



MENU



FAI DELLA TUA VITA UN SOGNO,
E DI UN SOGNO, UNA REALTÀ.

BIVI
Giardino sensoriale





CAFFETTERIA

Espresso	1
Espresso macchiato	1
Espresso corretto	1,50
Marocchino	1,50
Cappuccino	2
Moccacino	1,5
Cioccolata	3
Ginseng	1,5
Latte macchiato	1,5
Decaffeinato	1,5
Caffè lungo	1
Caffè doppio	2
Caffè americano	1,5
Selezione di Tè	2,5
Croissant	1,5



ACQUA

Smeraldina 0,50 L gas	1
Smeraldina 0,50 L naturale	1
Smeraldina 1,00 L naturale	2
San Pellegrino 0,75 L gas	3
Panna 0,50 L naturale	3

BIBITE

Coca Cola 0,33 L	3
Coca Zero 0,33 L	3
Sprite 0,33 L	3
Acqua tonica 0,33 L	2,50
Fanta 0,33 L	3
Chinotto 0,33 L	3
Limonata 0,33 L	3
Gassosa 0,33 L	2
Té freddo limone 0,33 L	2,5
Té freddo pesca 0,33 L	2,5
Ginger ale	3
Cocktail S. Pellegrino	3

SUCCHI FRUTTA

Pera, Pesca, Albicocca, ACE, Arancia, Pompelmo, ananas	2,50
Pomodoro, Mirtillo	3

BIRRE

Heineken 0,66 L	3
Ichnusa 0,66 L	2,5
Ichnusa non filtrata 0,33 L	2,5
Becks 0,33 L	3
Corona extra 0,33 L	4
Ceres 0,33 L	4
Guinness 0,33 L	5
Guglielmo 0,50 L	6,5
Cordelia 0,50 L	7
Amleto 0,50 L	7
Heineken 0,33 L	2,50





APERITIVI IN MONOPORZIONE

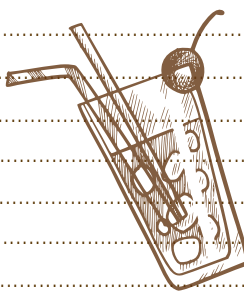
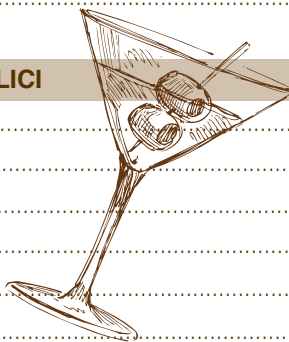
Aperol Soda	3,5
Campari Soda	3,5
Crodino	2,5
San Bitter	2,5
Martini bianco/rosso	3
Martini dry	3
Pim's	4

COCKTAILS ALCOLICI

Spritz (prosecco, aperol, soda)	5
Moscow Mule (vodka, ginger beer, succo limone)	5
Capiroska Fragola (vodka, fragola, lime)	5
Capirina (rum bianco, lime, zucchero canna)	5
Manatthan (whisky, vermut, angostura)	5
Moito (rum bianco, menta lime)	5
Margarita (triple sec, succo di limone)	5
Daiquiri (rum bianco, succo limone, zucchero)	5
Campari Spritz (prosecco, campari, soda)	5
Gin & Tonic (gin, acqua tonica)	5
Vodka orange (vodka, succo arancia)	5
Negroni (campari, vermut, gin)	5
Whisky sour (burbon, albume, succo limone)	5
Dry Martini (gin, dry martini, limone)	5
Cosmopolitan (vodka, cointreau, succo mirtillo)	6
Blody Mary (succo pomodori, vodka, pepe, limone).....	5
Sex on the Beach (succo di arancia, liquore alla pesca, vodka, succo di mirtillo)	6
Pina colada (succo ananas, latte cocco, rum).....	5
Bivi (succo mango, vodka, essenza di viola)	5
Campo di Marte (fragola, vodka, essenziali lavanda)	5
Aperl spritz + 1/2 pinsa reale (minimo 2 persone)	9

COCKTAIL ANALCOLICO

Analcolico (a base di frutta)	4
--	---





VINI ROSSI

Grotta Rossa (Carignano)	17
Rocca Rubia (Carignano) 2018...	29
Costera Argiolas (Cannonau)2019	15
Cardanera Doc. Argiolas (Carignano del Sulcis) 2019.....	17
Korem Argiolas (Bovale) 2017..	30
Shardana (Cagnulari) 2019.....	28
Shardana (Cannonau) 2019.....	28
Cannonau la Giara	18
Bovale la Giara	18
Bolgheri Maturo2018 (Toscana)	33
Pablito N. Montepulciano 2015 (T. Paolo Rossi)	28
Pablito Sangiovese (T. Paolo Rossi) 2018	28
Amarone Speri 2015.....	74

BOLLICINE

Krug (Champagne)	290
Dom Pérignon (Champagne)	270
Ruinart brut (Champagne)	130
Veuve Clicquot (Champagne) ..	98
Moët & Chandon (Champagne)	70
Bellavista Franciacorta Grand Cuvée	80
Ferrari brut	34
Berlucchi Cuvée Imperiale	38

SPUMANTI

Tagliamare Bottiglia	21
Colsandago (prosecco)	16
Colsandago (prosecco rosè)	16
Kurner Brut mill. Bott.....	16

VINI BIANCHI

La giara (vermentino doc).....	15
Selegas Argiolas (Nuragus).....	12
Is Argiolas (Vermentino)	18
Iselis Argiolas (Nasco)	18
Karagnanj (Vermentino)	28
Atargay (Vermentino)	16
Canayli (Vermentino)	24



VINI BIANCHI BICCHIERE

Selegas (nuragus)	3
Atargay(vermentino)	3
Iselis (nasco)	4
Kurner Brut millesimato	4
Colsandago (prosecco)	4
Colsandago (prosecco rosè)	4

VINI ROSSI BICCHIERE

Chianti S. Cristina	4
Costera Argiolas	3
Cannonau la Giara	3
Vernaccia	2

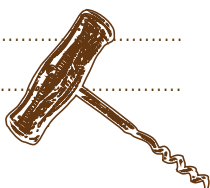




ALCOLICI

AMARI

Montenegro	3
Fernet Branca	3
Jefferson	4,5
Myrsine	3
Ramazotti	3
Averna	3
Del Capo	2,5
Cynar	2,5



RUM

Matusalem	4
Zacapa Solera 23	5
Kraken	3
Bacardi Carta Blanca	2,5
Diplomatic riserva	5
Appleton	3
Mayer's Jamaica	3

TEQUILA

Silver Acapulco	3
Cachaca	3
Epsolon Reposado	3,5

WHISKY

Johnnie Walker (etichetta verde)	7
Jack Daniels (etichetta nera)	4
Monkey shoulder (scimmia in spalla)	5
Canadian club	3,5
Woodford riserva	5,5

GRAPPE

Rogio (grappa di prosecco)	3,5
Rogio (grappa di Amarone)	3,5
Grappa di Turriga	4,5
Tremontis	3
Poli Morbida	3
Villa Sandi (prosecco)	3

GIN

Tanqueray Ten	5
Sapphire Bombay	3
Handrick's	5
Gordon's	3

VODKA

Skyy	3
Absolut	3,5
Beluga	6





ALCOLICI

LIQUORI E CREME

Di Saronno	3
Sambuca	3
Pastis	3
De Kuyier (triple sec)	3
Punch Mandarino	3
Limoncello Benalonga	3

LIQUORI E CREME

Mirto Benalonga	3
Ziarù	3,5
Bailey's	3
Tia Maria (caffè)	3
Cointreau	3
Agialis Argiolas	3,5

GELATO

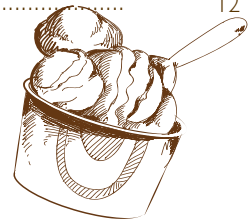
GUSTI

Cioccolato
Pistacchio
Nocciola
Crema
Yougurt
Croccante all'amarena
Fragola
Limone
Mango/pesca



CONI & COPPE

Coppetta un gusto	2,5
Coppetta due gusti	3,5
Affogato al caffè (un gusto + caffè)	4
Cono un gusto	2,5
Cono due gusti	3,5
Cono 3 gusti	4,5
Coppa gelato (due gusti + frutta)	5
Asporto 750	17,5
Asporto 500	12



ALLERGENI: LATTICINI, FRUTTA A GUSCIO





DAL FORNO SUA MAESTÀ: LA PINSA ROMANA

La nostra PINSA romana, grazie a nuovi ingredienti e tecniche di lavorazione, è una rivisitazione di un'antica ricetta risalente al tempo dell'Antica Roma.

Oggi in voga perché è un prodotto gustoso, morbido all'interno e fragrante esternamente ma soprattutto ALTAMENTE DIGERIBILE.

LE NOSTRE PINSE

REALE: Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	11 €
ORTO: Mozzarella fior di latte, pomodoro, peperoni, zucchine, melanzane arrosto, all'olio profumato.	11 €
FORMAGGI & FIORI : Mozzarella fior di latte, gorgonzola, fiori di zucca.	12 €
SALSICCIA FRESCA: Mozzarella fior di latte, pomodoro, friarielli saltati*, salsiccia fresca.	12 €
CRUDO: Mozzarella fior di latte, pomodoro, prosciutto crudo DOP, pom. secchi, gocce di basilico	12 €
MORTADELLA: Mozzarella, fior di latte, pomodoro, , mortadella, pistacchio.	11 €
PANCETTA: Mozzarella, pancetta, pomodoro, pancetta, pomodori secchi all' olio	11 €
SALMONE: Mozzarella fior di latte, pomodoro, salmone affumicato, capperi e cipolla tritata	13 €
COSTIERA: Stracciatella di burrata, acciughe, scorza di limone, olio al limone	11 €
WURSTEL: Mozzarella fior di latte, pomodoro,, wurstel biologici, patatine	10 €
CARCIOFI E BOTTARGA : Mozzarella fior di latte carciofi Pomodoro, bottarga e stracciatella , carciofi.	14 €
CARDONCELLO o PORCINI e LARDO DI COLONNATA Mozzarella fior di latte, Pomodoro, cardoncello o porcini e lardo di colonnata	14 €
ETERNA: base pinsa, nutella con (su richiesta) crema pistacchio o mandorle.	10 €

Pinsa del giorno (chiedere allo staff)

COPERTO € 2

* compatibilmente alla stagione potrà essere sostituito da altro prodotto simile

* **ALLERGENI PRESENTI:** Soia, glutine, latticini, frutta a guscio, pesce, crostacei.



DAL FORNO SUA MAESTÀ: LA PINSA ROMANA

Our PINSA, thanks to new ingredients and processing techniques, is a reinterpretation of an ancient recipe dating back to the time of Ancient Rome. Today in vogue because it is a tasty product, soft on the inside and fragrant on the outside but above all HIGHLY DIGESTIBLE.

FROM OVEN OUR “ PINSA”

REALE: Cream of fresh tomato, basil, buffalo mozzarella	11 €
ORTO: Mozzarella, tomato sweet pepper, courgettes, aubergines, roasted with fragrant oil	11 €
FORMAGGI & FIORI : Mozzarella, gorgonzola, yellow tomato cream, courgette flowers	12 €
SALSICCIA FRESCA: Mozzarella, tomato, sautéed broccoli, fresh sausage	12 €
CRUDO: Mozzarella, tomato, crudo ham, dry tomatoes	12 €
MORTADELLA: Mozzarella, tomato, mortadella, pistacchi.	11 €
PANCETTA: Mozzarella, tomato, pancetta (beacon), dry tomatoes	11 €
SALMONE: Mozzarella , tomato, Scottish smoked salmon, chopped capers, and onions	13 €
COSTIERA: Stracciatella of burrata, anchovies, lemon zest	11 €
WURSTEL: Mozzarella , tomato, wurstel, chips	10 €
CARCIOFI E BOTTARGA : Mozzarella, tomato, artichokes, bottarga and stracciatella	14 €
CARDONCELLO o PORCINI E LARDO Mozzarella fior di latte, cardoncello o porcini (mushrooms) colonnata lard	14 €
ETERNA: base pinsa, nutella , on request almond pistachio cream	10 €

PINSA OF THE DAY (Kindly ask to the staff)

Service charges € 2 per person

- * Compatibly with the season , some products it may be replaced by another similar
- * **ALLERGENS :Dairy products, nuts fruits, gluten , crustaceans, soya**



MENU

ANTIPASTI

Carpaccio di tonno affumicato	14 €
Carpaccio di pesce spada affumicato	14 €
Prosciutto e melone	11 €
Tagliere di Salumi e formaggi	12 €
Salmone marinato o affumicato	12 €
Burrata con verdure	11 €
Mozzarella e pomodoro	11 €
Bresaola rucola e grana	

PRIMI PIATTI

Ravioli di astice al ragù di cernia	14 €
Ravioli al tartufo e porcini al ragù di funghi o cernia	14 €
Tagliatelle fresche alla crema di muggine affumicato e carciofi	14 €
Spaghetti alla chitarra con 1/2 astice	20 €
Ravioli di ricotta alla crema di fiori di zucca alici e mozzarella	13 €
Spaghetti alla chitarra al granciporro	14 €
Tagliatele fresche alla Siciliana (pesce spada o tonno)	14 €
Pasta corta senza GLUTINE (ragù di cernia, muggine e carciofi , ragù di carne)	13 €
Pasta corta al pomodoro per bambini	8 €

* compatibilmente alla stagione potrà essere sostituito da altro prodotto simile
* **ALLERGENI PRESENTI:** Soia, glutine, latticini, frutta a guscio, pesce, crostacei.

MENU

SECONDI PIATTI

Filetto di manzo ai funghi	15 €
Filetto di manzo al pepe verde	15 €
Costata brada sarda alla griglia (35 giorni frollatura) circa 500/700gr	36 al kg
Fiorentina alla griglia (circa 1000gr)	42 al kg
Fritto di calamari e gamberi rossi	17 €
Milanese per bambini (pollo o vitello)	10 €
<u>Su ordinazione menu ti pesce e di terra minimo 2 persone (prezzo da concordare)</u>	



* prodotto fresco o fresco congelato a bordo

CONTORNI

Patate al forno	5 €
Insalata mista	5 €
Verdure al forno	5 €

INSALATE

Cesar salad (con pollo alla griglia, insalata)	12 €
Insalata di salmone affumicato	12 €
Insalata vegetariana con fesa greca (formaggio morbido)	11 €

DESSERT

Gelato artigianale dalla vetrina (vedi pagina gelati)	
Semifreddo al torroncino	5 €
Tortino al cioccolato al tè macha	6 €
Panna cotta al caramello o frutti di bosco	5 €
Frutta Estiva	5 €
Tiramisu artigianale	5 €

* compatibilmente alla stagione potrà essere sostituito da altro prodotto simile
* **ALLERGENI PRESENTI:** Soia, glutine, latticini, frutta a guscio, pesce, crostacei.

MENU



STARTERS

Smoked tuna carpaccio	14 €
Smoked Swordfish Carpaccio	14 €
Seasoned ham & Melon	11 €
Platter of cold cuts and cheese	12 €
Marinated or smoked salmon	12 €
Burrata (bufalo mozzarella) with baked vegetables	11 €
Mozzarella & slices tomato	11 €
Bresaola rochet and slice parmesan cheese	

FIRS COURSE

Lobster RAVIOLI with grouper sauce	14 €
Truffles & porcini RAVIOLI with Mushroom sauce	14 €
Fresh TAGLIATELLE with smoked mullet and artichokes cream	14 €
Fresh SPAGHETTI with half lobster	20 €
Ricotta RAVIOLI with courgette flower & saffron cream , anchovies and mozzarella	13 €
Fresh SPAGHETTI with spider crab sauce	14 €
Fresh TAGLIATELLE Siciliana style (swordfish, cappers, tomato, olives	14 €
SHORT GLUTEN FREE PASTA can be done with above sauces excluding lobster	13 €
Short pasta for kids with tomato sauce	8 €

* Compatibly with the season , some products it may be replaced by another similar

* **ALLERGENS :Dairy products, nuts fruits, gluten , crustaceans, soya**

MENU



MAIN COURSE

Beef FILLET with mushrooms sauce	15 €
Beef FILLET with green pepper sauce	15 €
Grilled Sardinia wild beef STEAK (around 500/700 gr)	36 € per kg
Grilled Sardinia Fiorentina steak (sarong 1000 gr)	42 € per kg
Fritto di calamari*	14 €
Fried Milanese steak for kids (veal or chicken)	10 €

Su ordinazione menu ti pesce e di terra minimo 2 persone (prezzo da concordare)

* fresh or fresh frozen board

SIDE DISH

Oven potatoes- French fries	5 €
Mix salad	5 €
Oven vegetables	5 €

SALADAS

Cesar salad (with chicken and fresh vegetables)	12 €
Smoked salmon salad	12 €
Vegetarian salad (vegetables and feta cheese)	11 €

DESSERT

Sardinia artisanal ice-cream (see ice cream menu page)	
Nougat Semifreddo	5 €
Macha tea chocolate tartlet	6 €
Panna cotta with caramel or berries cream	5 €
Seasonal fresh fruit	5 €
Artisanal Tiramisu	5 €

* Compatibly with the season , some products it may be replaced by another similar

* **ALLERGENS :Dairy products, nuts fruits, gluten , crustaceans, soya**

ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

GLUTINE



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

SENAPE



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

SEDANO



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo