



BEACH CLUB restaurant

Gentili clienti,

Vi invitiamo a segnalare al nostro personale eventuali allergie o intolleranze alimentari. Il nostro staff è a vostra completa disposizione per fornirvi informazioni sugli ingredienti utilizzati e per aiutarvi a scegliere in sicurezza. Grazie per la collaborazione.

Dear customers,

we invite you to inform our staff of any allergies or food intolerances. Our staff is at complete disposal to provide information on the ingredients used and to help you make a safe choice. Thank you.



Antipasti - Starters

- 2,3,6 Polpo con peperoni, ceci, cardoncelli e Bovale € 26
Octopus with peppers, chickpeas, cardoncelli mushrooms and Bovale wine
- 8 Ricciola con carote, finocchio, ciliegie e menta € 26
fresca
Amberjack with carrots, fennel, cherries and fresh mint
- 6,8 Cefalo affumicato, bottarga, sedano e agrumi € 24
Smoked mullet, celery, bottarga and citrus
- 3,7 Scampi con fragole, pomodoro, valeriana e € 30
limone
Langoustines with strawberries, tomato, lamb's lettuce and lemon

Primi piatti - Pasta selection

- 1,2,8,9 Maccheroncini neri con bottarga, piselli e € 22
calamari
Squid ink maccheroncini with bottarga, peas and squid
- 1,2,3,6,8 Raviolo con ombrina, pomodoro secco, basilico € 25
e melanzane
Raviolo with ombrina, sun-dried tomatoes, basil and eggplant
- 2,3,4,6,7 Risotto con spirulina, gamberi, stracciata e fiori € 28
Spirulina risotto with prawns, stracciata cheese and edible flowers
- 1,2,3,6,7 Fregola, crostacei, molluschi e pomodoro € 24
Fregola with shellfish, crustaceans and tomato

MENU

BEACH CLUB
restaurant

Secondi di mare – Seafood main courses

- 3,6,8 Ombrina con lattuga di mare, lattuga romana, pomodori e zafferano € 32
Shi drum with sea lettuce, Romaine lettuce, tomatoes, and saffron
- 2,5 Calamari con fagioli, nocciole, funghi ed erbette € 30
Squid with beans, hazelnuts, mushrooms, and wild greens
- 3,6,8 Ricciola con Vernaccia, patate, capperi, camone e timo € 35
Amberjack with Vernaccia wine, potatoes, capers, Camone tomatoes and thyme
- 5,8 Cernia con asparagi, topinambur, ciliegie e mandorle € 39
Grouper with asparagus, Jerusalem artichokes, cherries and almonds

Sardinian sea classics

- Antipasto - Starter € 38
Astice alla Catalana
Sardinian-style Lobster
3,6,7,11
- Primo - Pasta € 29
Spaghetti alle vongole
Spaghetti with clams
1,3,6
- Secondo - Main course € 36
Fritto mare della Sardegna
Sardinian mixed fried seafood
1,2,7,8

1. glutine – gluten | 2. molluschi – clams | 3. solfiti – sulfites | 4. latticini – dairy product | 5. frutta a guscio – shell fruit | 6. sedano – celery
7. crostacei – crustacean | 8. pesce – fish | 9. uova – eggs | 10. soia – soy | 11. senape – mustard

Selezione di terra - *Meat selection*

Antipasto - *Starter*

€ 24

Pecora con finocchio, fico, aceto, mirto, Juncu
Mutton with fennel, figs, vinegar, myrtle, Juncu cheese
1,3,4

Tartar di vitellone con finocchio, fico, aceto,
mirto e Joncu

*Beef tartare with fennel, fig, vinegar, myrtle
and Joncu cheese*
1,3,4

Primo - *Pasta*

€ 25

Culurgiones con pecora, ginepro e pecorino
Culurgiones with mutton, juniper and Pecorino cheese
1,3,4,6,9

Culurgiones di patate e pecorino con sugo
d'arrosto al ginepro

Potato and pecorino Culurgiones with juniper gravy
1,3,4,6

Secondo - *Main course*

€ 29

Pecora con finocchio di mare, cipolle, funghi e more
*Mutton with sea fennel, onions, mushrooms
and blackberries*
1,3,6

Filetto di vitellone con cicoriette, funghi, nocciole
e salsa alle more

*Beef tenderloin with wild chicory, mushrooms,
hazelnuts, and blackberry sauce*
3,5,6

Selezione vegetariana – *Vegetarian selection*

- 1,4 Carote, finocchi, caprino, olio e limone € 24
Crisp salad of shaved carrots, fennel, caprino goat cheese, olive oil and lemon
- 4,5 Melanzane con basilico, pinoli, pomodoro e mozzarella € 25
Eggplant with fresh basil, pine nuts, tomato and mozzarella
- 3 Funghi, patate, cipolle e pomodori secchi € 25
Mushrooms with potatoes, onions and sun-dried tomatoes

Dolci – *Dessert*

- 1,3,4 Seadas scomposta con albicocche e zafferano € 16
Deconstructed Seadas with apricots and saffron
- 1,3,4,5 Rose, mandorle, ciliegie e cioccolato bianco € 16
Roses with almonds, cherries and white chocolate
- 1,4,9 Mela al caramello, crema al burro e miele di corbezzolo € 16
Caramel apple with buttercream and corbezzolo honey
- Composizione di frutta di stagione € 18
Seasonal fruit selection

CARTA DEI VINI





Bollicine - *Sparkling wines*

Ferrari , Chardonnay, Trento DOC, Cantine Ferrari	-	€ 55
Berlucchi 61 , Chardonnay Pinot nero, Franciacorta DOCG	-	€ 60
Berlucchi 61 Satèn , Chardonnay Pinot nero, Franciacorta DOCG	-	€ 65
Berlucchi 61 Rosé , Chardonnay Pinot nero, Franciacorta DOCG	-	€ 65
Birbante Brut , Vermentino di Sardegna DOC, Tenute Asinara	€ 8,5	€ 30
Birbante rosé , Cannonau, Syrah, Merlot, Tenute Asinara	€ 8,5	€ 30
Pierre Courtois , Champagne Blanc de blanc, Chardonnay	-	€ 90
Pierre Courtois , Champagne rosé P.Meunier Chardonnay P.nero	-	€ 90
Ruinart Champagne Brut, P.Meunier Chardonnay P.nero	-	€ 180
Ruinart , Champagne Rosé, P.Meunier Chardonnay P.nero	-	€ 180



Bianchi - *White wines*

Audarya , Vermentino di Sardegna DOC, Audarya	-	€ 28
Audarya , Nuragus di Cagliari DOC, Audarya	-	€ 28
Is Argiolas , Vermentino di Sardegna DOC, Argiolas	-	€ 30
Terresinis , Vernaccia IGT Valle del Tirso, Cantina del Rimedio	€ 8,5	€ 30
Lunaris , Vermentino di Gallura DOCG, Lunaris	€ 8	€ 28
Diffidente , Vermentino di Sardegna DOC, Tenute Asinara	-	€ 28
Montesicci , Nasco di Cagliari DOC, Dolianova	-	€ 30
Maia , Vermentino di Gallura DOCG, Siddura	-	€ 60
Ruinis , Vermentino, Colli del Limbara IGT, Depperu	-	€ 50
Vign'Angena , Vermentino di Gallura DOCG, Capichera	-	€ 65



CARTA DEI VINI - WINE LIST

BEACH CLUB
restaurant



Rosé - Rosé wines

Spantu , Carignano, Isola dei Nuraghi IGT, Nuraghe Antigori	€ 8	€ 28
Rosa Grande , Sirah Vermentino, Isola dei Nuraghi IGT, Mesa	-	€ 30
Rosada , Cannonau di Sardegna DOC, Cantina Canu	€ 8	€ 30

Rossi - Red wines

Iselis , Monica di Sardegna DOC, Argiolas	€ 8,5	€ 32
Cagnulari , Isola dei Nuraghi IGT, Cagnulari	-	€ 28
Audarya Cannonau di Sardegna DOC, Audarya	-	€ 30
Nepente di Oliena , Cannonau di Sardegna DOC, Oliena	-	€ 32
Rocca Rubia , Carignano del Sulcis DOC, Santadi	€ 8,5	€ 32



Terre Brune , Carignano del Sulcis DOC, Santadi	-	€ 90
Turriga , Isola dei Nuraghi IGT, Argiolas	-	€ 120
Korem , Bovale, Isola dei Nuraghi IGT, Argiolas	-	€ 60
Barrua , Isola dei Nuraghi IGT, Santadi	-	€ 60

Vini da meditazione - Meditation wine

Angialis , Nasco Malvasia Isola dei Nuraghi IGT, Argiolas	€ 12	€ 80
Oro Oro , Moscato di Sorso Sennori DOC, Viticoltori della Romangia	-	€ 80



