



# NUNA AL SOLE

Nuna al Sole rispecchia lo spirito e il sole di Porto Cervo.  
È il luogo perfetto per incontrare gli amici in un'atmosfera informale,  
assaggiare piatti sfiziosi preparati con ingredienti freschissimi  
e sorseggiare deliziosi drink.

*Nuna al Sole reflects the spirit of neighborhood and, in this way,  
it connects with like-minded souls.*

*It is the perfect spot to socialize in a casual atmosphere while  
tasting delicious recipes to be shared,  
prepared with the freshest Mediterranean ingredients  
and paired with your drinks of choice.*



**IL RUM SCURO INASPETTATAMENTE PERFETTO**  
**PER LA MISCELAZIONE DEI GRANDI CLASSICI ESTIVI**

<b>COJONUDO</b>	15
Santa Teresa 1796, soda, oli essenziali all'arancia <i>Santa Teresa rum, soda water, orange zest</i>	
<b>1796 DAIQUIRI</b>	15
Santa Teresa 1796, succo di lime, zucchero liquido <i>Santa Teresa rum, lime juice, sugar syrup</i>	
<b>LA TORMENTA</b>	15
Santa Teresa 1796, succo di lime, ginger beer, angostura bitter <i>Santa Teresa 1796, lime juice, ginger beer, angostura bitter</i>	
<b>SANTA COOLER</b>	15
Santa Teresa 1796, cordiale agli agrumi, ginger ale, oli essenziali all'arancia <i>Santa Teresa 1796, citrus cordial, ginger ale, orange zest</i>	
<b>RIGHT HAND</b>	15
Santa Teresa 1796, bitter, vermouth rosso, scorza di limone <i>Santa Teresa 1796. bitter, red vermouth, lemon zest</i>	

# COCKTAILS LIST

## SPARKLING COCKTAILS

SPRITZ 12

Aperol/Campari, Prosecco

SARDINIAN SPRITZ 12

Bitter, bollicina rosè Sarda, soda al pompelmo rosa

*Bitter, Sardinian rosè sparkling wine, grapefruit soda*

HUGO 12

St. Germain, bollicina Italiana, menta, soda

*Elderflower liqueur, Italian sparkling wine, mint, soda water*

NEGRONI SBAGLIATO 15

Vermouth rosso, bitter, bollicina Italiana

*Sweet vermouth, bitter, Italian sparkling wine*

## LONG DRINKS

PALOMA 15

Tequila, sale, succo di lime, soda al pompelmo rosa

*Tequila, pinch of salt, lime juice, grapefruit soda*

MOJITO 15

Rum, menta fresca, zucchero di canna bianco, lime, soda

*Rum, fresh mint, sugar, lime, soda water*

MOSCOW MULE 15

Sapling vodka, zenzero, succo di lime, ginger beer

*Sapling vodka, ginger, lime juice, ginger beer*

FLORADORA 14

Sapling gin, lamponi, liquore al lampone, succo di lime, ginger ale

*Sapling gin, raspberries, crème de framboise, lime juice, ginger ale*

# COCKTAILS LIST

## **ALL DAY**

AMERICANO 14

Vermouth rosso, bitter, soda

*Sweet vermouth, bitter, soda water*

MINT JULEP 14

Bourbon whiskey, zucchero liquido, menta

*Bourbon, sugar syrup, mint leaves*

BLOODY MARY 14

Sapling vodka, Worcestershire sauce, limone, succo di pomodoro, sale, pepe, tabasco

*Sapling vodka, Worcestershire sauce, lemon juice, tomato juice, salt, pepper, tabasco*

BASIL SMASH 14

Sapling gin, basilico, sciroppo di zucchero, spremuta di limone

*Sapling gin, basil, sugar syrup, fresh lemon juice*

## **0% ALCOHOL**

AMERICA-NO 12

Kombucha mirto verde, bitter analcolico, vermouth analcolico

*Green myrtle kombucha, non-alcoholic bitter, non-alcoholic vermouth*

GIN-TO-NI 12

Tanqueray 0.0, acqua tonica

*Tanqueray 0.0, tonic water*

NO-JITO 12

Rum analcolico, menta, succo di lime, zucchero, kombucha mockito

*Non-alcoholic rum, mint, lime juice, sugar, kombucha mockito*

NO-GRONI 12

Tanqueray 0.0, bitter analcolico, vermouth analcolico

*Tanqueray 0.0, non-alcoholic bitter, non-alcoholic vermouth*

SOLAR PUNCH 12

Frutta fresca mista

*Mixed fresh fruit*

GOLDEN ECHO 12

Gin analcolico, sciroppo passion fruit, ananas, aceto di mango, lime

*Non-alcoholic gin, passion fruit, pineapple, mango vinegar, lime*

## GIN O'CLOCK

GIN SAPLING	20
Lamponi, acqua tonica mediterranea	
<i>Raspberries, mediterranean tonic water</i>	
MONKEY 47	20
Mirtilli, acqua tonica	
<i>Blueberries, tonic water</i>	
NICEY GIN	20
Timo limone, acqua tonica	
<i>Lemon thyme, tonic water</i>	
PREMIUM SARDINIAN GIN	20
Rosmarino, acqua tonica	
<i>Rosemary, tonic water</i>	
GIN MARE	20
Oliva, acqua tonica	
<i>Olive, tonic water</i>	

## BIRRA

	0.33 l	0.40 l	0.50 l
BIRRA ALLA SPINA		8	
<i>Draft Lager</i>			
ICHNUSA	6		
<i>Lager</i>			
ICHNUSA NON FILTRATA	10		12
<i>Unfiltered Lager</i>			
CORONA EXTRA LAGER	8		
HEINEKEN 0.0	8		
<i>Non-alcoholic</i>			

## WINE LIST

BOLLICINE 0.125 l 0.75 l

### *BUBBLES*

Bollicina Sarda		55
Villafranciacorta Rosè Briquette, <i>Villa Franciacorta</i>	18	100
Emozione Brut, <i>Villa Franciacorta</i>	18	100
Imperial Brut, <i>Moët Chandon</i>		110
Imperial Rosè, <i>Moët Chandon</i>		140
Ruinart Blanc de Blancs		250

### VINI BIANCHI

#### *WHITE WINES*

Vino Bianco Sardo	10	60
Vino Bianco Nazionale	12	70
Theo, <i>Tenuta Teo D'Oro</i>		90
Monti Di Mola VT, <i>Cantine Surrau</i>		100
Capichera Classico, <i>Tenute Capichera</i>		150

### VINI ROSÈ

#### *ROSE WINES*

Vino Rosè Sardo	10	60
Dolce & Gabbana, <i>Donnafugata</i>		100
Rumor Côtes de Provence, <i>Rumor</i>		120

### VINI ROSSI

#### *RED WINES*

Vino Rosso Sardo	11	65
Vino Rosso Nazionale	14	80
Hospes, <i>Iolei</i>		70
Su'Nico, <i>Cantina Su'Entu</i>		80
Herculis, <i>Tenuta Asinara</i>		80

## GIN

	0.40 l
MONKEY 47	15
HENDRICKS	15
NICEY GIN	15
GIN MARE	15
TANQUERAY 10	15
SAPLING GIN	15
TANQUERAY O.O	14
BOMBAY	14
RENA 41	14

## VODKA

	0.40 l
BELUGA	20
GREY GOOSE	18
BELVEDERE	16
SAPLING VODKA	16
SAPLING RASPEBERRY & HIBISCUS	16

## TEQUILA

	0.40 l
CLASE AZUL REPOSADO	80
DON JULIO 1942	60
CLASE AZUL PLATA	50
DON JULIO BLANCO	20
DON JULIO REPOSADO	20
PATRON XO CAFÉ	20
PATRON ANEJO	20
PATRON SILVER	20
MEZCAL CASAMIGOS	20
MEZCAL ILLEGAL JOVEN	20

*Add Soft Drink 5*

## RUM

	0.40 l
ZACAPA 23YRS	25
MILLONARIO XO	22
SANTA TERESA LIMITED EDITION	25
SANTA TERESA 1976	18
BOTRAN 15YRS	18
BOTRAN BIANCO	18

## WHISKY / WHISKEYS

	0.40 l
MACALLAN 12YRS	30
OBAN 14YRS	25
HIBIKI	25
LAPHORAIG 10YRS	18
WOODFORD RESERVE	16
TALISKER 10YRS	16
CHIVAS REGAL 12YRS	16
MAKER'S MARK	16
JAMESON	16

## COGNAC

	0.40 l
REMY MARTIN COGNAC FINE VSOP	30
COURVOISEUR VS	18

## SMOOTHIES

NUNA AL SOLE	12
Mango, mela, vaniglia, banana	
<i>Mango, apple, vanilla, banana</i>	
RED POOL	12
Rapa rossa, ananas, zenzero, acqua di cocco	
<i>Beetroot, pineapple, ginger, coconut water</i>	
EVER GREEN	12
Spinaci, cetriolo, mela verde, menta	
<i>Spinach, cucumber, green apple, mint</i>	
SPREMUTA DI ARANCIA   POMPELMO	6
<i>Fresh orange   grapefruit juice</i>	

## SOFT DRINKS & HOT DRINKS

ESPRESSO SINGOLO   DOPPIO	3   5
CAFFÈ AMERICANO	5
CAPPUCCINO   CAPPUCCINO LARGE	4   6
MATCHA LATTE	8
SHAKERATI	6
TE & INFUSI	6
SOFT DRINKS	5
ACQUA SMERALDINA 0.50 l	5
<i>Water</i>	
ACQUA DI COCCO	6
<i>Coconut water</i>	
KOMBUCHA	6
<i>Original Blend</i>	

A selection  
*from*  
our Cuisine



# PINSA

*Served from 12:00 – 16:30*

REGINA <i>V</i> (1,6,7,8,11)	15
Pomodoro e mozzarella	
<i>Tomato, mozzarella</i>	
NAPULÈ (1,4,6,7,8,11)	16
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano	
<i>Tomato, mozzarella, capers, anchovies, oregano</i>	
SHARDANA (1,6,7,8,11)	16
Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, pecorino	
<i>Tomato, mozzarella, dried sausage, pecorino cheese</i>	
DIABLA (1,6,7,8,11,12)	16
Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante	
<i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>	
AGRICOLA <i>V</i> (1,5,6,7,8,11)	14
Zucchine, mozzarella, melanzane, pomodori secchi	
<i>Courgettes, mozzarella, aubergines, dried tomatoes</i>	
FAB FOUR <i>V</i> (1,6,7,8,11,12)	16
Mozzarella, gorgonzola, pecorino, taleggio	
<i>Mozzarella, gorgonzola cheese, pecorino cheese, Taleggio cheese</i>	
VALTELLINA (1,6,7,8,11,12)	16
Mozzarella di bufala, rucola, bresaola, scaglie di pecorino	
<i>Buffalo mozzarella, rocket, bresaola, pecorino cheese flakes</i>	
PRIMAVERA (1,6,7,10,12)	15
Fiori di Zucca, pomodoro datterino, burrata	
<i>Pumpkin flower, plum tomatoes, burrata</i>	
TARTUFATA <i>V</i> (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,13)	19
Tartufo, mozzarella	
<i>Truffle, mozzarella</i>	
FOCACCIA <i>VG</i> (1,6,8,11)	13

# BURGER

*Served from 12:00 – 16:30*

CLASSICO	18
Hamburger* di scottona con insalata, pomodoro, formaggio	
<i>Beef burger with salad, tomato, cheese</i>	
(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13)	
THE CAESAR	16
Pollo, insalata, pomodoro, formaggio	
<i>Chicken burger with tomato, salad, cheese</i>	
(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13)	
VEG-BOOM <i>VG</i>	15
Burger vegetale, insalata, pomodoro, formaggio	
<i>Veggy burger with salad, tomato, cheese</i>	
(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13)	
A SALTIZZA	15
Salsiccia Sarda, cipolla caramellata, salsa senape al miele	
<i>Sardinian sausage, caramelized onion, honey mustard sauce</i>	
(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13)	
FRENCH FRIES	8
(1,5,6,7,8,10,11,12,13)	

# INSALATE

*Served from 12:00 – 16:30*

MEDITERRANEA ✓	15
Burrata, pomodorini, olive taggiasche	
<i>Burrata cheese, cherry tomato, taggiasca olives</i>	
(1,7,8)	
CAESAR SALAD	16
Insalata romana, pollo, crostini, parmigiano, bacon	
<i>Salad, chicken breast, bread croutons, parmesan, bacon</i>	
(1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13)	
ITALIANA ✓	13
Pomodori, cetrioli, carote, soncino, radicchio	
<i>Tomatoes, cucumbers, carrots, corn salad, radish</i>	
(1,3,5,6,7,8,10,11)	
COLORATA ✓	16
Cavolo rosso marinato, mozzarella, lime, avocado, salmone, capperi	
<i>Marinated red cabbage, mozzarella, lime, avocado, salmon, capers</i>	
(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)	

## TAGLIERI

*Served from 12:00 – 16:30*

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI	16
<i>Charcuterie &amp; cheese board</i>	
(1,3,4,5,6,7,8,10,11,12,13)	
TAGLIERE DI FORMAGGI	14
<i>Cheese board</i>	
(1,3,4,5,6,7,8,10,11,12,13)	
TAGLIERE DI SALUMI	14
<i>Charcuterie board</i>	
(1,3,4,5,6,7,8,10,11,12,13)	

## BRUSCHETTA

CLASSICA ✓	12
Pane tostato, aglio origano, pomodoro	
<i>Toasted bread, garlic, oregano, diced tomato</i>	
(1,3,4,5,6,7,8,10,11,12,13)	
MODERNA	14
Pane tostato, pomodoro, salmone**, avocado	
<i>Toasted bread, tomato, salmon**, avocado</i>	
(1,2,4,5,6,7,8,10,11,12,13,14)	
FUTURA	16
Prosciutto crudo Sardo, stracciatella, rucola	
<i>Sardinian ham, stracciatella, rocket salad</i>	
(1,5,6,7,8,11,12)	

## DESSERT

*Served from 12:00 – 16:30*

TIRAMISÙ <i>V</i>	9
(1,3,5,7,8)	
PANNA COTTA ALLA VANIGLIA	9
Salsa alle fragole	
<i>Vanilla Panna Cotta with strawberry sauce</i>	
(7)	
FRAGOLE CON PANNA <i>V</i>	9
<i>Strawberry with whipped cream</i>	
(7)	
TORTA DEL GIORNO	6
<i>Cake of the day</i>	

## ALLERGENI

- (1) Glutine / *Gluten*
- (2) Crostacei / *Crustaceans*
- (3) Uova / *Eggs*
- (4) Pesce / *Fish*
- (5) Arachidi / *Peanuts*
- (6) Soia / *Soya*
- (7) Latticini / *Milk*
- (8) Frutta a guscio / *Nuts*
- (9) Sedano / *Celery*
- (10) Senape / *Mustard*
- (11) Sesamo / *Sesame*
- (12) Anidride Solforosa / *Sulphur dioxide*
- (13) Lupino / *Lupin*
- (14) Molluschi / *Molluscs*

**V** Piatto vegetariano – *Vegetarian meal*

**VG** Piatto vegano – *Vegan meal*

I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

*Items indicated by (\*) are made with frozen products*

I piatti contrassegnati da asterisco (\*\*) vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura sino a -18°C per garantire la qualità e la sicurezza

*\*\*The product is subject to a -18°C blast chilling procedure to guarantee quality and safety*

Il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva in conformità delle prescrizioni del Reg. CE 853/2004  
*The fish destined to be eaten raw has been subjected to a pre-cleaning treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004*