Allergeni / Allergens

(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*

PER QUESTO MENU È STATA UTILIZZATA CARTA ECO-FRIENDLY CERTIFICATA FSC
THIS MENU IS PRINTED ON ECO-FRIENDLY PAPER CERTIFIED FSC

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

NUNA AL SOLE

08:30 – 23:00

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.

NUNA AL SOLE

BREAKFAST

Served from 09:30 – 11:00

Ginger shot 5

Breakfast Mimosa 10
Bollicina, fresh orange juice

Croissant *V (1,3,5,7,8,12)* 3

Cestino Mini Croissant *V (1,3,5,7,8,12)* 8
Cestino di mini croissants, 4 pezzi
Mini croissant basket, 4 pieces

Uova Strapazzate *V (1,3,5)* 16
Uova strapazzate e pane tostato
Scrambled eggs and toasted brown bread
Aggiunta Salmone / *Add Smoked Salmon* 5

Colazione Vegana *VG (1,8,11)* 14
Mozzarella vegana, avocado, pomodorini datterini, pane tostato
Vegan mozzarella, avocado, datterini tomatoes, toasted brown bread

Crushed Avocado *V (1,3,7,8,11,12)* 14
Pane multicereali tostato, avocado, pomodorini
Toasted multigrain bread, avocado, datterini tomatoes
Aggiunta Bresaola / *Add Bresaola* 5

Ham & Cheese *(1,3,5,7,8,11)* 12
Croissant salato, cotto, formaggio
Croissant, ham, cheese

Bagel con Salmone *(1,3,4,5,7,8,11)* 18
Bagel, salmone, formaggio cremoso, erba cipollina
Bagel, smoked salmon, cream cheese, chives

Muesli al cocco *VG (8)* 10
Latte di cocco, semi di chia, fragole
Coconut milk, chia seeds, strawberries

SMOOTHIES

Nuna al Sole 16
Mango, mela, vaniglia, banana
Mango, apple, vanilla, banana

Purple Berries 16
Banana, mirtilli, acqua di cocco, semi di lino, proteine
Banana, blueberries, coconut water, flax seeds,proteins

Red Pool 16
Rapa rossa, ananas, zenzero, acqua di cocco
Beetroot, pineapple, ginger, coconut water

Ever Green 16
Spinaci, cetriolo, mela verde, menta
Spinach, cucumber, green apple, mint

NUNA AL SOLE

BEVANDE CALDE/FREDDE

Hot/Iced beverages

Espresso singolo | doppio 4 | 6
Espresso Single / Double

Ginseng 6

Caffè americano 6
American coffee

Cappuccino | Cappuccino Large 6 | 10

Latte Macchiato (Latte) 8

Marocchino 6

Matcha Latte 10

Shakerati 10
Shaken

Tè ed Infusi 6
Tea and Herb Infusions

Spremuta di arancia/pompelmo 10
Fresh orange/grapefruit juice

Bibite 10
Soft drinks

Acqua Smeraldina 0.50 6
Water

Acqua di cocco 10
Coconut water

KOMBUCHA

Original Blend 8
Black & Green tea

Ginger Bomb 8
Ginger & Lemon

Sgt. Pepper's Mint 8
Peppermint

Strawberry Fields 8
Strawberry & Lime

Mockito 8
Mint & Lime

Peach One 8
Peach & Basil

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.

HECHO EN VENEZUELA
FUNDADA EN 1796
santa Teresa
1796
TRIPLE AGED SOLERA
RUM

IL RUM SCURO INASPETTATAMENTE PERFETTO

PER LA MISCELAZIONE DEI GRANDI CLASSICI ESTIVI

COJONUDO 16

Santa Teresa 1796, soda, oli essenziali all'arancia

Santa Teresa 1796, soda water, orange zest

1796 DAIQUIRI 16

Santa Teresa 1796, succo di lime, zucchero liquido

Santa Teresa 1796, lime juice, sugar syrup

LA TORMENTA 16

Santa Teresa 1796, succo di lime, ginger beer, angostura bitter

Santa Teresa 1796, lime juice, ginger beer, angostura bitter

SANTA COOLER 16

Santa Teresa 1796, cordiale agli agrumi, ginger ale, oli essenziali all'arancia

Santa Teresa 1796, citrus cordial, ginger ale, orange zest

RIGHT HAND 16

Santa Teresa 1796, bitter, vermouth rosso, scorza di limone

Santa Teresa 1796. bitter, red vermouth, lemon zest

COCKTAILS LIST

SPARKLING COCKTAILS

SPRITZ 18

Aperol/Campari, Prosecco

SARDINIAN SPRITZ 18

Bitter, bollicina rosè Sarda, soda al pompelmo rosa

Bitter, Sardinina rosè sparkling wine, grapefruit soda

HUGO 18

St. Germain, bollicina Italiana, menta, soda

Elderflower liqueur, Italian sparkling wine, mint, soda water

NEGRONI SBAGLIATO 18

Vermouth rosso, bitter, bollicina Italiana

Sweet vermouth, bitter, Italian sparkling wine

LONG DRINKS

PALOMA 18

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

Tequila, pinch of salt, lime juice, grapefruit soda

MOJITO 18

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

Rum, fresh mint, sugar, lime, soda water

MOSCOW MULE 18

Sapling vodka, zenzero, succo di lime, ginger beer

Sapling vodka, ginger, lime juice, ginger beer

FLORADORA 18

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

Sapling gin, raspberries, creme de framboise, lime juice, ginger ale

COCKTAILS LIST

ALL DAY

AMERICANO 18

Vermouth rosso, bitter, soda

Sweet vermouth, bitter, soda water

MINT JULEP 18

Bourbon whiskey, zucchero liquido, menta

Bourbon, sugar syrup, mint leaves

BLOODY MARY 18

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

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

BRAMBLE 18

Sapling gin, succo di limone, liquore di more

Sapling gin, lemon juice, creme de mure

0% ALCOHOL

AMERICA-NO 16

Kombucha mirto verde, bitter analcolico, vermouth analcolico

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

GIN-TO-NI 16

Tanqueray 0.0, acqua tonica

Tanqueray 0.0, tonic water

NO-JITO 16

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

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

NO-GRONI 16

Tanqueray 0.0, bitter analcolico, vermouth analcolico

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

SOLAR PUNCH 16

Frutta fresca mista

Mixed fresh fruit

GOLDEN ECHO 16

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

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

GIN O'CLOCK

GIN SAPLING 24
Lamponi, acqua tonica mediterranea
Raspberries, mediterranean tonic water

MONKEY 47 26
Mirtilli, acqua tonica
Blueberries, tonic water

NICEY GIN 26
Timo limone, acqua tonica
Lemon thyme, tonic water

PREMIUM SARDINIAN GIN 26
Rosmarino, acqua tonica
Rosemary, tonic water

GIN MARE 26
Oliva, acqua tonica
Olive, tonic water

BIRRA

	0.33 l	0.40 l	0.50 l
BIRRA ALLA SPINA *Draft Lager*		10	
ICHNUSA *Lager*	8		
ICHNUSA NON FILTRATA *Unfiltered Lager*	10		14
CORONA EXRA LAGER	10		
HEINEKEN 0.0 *Non-alcoholic*	8		

WINE LIST

BOLLICINE *BUBBLES*	0.125 l	0.75 l
Bollicina Sarda		65
Villafranciacorta Rosè Briolette, *Villa Franciacorta*	20	130
Emozione Brut, *Villa Franciacorta*	20	130
Imperial Brut, *Moët Chandon*	24	140
Imperial Rosè, *Moët Chandon*	25	150
Black Edition, *Paul Maro*		130
R De Ruinart		150

VINI BIANCHI *WHITE WINES*		
Is Argiolas, *Argiolas*	12	65
Solianu, *Cantina Ledda*	15	100
Galatea, *Tenuta l'Ariosa*		90
Monti Di Mola VT, *Cantine Surrau*		130
VT, *Tenute Capichera*		190

VINI ROSÉ *ROSÉ WINES*		
Acqua di Venus, *Ruffino*	12	60
Gjola, *Cantine Surrau*	14	80
Rumor Côtes de Provence, *Rumor*		130

VINI ROSSI *RED WINES*		
Diffidente, *Tenuta Asinara*	12	65
Cavallegero, *Tenuta l'Ariosa*	14	80
Ripassa Valpolicella, *Zenato*		100
Buio Buio, *Cantina Mesa*		130
Hospes, *Iolei*		150

GIN

	0.40 l
MONKEY 47	20
HENDRICKS	20
NICEY GIN	20
GIN MARE	20
TANQUERAY 10	20
SAPLING GIN	18
TANQUERAY O.O	16
BOMBAY	18
RENA 41	20

VODKA

	0.40 l
GREY GOOSE	24
BELUGA	24
BELVEDERE	20
SAPLING VODKA	18
SAPLING RASPEBERRY & HIBISCUS	18

TEQUILA

	0.40 l
CLASE AZUL REPOSADO	80
DON JULIO 1942	64
CLASE AZUL PLATA	50
DON JULIO BLANCO	24
DON JULIO REPOSADO	24
PATRON XO CAFÉ	24
PATRON ANEJO	24
PATRON SILVER	24
MEZCAL CASAMIGOS	24
MEZCAL ILLEGAL JOVEN	24

Add Soft Drink 5

RUM

	0.40 l
ZACAPA 23YRS	28
MILLONARIO XO	28
SANTA TERESA LIMITED EDITION	27
SANTA TERESA 1796	22
BOTRAN 15YRS	25
BOTRAN BIANCO	16

WHISKY / WHISKEYS

	0.40 l
MACALLAN 12YRS	32
OBAN 14YRS	28
HIBIKI	28
LAPHORAIG 10YRS	28
WOODFORD RESERVE	18
TALISKER 10YRS	18
CHIVAS REGAL 12YRS	18
MAKER'S MARK	18
JAMESON	18

COGNAC

	0.40 l
REMY MARTIN COGNAC FINE VSOP	32
COURVOISEUR VS	20

SMOOTHIES

NUNA AL SOLE 16
Mango, mela, vaniglia, banana
Mango, apple, vanilla, banana

PURPLE BERRIES 16
Banana, mirtilli, acqua di cocco, semi di lino, proteine
Bananas, blueberries, coconut water, flax seeds, proteins

RED POOL 16
Rapa rossa, ananas, zenzero, acqua di cocco
Beetroot, pineapple, ginger, coconut water

EVER GREEN 16
Spinaci, cetriolo, mela verde, menta
Spinach, cucumber, green apple, mint

SPREMUTA DI ARANCIA | POMPELMO 10
Fresh orange | grapefruit juice

SOFT DRINKS & HOT DRINKS

ESPRESSO SINGOLO | DOPPIO 4 | 6

CAFFE' AMERICANO 6

CAPPUCCINO | CAPPUCCINO LARGE 6 | 10

MATCHA LATTE 10

SHAKERATI 10

TE & INFUSI 6

SOFT DRINKS 10

ACQUA SMERALDINA 0.50 l 6
Water

ACQUA DI COCCO 10
Coconut water

KOMBUCHA SELECTION 8
Original Blend | Ginger Bomb | Sgt. Pepper's Mint
Strawberry Fields | Mockito | Peach One

A selection

from

our Cuisine



SMALL BITES

Served from 17:30 – 22:00

BASTONCINI DI POLLO (4 pieces) 22

Bastoncini di pollo alla Mediterranea con salsa vergine

Mediterranean chicken skewers with virgin dressing

(3,12)

TACOS (2 pieces) 24

Carne di manzo cipolla rossa, insalata, coriandolo, lime, maionese

Pulled beef, red onion, salad, coriander, lime, mayo

OR

Avocado, pomodoro, insalata, salsa yogurt, cetriolo *VG*

Avocado, tomato, salad, yogurt, cucumber

(1,7,8,11,12)

NOODLES *V* 18

Noodles con verdure teriyaki, maionese al lime

Noodles with teriyaki vegetables, lime mayonnaise

(1,3,6,11,12)

TORTILLAS & GUACAMOLE *V* 16

(5,7)

PINSA

Served from 12:00 – 15:30 | 17:30 – 22:00

REGINA *V* (1,6,7,8,11) 19
Pomodoro e mozzarella
Tomato, mozzarella

NAPULÈ (1,4,6,7,8,11) 21
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano
Tomato, mozzarella, capers, anchovies, oregano

SHARDANA (1,6,7,8,11) 21
Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, pecorino
Tomato, mozzarella, dried sausage, pecorino cheese

DIABLA (1,6,7,8,11,12) 21
Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante
Tomato, mozzarella, spicy salami

AGRICOLA *V* (1,5,6,7,8,11) 22
Zucchine, mozzarella, melanzane, pomodori secchi
Courgettes, mozzarella, aubergines, dried tomatoes

FAB FOUR *V* (1,6,7,8,11,12) 23
Mozzarella, gorgonzola, pecorino, taleggio
Mozzarella, gorgonzola cheese, pecorino cheese, Taleggio cheese

VALTELLINA (1,6,7,8,11,12) 25
Mozzarella di bufala, rucola, bresaola, scaglie di pecorino
Buffalo mozzarella, rocket, bresaola, pecorino cheese flakes

SALMONE (1,4,6,11,12) 25
Salmone affumicato, stracciatella, aneto
Smoked salmon, stracciatella cheese, dill

TARTUFATA *V* (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,13) 25
Tartufo, mozzarella
T*ruffle, mozzarella*

FOCACCIA *VG* (1,6,8,11) 16

BURGER

Served from 12:00 – 15:30 | 17:30 – 22:00

CLASSICO 22

Hamburger* di scottona con insalata, pomodoro, formaggio

Beef burger with salad, tomato, cheese

(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13)

THE CAESAR 22

Pollo, insalata, pomodoro. formaggio

Chicken burger with tomato, salad, cheese

(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13)

VEG-BOOM *VG* 20

Burger vegetale, insalata, pomodoro, formaggio

Veggy burger with salad, tomato, cheese

(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13)

HOT DOG 16

Cipolla caramellata, lattuga, salsa BBQ, würstel di pollo

Caramelized onion, lettuce, BBQ sauce, chicken würstel

(1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13)

FRENCH FRIES 10

(1,5,6,7,8,10,11,12,13)

INSALATE

Served from 12:00 – 15:30 | 17:30 – 22:00

MEDITERRANEA *V* 19

Burrata, pomodorini, olive taggiasche

Burrata cheese, cherry tomato, taggiasca olives

(1,7,8)

CAESAR SALAD 22

Insalata romana, pollo, crostini, parmigiano, bacon

Salad, chicken breast, bread croutons, parmesan, bacon

(1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13)

ITALIANA *V* 18

Pomodori, cetrioli, carote, soncino, radicchio

Tomatoes, cucumbers, carrots, corn salad, radish

(1,3,5,6,7,8,10,11)

COLORATA *V* 22

Cavolo rosso, mozzarella, lime, avocado, salmone, capperi

Red cabbage, mozzarella, lime, avocado, salmon, capers

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)

TAGLIERI

Served from 12:00 – 15:30 | 17:30 – 22:00

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI 24
Charcuterie & cheese board
(1,3,4,5,6,7,8,10,11,12,13)

TAGLIERE DI FORMAGGI 20
Cheese board
(1,3,4,5,6,7,8,10,11,12,13)

TAGLIERE DI SALUMI 20
Charcuterie board
(1,3,4,5,6,7,8,10,11,12,13)

BRUSCHETTA

CLASSICA *V* 17
Pane tostato, aglio origano, pomodoro
Toasted bread, garlic, oregano, diced tomato
(1,3,4,5,6,7,8,10,11,12,13)

MODERNA 21
Pane tostato, pomodoro, salmone**, avocado
*Toasted bread, tomato, salmon**, avocado*
(1,2,4,5,6,7,8,10,11,12,13,14)

FUTURA 20
Pane tostato, burrata, mortadella
Toasted bread, burrata, mortadella
(1,3,4,5,6,7,8,10,11,12,13)

DESSERT

Served from 12:00 – 15:30 | 17:30 – 22:00

TIRAMISÙ *V* 12

(1,3,5,7,8)

CHEESECAKE AL PISTACCHIO *VG* 12

Crumble, formaggio cremoso vegetale, pistacchio e lamponi freschi

Crumbs, vegan cream cheese, pistachio, fresh raspberry

(1,6,8)

MOUSSE AL MANGO CON GEL AL FRUTTO DELLA PASSIONE *V* 10

Mango mousse and passion fruit gel

(1,3,7)

TAGLIATA DI FRUTTA *VG* 15

Fruit Platter

TORTA DEL GIORNO 6

Cake of the day

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