



AL SOLE

Nuna al Sole riflette lo spirito della piazza di Porto Cervo e connette anime affini. Il luogo perfetto per socializzare immersi in un'atmosfera casuale degustando deliziose ricette, preparate con gli ingredienti autentici del Mediterraneo e accompagnati da gustosi drinks.

Nuna al Sole reflects the spirit of neighborhood and connects with likeminded souls. It is the perfect spot to socialize in a casual atmosphere while tasting delicious recipes to share, prepared with the freshest Mediterranean ingredients, and paired with your preferred drinks.

Signature Cocktails

Sardinian sky

White rum, blue curacao, pineapple juice,
lemon
18

Amarillo margarita

Tequila, Cointrau, lime, mango puree, agave
Peperoncino fresco
18

Mary Pickford va a Porto Cervo

White rum, porto, mirto, granatina,
pineapple juice
18

Mediterranean fizz

Gin, lemon juice, tomato juice
18

Nuna al Sunset

Whisky, lichis liqueur, lime, vanilla syrup e
soda
18

Paloma 2.0

Tequila, Mezcal, grapefruit juice, lime,
basil syrup
18

Guacamole intelligence

Vodka chilly infused, avocado cream, lime
agave syrup
18

La vie en rose

Vermmouth al mirto, gin, Aperol, Campari
18

Serendipity

Vodka, chambord, limoncello, granatina, yuzu
18

Asian Spritz

Gin, lime, matcha, prosecco e soda
18

Bowls

Salmon Bowl

Carpaccio di salmone** su ciotola di riso,
ikura e salsa di soia

*Salmon carpaccio on rice bowl,
ikura and soya sauce*

17

Tuna Bowl

Carpaccio di tonno** su ciotola di riso,
masago e salsa di soia

*Tuna carpaccio on rice bowl,
masago and soya sauce*

19

Mix Fish bowl

Salmone crudo**, tonno crudo** e polpa di granchio
su ciotola di riso, masago, ikura e salsa di soia

*Raw salmon, raw tuna and crab meat on rice bowl,
masago, ikura and soya sauce*

19

Crab bowl

Polpa di granchio** gratinata spicy su ciotola di
riso, tobiko, crema piccante

*Spicy crab au gratin on rice bowl,
tobiko and spicy cream*

20

Chicken teri bowl

Pollo alla griglia con salsa teriyaki su ciotola di riso
e misticanza

*Grilled chicken with teriyaki sauce on rice bowl
with mixed salad*

17

Grilled Salmon Bowl

Filetto di salmone** grigliato su ciotola di riso,
alga wakame e misticanza

*Grilled salmon fillet on rice bowl, wakame
and mixed salad*

18

Veggy Bowl (V)

Mix di verdure alla griglia con avocado su ciotola di
riso, salsa di soia agrumata e misticanza

*Mix of grilled vegetable with avocado on rice bowl,
mixed salad and citrus flavored soya sauce*

16

Tempura Bowl

Tempura mista di gamberi** e verdure su ciotola di
riso, salsa ponzu e misticanza

*Mixed tempura on rice bowl, ponzu sauce and
mixed salad*

19

PINSA

Bufalina e crudo

Pomodoro, Mozzarella di bufala e crudo
Tomato, buffalo mozzarella and raw ham
19

Pica Sarda

Pomodoro, formaggio Dolce Sardo e olio al
peperoncino
Tomatoes, Dolce Sardo cheese, spicy olive oil
18

IGP

Mortadella, mozzarella di bufala, pesto di basilico
e granella di pistacchi
*Mortadella, buffalo mozzarella, basil pesto
and chopped pistachios*
18

Valtellina

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana
*Tomato, mozzarella, bresaola,
rocket salad and grana cheese*
18

PIZZA

Regina Margherita (V)

Pomodoro DOP, mozzarella di bufala e basilico
Tomato DOP, buffalo mozzarella and basil
16

Ortolana (V)

Pomodoro, mozzarella, zucchine, pomodorini datterini
melanzane
*Tomato, mozzarella, courgettes, date tomatoes
aubergines*
15

Pizza Napoletana

Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe
Tomato, mozzarella, capers and anchovies
16

Pizza Diabla

Pomodoro, salame piccante, mozzarella,
peperoncino e olio piccante
*Tomato, spicy salami, mozzarella,
red hot chili flakes and spicy oil*
18

Smoothies

Nuna al sole

Mango, mela, vaniglia, collagene vegetale

Mango, apple, vanilla, vegetable collagen

16

Purple berries

Banana, mirtilli, acqua di cocco, semi di lino, proteine, stevia

Banana, blue berries, coconut water, flax seeds, proteins, stevia

16

Summer Red

Lamponi, fragole, semi di chia, bacche di goji, sciroppo di agave, melograno

Redberries, strawberries, chia seeds, goji berries, agave syrup, pomegranate

16

Super Green

Avocado, cetriolo, proteine, spinaci, ananas, spirulina e acqua di cocco

Avocado, cucumber, protein, spinach, pineapple, spirulina and coconut water

16

Ginger Shot

Zenzero fresco, curcuma, succo di limone, acqua di cocco, peperoncino di Cayenna

Fresh ginger, turmeric, lemon juice, coconut water, Cayenna pepper

16

Coffee and more

Caffè Espresso

4

Caffe Americano

5

Caffè Ginseng

4

Caffe marocchino

5

Latte macchiato

5

Matcha Latte

6

Cappuccino

5

Flat white

5

Shakerati

Cold shaken espresso

6

The e infusi Hamstead

Hot tea

5

Spremuta fresca di arancia e/o pompelmo

Fresh orange or grapefruit juice

8

Acqua minerale

Mineral water

5

Acqua di cocco

Coconut water

8

Bibite analcoliche

Soft Drinks

8

Something Sweet

Croissant

3.50

Torta del giorno

Cake of the day

5

Crostata alla frutta

Fruit tart

5

L'Aperitivo

Aperol Spritz

16

Campari Spritz

16

Aperitivi esteri

10

Aperitivi nazionali

10

La Birra

Ichnusa

8

Ichnusa non filtrata

9

Heineken

9

Heineken Zero

8

TUTTI I COCKTAILS INTERNAZIONALI SONO DISPONIBILI

Chiedi un consiglio al nostro team

ALL THE CLASSIC COCKTAILS ARE AVAILABLE

Feel free to ask wish to our team members

GIN O'CLOCK

Boigin saffron - Silvio Carta 22
 Scorza d'arancia, acqua tonica
Orange peel, tonic water

Pigskin Pink – Silvio Carta 20
 Pepe rosa, lime, acqua tonica
Pink pepper, lime, tonic water

Pomo gin – Pure Sardinia 22
 Basilico, acqua tonica
Basil, tonic water

Bombay Sapphire 20
 Limone, acqua tonica
Lemon, tonic water

Tanqueray 10 20
 Pompelmo, acqua tonica
Grapefruit, tonic water

Monkey 47 26
 Mirtilli, acqua tonica
Blueberries, tonic water

Gin Mare 20
 Rosmarino, acqua tonica
Rosemary, tonic water

RUM

Havana Club 3 YRS 15

Havana Club 7 YRS 15

Zacapa 23 20

DISTILLATI E LIQUORI SPIRITS & LIQUEURS

Amari nazionali 10
 National Amari Liqueurs

Amari esteri 12
 Overseas Amari Liqueurs

Liquori 12
 Liqueurs

VODKA

Belvedere 15

Grey Goose 15

Beluga 16

TEQUILA

Jose Cuervo 12

Patron XO Caffè 15

Patron Anejo 17

Patron Silver 17

Don Julio Blanco 16

Don Julio 42 18

Mezcal Illegal Anejo 20

WHISKEYS

Oban 14 YRS 15

Maccallan 12YRS 16

Hibiky Harmony 25

VINO BIANCO – WHITE WINE

	125 ml	750 ml
Lintori, Tenute Capichera	14	80
Karagnani, Cantina Tondini		95
VT, Tenute Capichera		170

VINO ROSSO – RED WINE

	125 ml	750 ml
Buio, Cantina Mesa	16	95
Sincaru, Cantine Surrau		90
Marchese di Villamarina, Tenute Sella & Mosca		140

BOLLICINE – SPARKLING WINE

	125 ml	750 ml
Ferrari Perlè	22	130
Laurent Perrier brut La Cuvée		180
Ruinart blanc de blanc		230
Laurent Perrier Rosè		260

VINI ROSATI – ROSE WINE

	125 ml	750 ml
Whispering Angel		120
Nudo, Tenute Masone Mannu	14	80

Vi preghiamo di segnalare eventuali allergie o intolleranze – Please indicate any allergies or intolerances

(V) Vegano – Vegan (V) Vegetariano – Vegetarian (G) Senza glutine – Gluten-free

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