE, PHILADELPHIA E RISO  
(PHILADELPHIA AND RICE TUNA GUNKAN; PHILADELPHIA AND RICE SALMON GUNKAN)

  **SET SASHIMI 9 PZ. € 22.00**

CRUDITÉS DI PESCE  
(FISH CRUDITÉS)

  **NIGIRI 8 PZ. € 22.00**

 GAMBERI ROSSI, SALMONE, TONNO  
(RED PRAWNS, SALMON, RED TUNA)

  **CEVICHE DI ORATA E GAMBERI € 22.00**

 (SEA BREAM AND PRAWN CEVICHE)

  **ROLL DI RISO CON SALMONE, PHILADELPHIA, TERIYAKI 8PZ. € 20.00**

  (RICE ROLL WITH SALMON, PHILADELPHIA, TERIYAKI)

   **ROLL DI RISO CON GAMBERO FRITTO, SALMONE SCOTTATO, PHILADELPHIA 8PZ. € 25.00**

  (RICE ROLL WITH FRIED PRAWN, SEARED SALMON, PHILADELPHIA, SUSHI SAUCE)

  **ROLL DI RISO CON TONNO, PHILADELPHIA, AVOCADO, GRANELLA DI PISTACCHIO, TERIYAKI 8 PZ. € 25.00**

  (RICE ROLL WITH TUNA, PHILADELPHIA, AVOCADO, CHOPPED PISTACHIOS, TERIYAKI)

**ROLL VEGETARIANO 8PZ. € 16.00**

VEGETARIAN ROLL

  **TARTARE DI TONNO ALLA CREMA DI AVOCADO € 18.00**

TUNA TARTARE WITH AVOCADO

  **TARTARE DI GAMBERI ROSSI E BURRATA € 20.00**

RED PRAWNS AND BURRATA TARTARE

  **PLATEAU DI CRUDITÉS**

  **(2 OSTRICHE - 2 SCAMPI - 2 GAMBERI ROSSI - TARTARE DI TONNO (20 GR) € 30.00**

PLATEAU DI CRUDITÉS (2 OYSTERS, 2 SCAMPI, 2 RED PRAWNS, TUNA TARTARE (20 GR)

  **PLATEAU ROYAL**

  **4 OSTRICHE - 4 SCAMPI - 4 GAMBERI ROSSI - TARTARE DI TONNO (40 GR) € 60.00**

ROYAL PLATEAU (4 OYSTERS, 4 SCAMPI, 4 PRAWNS, TUNA TARTARE (40 GR)



 **PRODOTTO CHE POTREBBE ESSERE SURGELATO A SECONDA DELLA STAGIONE E DEL PESCATO**

**SERVIZIO COPERTO - COVER CHARGE € 2,50**

# Antipasti di Mare

SEAFOOD  
APPETIZERS

  **DEGUSTAZIONE DI 8 ANTIPASTI CALDI E FREDDI € 45.00 A PERSONA (ORDINE MIN. 2 PERSONE)**

  TASTINGS OF 8 HOT AND COLD APPETIZERS €45.00 PER PERSON (MIN. ORDER 2 PEOPLE)

 **ZUPPETTA DI POMODORO CON COZZE E VONGOLE € 20.00**

MUSSELS AND CLAMS TOMATO STEW

  **INVOLTINO DI SALMONE CON BUFALA E PESTO DI RUCOLA € 18.00**

SALMON ROLL WITH BUFFALO MOZZARELLA AND ROCKET PESTO

  **TARTARE DI TONNO ALLA CREMA DI AVOCADO € 18.00**

TUNA TARTARE WITH AVOCADO

  **TARTARE DI GAMBERI ROSSI E BURRATA € 20.00**

RED PRAWNS AND BURRATA TARTARE

  **POLPO CROCCANTE SU HUMMUS DI CECI € 18.00**

CRUNCHY OCTOPUS ON CHICKPEA HUMMUS

 **COZZE ALLA MARINARA (LIMONE, PREZZEMOLO, AGLIO) € 16.00**

MUSSELS ALLA MARINARA (LEMON, PARSLEY, GARLIC)

  **TEMPURA DI GAMBERI E TONNO ROSSO € 25.00**

 PRAWNS AND RED TUNA TEMPURA

  **INSALATA DI ARAGOSTA E AGRUMI 300 G € 28.00**

LOBSTER AND CITRUS SALAD

  **CALAMARI FRITTI CON VERDURE CROCCANTI € 25.00**

DEEP FRIED SQUID WITH CRISPY VEGETABLES

 **OSTRICHE € 4.00/CAD**

OYSTERS €4.00/EACH

  **PLATEAU DI CRUDITÉS**

  **(2 OSTRICHE - 2 SCAMPI - 2 GAMBERI ROSSI - TARTARE DI TONNO (20 GR) € 30.00**

PLATEAU DI CRUDITÉS (2 OYSTERS, 2 SCAMPI, 2 RED PRAWNS, TUNA TARTARE (20 GR)

  **PLATEAU ROYAL**

  **4 OSTRICHE - 4 SCAMPI - 4 GAMBERI ROSSI - TARTARE DI TONNO (40 GR) € 60.00**

ROYAL PLATEAU (4 OYSTERS, 4 SCAMPI, 4 PRAWNS, TUNA TARTARE (40 GR)

 **PRODOTTO CHE POTREBBE ESSERE SURGELATO A SECONDA DELLA STAGIONE E DEL PESCATO**

**SERVIZIO COPERTO - COVER CHARGE € 2,50**

# Antipasti di Terra e Insalatone

SALAD  
&  
MEAT  
APPETIZERS

-  **FOCACCIA € 5.00**  
(PIZZA BREAD)
-  **FOCACCIA ALL'AGLIO € 6.00**  
(GARLIC PIZZA BREAD)
-   **CAPRESE DI BURRATA CON BRUSCHETTA AL POMODORO E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 16 MESI € 18.00**  
BURRATA CAPRESE WITH BRUSCHETTA WITH TOMATO AND PARMA HAM 16 MONTHS AGED
-   **SALUMI E FORMAGGI MISTI € 18.00**  
COLD CUTS AND MIXED CHEESES
-  **MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA CON BRESAOLA, POMODORINI E RUCOLA € 20.00**  
BUFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA WITH BRESAOLA, CHERRY TOMATOES AND ROCKET
-  **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, PECORINO E MARMELLATE DI STAGIONE € 22.00**  
18 MONTH PARMA RAW HAM, PECORINO AND SEASONAL JAMS
-  **PROSCIUTTO IBERICO PATA NEGRA CON FORMAGGIO FRANCESE ROQUEFORT € 25.00**  
IBERIAN PATA NEGRA HAM WITH FRENCH ROQUEFORT CHEESE
-   **INSALATA MISTA CON TONNO E MOZZARELLA DI BUFALA € 15.00**  
MIXED SALAD WITH TUNA AND BUFFALO MOZZARELLA CHEESE
-  **MEDITERRANEAN SALAD € 22.00**  
MOZZARELLA DI BUFALA CON ASPARAGI, AVOCADO, RUCOLA, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI  
(BUFFALO MOZZARELLA WITH ASPARAGUS, AVOCADO, ROCKET, TAGGIASCA OLIVES AND CHERRY TOMATOES)

## Primi di Terra

FIRST  
COURSES

-   **RAVIOLI GALLURESI DOLCI CON SALSA DI POMODORO E BASILICO € 18.00**  
RAVIOLI FILLED WITH SWEET SHEEP RICOTTA SERVED WITH TOMATO SAUCE AND BASIL
-    **LINGUINE VEGETARIANE CON PESTO GENOVESE E STRACCIATELLA DI BUFALA € 18.00**  
VEGETARIAN LINGUINE WITH GENOVESE BASIL PESTO AND BUFFALO STRACCIATELLA
-  **CULURGIONES AL SUGO CON LI PULPEDDI € 18.00**  
CULURGIONES IN TOMATO AND SAUSAGE SAUCE
-    **TONNARELLO ALLA CARBONARA € 18.00**  
CARBONARA STYLE TONNARELLO PASTA

 **PRODOTTO CHE POTREBBE ESSERE SURGELATO A SECONDA DELLA STAGIONE E DEL PESCATO**  
**SERVIZIO COPERTO - COVER CHARGE € 2,50**



# Primi di Mare

FIRST  
COURSES

-    **FREGOLA AI FRUTTI DI MARE € 25.00 PER PERSONA (ORDINE MINI. 2 PERSONE)**  
  SEAFOOD FREGOLA €25.00 PER PERSON (MINIMUM ORDER 2 PERSONS)
-   **SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA € 22.00**  
 SPAGHETTI WITH CLAMS AND MULLET BOTTARGA
-   **LINGUINE AI GAMBERI E SCAMPI CON POMODORINO GIALLO & ROSSO € 25.00**  
 PRAWNS AND SCAMPI LINGUINE WITH YELLOW AND RED TOMATOES
-   **PACCHERI ALLE ARAGOSTELLE € 35.00**  
 WHIP LOBSTERS PACCHERI
-   **TAGLIATELLE CON ORATA, POMODORINI SECCHI E OLIVE TAGGIASCHE € 22.00**  
TAGLIATELLE WITH SEA BREAM, DRIED TOMATOES AND TAGGIASCA OLIVES
-   **SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI MARE CON TONNO ROSSO, BOTTARGA E PEPE € 22.00**  
 SPAGHETTI WITH SEAFOOD CARBONARA WITH RED TUNA, MULLET BOTTARGA AND BLACK PEPPER
-   **TAGLIATELLE NERE CON COZZE, PATATE, PECORINO E CREMA DI TARTUFO NERO € 22.00**  
 BLACK TAGLIATELLE WITH MUSSELS, POTATOES, PECORINO AND BLACK TRUFFLE CREAM
-   **RISOTTO ALLO ZAFFERANO CON TARTARE DI GAMBERI ROSSI E BURRATA € 25.00 PER PERSONA (ORDINE MIN. 2 PERSONE)**  
 SAFFRON RISOTTO WITH RED PRAWN TARTARE AND BURRATA MOZZARELLA CHEESE €25.00 PER PERSON (MIN. ORDER 2 PERSONS)

# Secondi di Mare

SECOND  
COURSES

-   **TONNO SCOTTATO AL CURRY CON CREMA DI PATATE E CHIPS DI PASTINACA € 25.00**  
 SEARED CURRY TUNA WITH POTATO CREAM AND PARSNIP CHIPS
-   **CALAMARI FRITTI CON VERDURE CROCCANTI € 25.00**  
DEEP FRIED SQUID WITH CRISPY VEGETABLES
-   **GRIGLIATA MISTA DI MARE (BRANZINO, GAMBERI, TONNO, CALAMARO) € 32.00**  
 MIXED SEAFOOD GRILL (SEABASS, PRAWNS, TUNA, SQUID)
-  **PESCATO LOCALE € 8.00 PER 100 G**  
LOCAL FISH € 8.00 PER 100 G
-  **ARAGOSTA ALLA CATALANA € 25.00 PER 100 G (ORDINE MIN. 500 G)**  
CATALANA STYLE LOBSTER € 25.00 PER 100 G (MINIMUM ORDER 500 G)
-   **BIS DI TATAKI DI TONNO ROSSO E SALMONE DELL'ALASKA € 28.00**  
RED TUNA AND ALASKA SALMON TATAKI

 **PRODOTTO CHE POTREBBE ESSERE SURGELATO A SECONDA DELLA STAGIONE E DEL PESCATO**  
**SERVIZIO COPERTO - COVER CHARGE € 2,50**

# Secondi di Terra

SECOND COURSES

 **TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA € 25.00**  
SLICED BEEF WITH ROCKET AND PARMESAN

**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 25.00**  
GRILLED BEEF FILLET

 **COTOLETTA ALLA MILANESE CON RUCOLA E POMODORINI € 22.00**  
MILANESE CUTLET WITH ROCKET SALAD AND CHERRY TOMATOES

 **FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA E CANNONAU DOCG € 28.00**  
FILLET OF BEEF WITH GORGONZOLA AND CANNONAU DOCG

**FILETTO DI WAGYU KOBE "SPAGNA" 300 G € 65.00**  
WAGYU KOBE FILLET "SPAIN" 300 G

# Contorni

SIDE DISHES

 **PATATE FRITTE € 7.00**  
FRENCH FRIES

**INSALATA VERDE € 5.00**  
GREEN SALAD

 **SPINACI E BROCCOLI € 7.00**  
SPINACH AND BROCCOLI €7.00

**PATATE AL FORNO € 7.00**  
BAKED POTATOES

**INSALATA MISTA € 7.00**  
MIXED SALAD

**VERDURE ALLA GRIGLIA € 8.00**  
(PEPERONI, MELANZANE E ZUCCHINE)  
BAKED PEPPERS, AUBERGINES AND COURGETTES

# Dolci dello Chef

DESSERT

   **TIRAMISÙ DELLA CASA € 6.00**  
HOME-MADE TIRAMISÙ

   **SEMIFREDDO AL TORRONCINO € 6.00**  
NOUGAT PARFAIT

   **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO € 7.00**  
 CHOCOLATE SOUFFLÉ

   **TRIS DI DESSERT € 12.00**  
DESSERT TRIO

  **SEADAS AL MIELE CON SCORZA DI ARANCIA € 8.00**  
"SEADAS" CHEESE PASTRY WITH HONEY AND ORANGE ZEST

**FRUTTA FRESCA DI STAGIONE € 8.00**  
FRESH FRUIT

   **SEMIFREDDO AL PISTACCHIO € 6.00**  
PISTACHIO PARFAIT

**SEMIFREDDO PASSION FRUIT € 7.00**  
PASSION FRUIT SEMIFREDDO PARFAIT

 **GELATO ALLA VANIGLIA € 5.00**  
VANILLA ICE CREAM

 PRODOTTO CHE POTREBBE ESSERE SURGELATO A SECONDA DELLA STAGIONE E DEL PESCATO

**SERVIZIO COPERTO - COVER CHARGE € 2,50**

## Caffetteria



### COFFEE

- CAFFÈ ESPRESSO € 1,50
- CAFFÈ DECAFFEINATO € 1,50
- CAFFÈ MACCHIATO € 1,50
- CAFFÈ CON PANNA € 1,50
- CAFFÈ LATTE € 2,00
- CAFFÈ CORRETTO € 2,00
- CAFFÈ SHEKERATO € 2,50
- CAPPUCCINO € 1,80
- LATTE € 1,50
- LATTE MACCHIATO € 2,00
- MAROCCHINO € 2,00

## Bibite

### SOFT DRINKS

- ACQUA MINERALE BOTT. 50 CL. € 2.50
- ACQUA MINERALE BOTT. 75 CL. € 4.00
- BIBITE IN BOTTIGLIETTA € 4.00
- BIBITE IN LATTINA 33 CL. € 4.00
- SCIROPPI € 3.00  
(MENTA O FRAGOLA, CON ACQUA O LATTE)
- SUCCO DI POMODORO CONDITO € 4.00
- SPREMUTE DI AGRUMI € 5.00

## Aperitivi



### APERITIFS

- 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



### BEERS

- BIRRA ALLA SPINA CL. 25 € 3.00  
CL. 50 € 6.00
- HEINEKEN (ANALCOLICA) CL. 33 € 5.00
- HEINEKEN CL. 33 € 6.00
- ICHNUSA AMBRA LIMPIDA CL. 30 € 5.00
- ICHNUSA NON FILTRATA CL. 50 € 7.00
- CORONA CL. 33 € 7.00

## Amari



### LIQUORS

- AMARETTO DI SARONNO € 5.00
- AVERNA, CYNAR, BRANCA MENTA, FERNET € 5.00
- CHINA MARTINI € 5.00
- JAGERMAISTER, MONTENEGRO € 5.00
- RAMAZZOTTI € 5.00

## Cognac & Brandies



### DISTILLED

- BISQUIT € 8.00
- CARLOS I° € 8.00
- CARDENAL MENDOZA € 8.00
- COURVOISIER V.S. € 8.00
- COURVOISIER V.S.O.P. € 8.00
- MARTELL € 8.00
- RÉMY MARTIN € 8.00

## Vini Bianchi Sardi



### VERMENTINO DELLA CASA MEDITERRANEO

BICCHIERE/GLASS € 5.00  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL € 22.00

### ARAKENA € 35.00

VERMENTINO DI GALLURA SUP - CANTINA DEL VERMENTINO  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

### CAPICHERA LINTORI VERMENTINO IN PUREZZA € 32.00

BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

### CAPICHERA VERMENTINO IGT

BOTTIGLIA/BOTTLE 37,5 CL € 35.00  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL € 65.00

### GIUNCO

#### VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

BOTTIGLIA/BOTTLE 50 CL € 18.00  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL € 25.00

### IS ARGIOLAS € 28.00

VERMENTINO SUPERIORE DOCG  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

### KARAGNANJ € 35.00

VERMENTINO DI GALLURA TONDINI  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

### LI MURI € 32.00

VERMENTINO SUPERIORE DOCG  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

### NAEMU

#### VERMENTINO IGT CONCAENTOSA

BICCHIERE/GLASS € 8.00  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL € 45.00

### PRINTZIPALE

#### VERMENTINO DI GALLURA

BICCHIERE/GLASS € 5.00  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL € 28.00

### RENADORO € 25.00

VERMENTINO DOCG - CANTINA VIGNETI ZANATTA  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

### SPÉRA € 28.00

VERMENTINO DI SIDDÙRA  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

### TERRA & MARE € 28.00

VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE DOCG  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

### VERMENTINO DI SARDEGNA

BOTTIGLIA/BOTTLE 37,5 CL € 15.00

## Vini Rossi Sardi



### BACCHJERA "IGT" € 35.00

BLEND DI UVE AUCTOCTONE,  
CARIGAGIOLA, PASCALE DI CAGLIARI  
E CABERNET SAUVIGNON  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

### BUIO € 28.00

CARIGNANO DEL SULCIS DOC  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

### CAGNULARI € 15.00

BOTTIGLIA/BOTTLE 37,5 CL

### CAGNULARI

BICCHIERE/GLASS € 6.00  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL € 28.00

### CANNONAU DI SARDEGNA

BICCHIERE/GLASS € 5.00  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL € 25.00

### CAPICHERA ASSAJÉ € 65.00

BLEND DI CARIGNANO E SYRAH RISERVA  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

### CAPICHERA LIANTI € 32.00

BLEND DI CARIGNANO E SYRAH  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

### FIELI € 28.00

CARIGNANO - CANTINA VIGNETI ZANATTA  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

### MONICA DI SARDEGNA

BICCHIERE/GLASS € 5.00  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL € 25.00

### KOREM € 50.00

CANNONAU E MERLOT DI ARGIOLAS  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

### LUZZANA € 45.00

ISOLA NURAGHI - USINI  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

### LUZZANA € 25.00

ISOLA NURAGHI - USINI  
BOTTIGLIA/BOTTLE 37,5 CL

### MAMUTHONE CANNONAU DI MAMOIADA

BICCHIERE/GLASS € 5.00  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL € 32.00

### TERRE BRUNE € 125.00

CARIGNANO DEL SULCIS  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

### TURRIGA € 125.00

CANNONAU, CARIGNANO, BOVALE, MALVASIA NERA  
BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

## Vini Rosati Sardi



SARDINIAN  
ROSÉ  
WINE

**CAPICHERA ROSATO TAMBE € 32.00**

BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

**VINO ROSATO IGT € 22.00**

BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

## Vini Nazionali



ITALIAN  
WHITE  
WINE

**AMARONE € 55.00**

VENETO

BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

**BRUNELLO DI MONTALCINO € 50.00**

TOSCANA

BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

**CHIANTI € 25.00**

TOSCANA

BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

## Vini da Dessert

**PASSITO**

BICCHIERE/GLASS € 4,00

**SPUMANTE DOLCE**

BICCHIERE/GLASS € 3,00

## Spumanti



SPARKLING

**AKENTA SPUMANTE BRUT € 28.00**

BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

**CÀ DEL BOSCO € 75.00**

BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

**FERRARI BRUT € 45.00**

BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

**KELU € 28.00**

VERMENTINO FRIZZANTE

BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

## Champagne



BUBBLES

**MOËT & CHANDON BRUT € 120.00**

BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

**MOËT & CHANDON ROSÉ € 120.00**

BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

**VEUVE CLICQUOT € 120.00**

BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL

**BOLLINGER € 120.00**

BOTTIGLIA/BOTTLE 75 CL



DESSERT  
WINE

IN QUESTO MENÙ PUOI TROVARE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE  
IN THIS MENU YOU CAN FIND SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCE



### GLUTEN

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.



### CRUSTACEAN

Crostacei e prodotti a base di crostacei.



### EGGS

Uova e prodotti a base di uova.



### FISH

Pesce e prodotti a base di pesce.



### PEANUTS

Arachidi e prodotti a base di arachidi.



### SOYA

Soia e prodotti a base di soia.



### SESAME

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



### MILK

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).



### NUTS

Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.



### CELERY

Sedano e prodotti a base di sedano.



### MUSTARD

Senape e prodotti a base di senape.



### SHELLFISH

Molluschi e prodotti a base di molluschi.



### LUPINS

Lupini e prodotti a base di lupini.



### SULPHITE

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

**PRIMA DI ORDINARE, VERIFICA LA LISTA DEGLI ALLERGENI PER SINGOLO PIATTO O BEVANDA, PER MAGGIORI DETTAGLI, CONSULTA IL PERSONALE DI SALA.**  
REMEMBER TO CHECK THE ALLERGENS CHECKLIST BEFORE ORDERING, IF YOU HAVE ANY MORE QUESTIONS OR SPECIAL REQUESTS FEEL FREE TO ASK THE WAITING STAFF.

 Smart Suite &  
Apartments

ESPLORA IL NOSTRO RELAIS A  
SANTA TERESA GALLURA

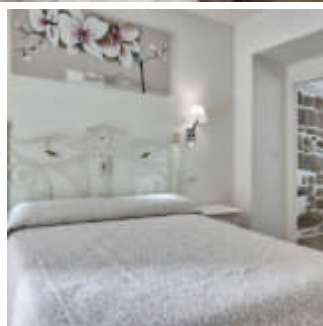
# Smart Suite & Apartments



SMART-SUITE.IT



+39 0789 754101  
info@smart-suite.it



## BIGLIETTERIA AEREA E MARITTIMA

TARIFFE SCONTATE FINO AL 50%

### Viaggi Sardorama S.r.l.

Via Tibula, 11  
07028 Santa Teresa Gallura (SS)

[www.sardorama.it](http://www.sardorama.it)

[navisardegna@gmail.com](mailto:navisardegna@gmail.com)

Phone +39 0789 754464  
+39 0789 754515



A PERFECT PLACE TO ENJOY THE VIEW, FOOD AND DRINKS



 **TUTTI I GIORNI** 

DALLE 10:00 ALLE 24:00



PANORAMI E TRAMONTI DA "SIRENETTA"



Martini Beach Official



| +39 379 126 8961 | +39 0789 754101



# Mediterraneo

## RESTAURANT & ART

*Santa Teresa Gallura*

BRUNCH | WINE BAR | PIZZA | RESTAURANT

INFO & RESERVATION

+39 0789 75 41 01 | +39 333 63 45 536

[CAFFEMEDITERRANEO.NET](http://CAFFEMEDITERRANEO.NET)



[mediterraneo\\_restaurant\\_pizza](https://www.instagram.com/mediterraneo_restaurant_pizza)



[Mediterraneo Ristorante Pizzeria](https://www.facebook.com/MediterraneoRistorantePizzeria)