

BEVANDE



BIBITE

ACQUA OLIGOMINERALE SMERALDINA Naturale o frizzante in bottiglia di vetro 0,33 cl	€ 3,20
BIBITE GASATE 0,33 cl Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Chinotto	€ 4,50
SPREMUTA FRESCA 0,25 cl Spremuta di arancia o pompelmo preparata al momento	€ 7,00
TE' FREDDO FUZE TEA 0,33 cl Limone, pesca	€ 4,50
SUCCHI DI FRUTTA Succhi Pago gusti vari	€ 4,50

AMARI, LIQUORI, GRAPPE

AMARI E DIGESTIVI DA 27° A 51°	€ 7,00
GRAPPE DA 27° A 51° SELEZIONE DISTILLATI	€ 7,00
LIQUORI ESTERI 27° A 51°	€ 9,00
WHISKY RUM COGNAC BRANDY DA 37° A 51° SELEZIONE DISTILLATI	€ 10,00
SUPER RISERVE	€ 10,00 - 18,00

DRINKS

APERITIVO ANALCOLICO Sanbitter, Crodino, Cocktail San Pellegrino	€ 5,00
CAMPARI SODA	€ 6,00
SPRITZ Aperol o Campari	€ 10,00
LONG DRINKS Gin tonic, vodka tonic, rum cola	€ 10,00
LONG DRINKS ELITE	€ 12,00 - 18,00
LONG ISLAND ICE TEA MOSCOW MULE	€ 12,00
PESTATI Mojito, Caipiroska, Caipirinha, Rum Cooler	€ 12,00

BIRRE ALLA SPINA 0,20 CL — 0,40 CL

HEINEKEN 4,8 VOL	€ 4,00	€ 8,00
ICHNUSA NON FILTRATA 5,0 VOL	€ 4,00	€ 8,00
ICHNUSA AMBRA LIMPIDA 5,6 VOL	€ 4,00	€ 8,00

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33 cl

ICHNUSA BIRRA LOCALE 4,8 VOL	€ 6,00
ICHNUSA NON FILTRATA BIRRA LOCALE 5,0 VOL	€ 7,00
FRANZISKANER, TENNENT'S, CERES	€ 7,00
HEINEKEN, CORONA, BECKS, WARSTEINER	€ 7,00

BIRRE ARTIGIANALI MARDUK 0,50 cl

PILSNER 5,0 VOL IPA 6,0 VOL ALTBIER 6,0 VOL SEXY POMPIA 4,5 VOL	€ 10,00
---	---------

LA NOSTRA CANTINA

BOLLICINE

	CALICE	BOTTIGLIA
TORBATO BRUT Cantina Sella & Mosca 12,5 Vol	€ 7,00	€ 30,00
OSCARi Spumante metodo classico Sella & Mosca 12,5 Vol	€ 8,00	€ 40,00
FERRARI PERLÈ Ferrari Trento 12,5 Vol	€ 10,00	€ 60,00

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE AL CALICE	€ 15,00	
MOËT CHANDON Riserve Imperial 12,5 Vol		€ 100,00
DOM PERIGNON Millesimato 12,5 Vol		€ 350,00

VINI BIANCHI

VERMENTINO DI GALLURA MONTEORO Cantine Sella & Mosca 13,5 Vol	€ 7,00	€ 35,00
VERMENTINO DI SARDEGNA CALA REALE Cantine Sella & Mosca 13,5 Vol	€ 6,00	€ 30,00
VERMENTINO DI GALLURA KARAGNANJ Cantine Tondini 14,5 Vol	€ 7,00	€ 35,00
VERMENTINO DI SARDEGNA BILLIA Cantina Cherchi 13,0 Vol	€ 6,00	€ 30,00

VINI ROSSI

CABERNET SOUVIGNON TANCA FARRÀ Cantine Sella & Mosca 13,5 Vol	€ 7,00	€ 35,00
CANNONAU DI SARDEGNA DOC MUSTAZZO Cantine Sella & Mosca 15,0 Vol	€ 7,00	€ 35,00
CARIGNANO ISOLA DEI NURAGHI IGT CARDA NERA Cantina Argiolas 14,5 Vol	€ 6,00	€ 30,00

Non si fanno conti separati

go^osto
PORTO CERVO

Menù Notturmo

PANINI

Preparati al momento con ingredienti freschi e di altissima qualità

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Prodotto certificato dal consorzio del prosciutto di Parma

CRIS € 10,50

Crudo, pomodoro, mozzarella, olio EVO

CHARLYE € 11,50

Crudo, rucola, pomodoro, stracciatella, olio tartufato

CONNOR € 10,50

Crudo, zucchine grigliate, robiola, olio EVO

PROSCIUTTO COTTO PRAGA

Leggermente affumicato

PAUL € 9,50

Cotto Praga, Edamer, salsa rosa

PETER € 9,50

Cotto Praga, pomodoro, rucola, brie, salsa goesto

PATRICK € 9,50

Cotto Praga, lattuga, pomodoro, mozzarella, paté di olive nere

ROAST BEEF

Roast beef di manzo di nostra produzione

RALPH € 10,50

Roast beef, lattuga, scaglie di Parmigiano Reggiano, pomodoro cipolla caramellata, olio EVO

ROGER € 10,50

Roast beef, rucola, brie, glassa di aceto balsamico, maionese piccante

BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Punta d'anca IGP

BILLY € 11,50

Bresaola, pomodoro, rucola, stracciatella, olio tartufato

BETTY € 10,50

Bresaola, pomodoro, scamorza affumicata, paté di olive nere, maionese

TACCHINO

Fesa di tacchino arrosto

TEDDY € 10,00

Fesa di tacchino arrosto, lattuga, pomodoro, bacon croccante, maionese al curry

TIMON € 10,00

Fesa di tacchino arrosto, rucola, pomodoro, brie, salsa tonnata piccante

SPECK ALTO ADIGE

Speck Alto Adige IGP

STEVE € 10,00

Speck, melanzane grigliate, scamorza affumicata, salsa rosa

I GOLOSONI

MICHELANGELO € 10,50

Mortadella, stracciatella, granella di pistacchio

RAFFAELLO € 12,50

Roast beef, pomodoro, lattuga, bacon croccante, maionese piccante

PULLED € 13,50

Sfilacci di spalla di maiale, bacon croccante, salsa bbq, servito con insalata coleslaw (cavolo cappuccio viola e bianco, carote, erba cipollina, salsa yogurt)

CANOVA € 12,50

Cotoletta alla Milanese*, pomodoro, lattuga, Parmigiano Reggiano, salsa caesar

PICASSO € 12,50

Cotto Praga, carciofini grigliati, cipolla caramellata, robiola, paté di olive nere

SALAME MILANO

Salame Milano

SARAH € 9,50

Salame, scamorza affumicata, melanzane grigliate, salsa rosa

MORTADELLA

Vera Mortadella di Bologna IGP

MIKE € 9,50

Mortadella, scamorza affumicata, glassa di aceto balsamico, crema di basilico

SFIZI DI MARE

ATLANTICO € 13,50

Salmone affumicato, robiola, erba cipollina

TIRRENO € 9,50

Tonno, pomodoro, uovo sodo, lattuga, maionese

VEGETARIANI

VANITY € 9,00

Pomodoro, mozzarella, crema di basilico, olio EVO

VENUS € 9,50

Melanzane e zucchine grigliate, pomodoro, brie, maionese al curry

TOAST

TOAST € 7,00

Prosciutto cotto al naturale, edamer

TOAST goosto € 9,00

Prosciutto cotto al naturale, pomodoro, edamer, tonno, lattuga, salsa goesto

TOASTOVO € 8,00

Prosciutto cotto al naturale, edamer, uovo sodo, salsa rosa

TOAST PICCANTE € 8,00

Prosciutto cotto al naturale, edamer, rucola, salsa piccante

HAMBURGER (SERVITO SINO ALLE 5:00)

BACON CHEESE (solo panino) € 15,00

Hamburger di scottona, cheddar, bacon croccante, lattuga, pomodoro, salsa bbq

CHEESEBURGER (solo panino) € 13,00

Hamburger di scottona, cheddar, ketchup e maionese

CONTORNI

PATATE AL FORNO € 7,00

al profumo di rosmarino

PATATINE FRITTE* € 7,00

PATATINE FRITTE* GOOSTOSE € 8,00

Servite con crema al formaggio e bacon croccante

DESSERT

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA O CON GELATO € 8,00 € 9,00

FRAGOLE FRESCHE O CON GELATO € 9,00 € 10,00

FETTA DI ANGIURIA € 7,00

COPPA goosto € 15,00

Macedonia di frutta fresca, 3 palline di gelato, panna montata, decorazioni, topping

COPPA ROYALE € 11,50

Gelato alla crema, fragole fresche, panna montata, scaglie di mandorle tostate

COPPA AMERICA € 10,50

Gelato alla crema, cioccolata calda, panna montata, cacao in polvere

AFFOGATO AL CAFFÈ € 9,50

Gelato alla crema con caffè espresso

GELATO IN COPPA € 10,50

3 palline di vari gusti con guarnizione, topping

CHEESECAKE € 8,50

TORTA CON MOUSSE AL CIOCCOLATO € 8,50

AUX NUTELLA € 6,00

Pan carrè al latte, Nutella, cacao in polvere, zucchero a velo

CROISSANT*

Tradizionale cornetto francese al burro

CROISSANT € 2,50

Vuoto, crema, marmellata

CROISSANT ALLA NUTELLA € 3,00

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO LAVAZZA € 2,00

CAFFÈ MAROCCHINO € 3,00

CAFFÈ DECAFFEINATO € 2,50

GINSENG € 2,50

ORZO € 2,50

CAFFÈ CORRETTO € 3,50

CAPPUCCINO € 3,50

INFUSI € 5,00

Partner



Non si fanno conti separati

*Il prodotto è surgelato all'origine

L'eventuale aggiunta di ingredienti extra determina una maggiorazione nel prezzo finale

IN TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SI PUÒ TROVARE TRACCIA DI: 1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati 2) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 3) Uova e prodotti a base di uova 4) Crostacei e prodotti a base di crostacei 5) Pesce e prodotti a base di pesce 6) Molluschi e prodotti a base di molluschi 7) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (amygdalus communis), nocciola (corylus avellana), noci (juglans regia), noci di acagiu (anacardium occidentale), noci pecan (carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), noci macadamia o noci dell'Queenland (macadamia ternifolia) e i loro prodotti, tranne per tutta la frutta a guscio utilizzata per produrre distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola 8) Arachidi e prodotti a base di arachidi 9) Lupini e prodotti a base di lupini 10) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 11) Soia e prodotti a base di soia 12) Sedano e prodotti a base di sedano 13) Senape e prodotti a base di senape 14) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg e 10 mg/l in termini di SO₂. Data la preparazione espressa di tutti i nostri piatti, vi è la possibilità di contaminazione incrociata fra gli alimenti: non possiamo pertanto assicurare l'assenza totale di allergeni non dichiarati in ricetta. In caso di intolleranze o allergie, il nostro personale sarà lieto di aiutarvi.