



CERVO
HOTEL

COSTA
SMERALDA
RESORT

BAR CERVO
All Day Menu

Gli Antipasti - *Hors d'Oeuvres*

	€
Il polpo* rosticiato con zucchine alla scapece e pomodori confettati <i>Roasted octopus with « alla scapece » zucchini and candied tomatoes</i>	35
La tartare di branzino** con mela verde, cetrioli, mandorle e salsa ai lamponi <i>Sea bass** tartare with green apples, cucumbers, almonds and raspberry sauce</i>	35
Il carpaccio di manzo** con scaglie di grana e rucola <i>Beef** carpaccio with slices of Grana and rocket salad</i>	38
Il tagliere di salumi e formaggi dell'Isola <i>Cured meat cuts & cheese platter</i>	36

Le Insalate - *Salads*

L'insalata Cesar <i>Cesar salad</i>	35
L'Insalata Smeralda Gamberi* al vapore, bottarga, rucola, pomodori datterini <i>Steamed prawns*, bottarga, rocket salad, date tomatoes</i>	38
L'Insalata della salute Songino, rucola, avocado, uva, noci e dressing ai lamponi ✓ <i>Songino, rocket salad, avocado, grapes, walnuts and raspberry dressing ✓</i>	33

I Primi Piatti - *First courses*

Lo spaghetti di Gragnano con vongole, bottarga e pomodorini <i>Gragnano spaghetti with clams, bottarga and cherry tomatoes</i>	38
Tagliolini al nero di seppia con gamberi, cozze, vongole e pomodoro marinato <i>Cuttlefish-ink Tagliolini pasta with prawns, mussels, clams, and marinated tomatoes</i>	38
I Maccarrones Lados con pesto di melanzana, pomodoro marinato e mozzarella di bufala ✓ <i>Maccarrones Lados* (Sardinian homemade pasta) with eggplant pesto, marinated tomato and buffalo's milk mozzarella ✓</i>	35
Chiusoni galluresi con crema di pecorino, guanciale, pepe nero <i>Chiusoni (Sardinian homemade gnocchi) with pecorino cheese cream, guanciale, black pepper</i>	34

Le Zuppe - *Soups*

La classica zuppa di verdure ✓ <i>Classic vegetables soup ✓</i>	28
Crema di pomodoro datterino <i>Date tomato creamy soup</i>	28

I Secondi Piatti - Main course

	€
Entrecôte di manzo al pepe verde <i>Beef entrecôte with green pepper sauce</i>	45
Milanese di pollo con patate fritte, misticanza e pomodorini <i>Chicken Milanese with French fries, mixed salad and cherry tomatoes</i>	40
Il filetto di pesce alla griglia con verdure e crudaiola di pomodoro San Marzano <i>Grilled fish fillet with vegetables and San Marzano tomato crudaiola</i>	38
Il fritto dei nostri mari* con verdure di stagione in tempura e salsa tartara <i>Variety of fried fish with tempura of in season vegetables and tartar sauce</i>	40

Bar Specials

Il Club Sandwich con patatine <i>Club Sandwich with French fries</i>	35
L'hamburger di manzo** fatto in casa con lattuga, cipolla, cetriolini e patatine fritte <i>Homemade beef** hamburger with lettuce, onion, pickles and French fries</i>	38
Il sandwich con pane integrale, salmone, caprino, pesto d'avocado e rucola <i>Wholewheat bread sandwich with salmon, goat cheese, avocado pesto, rocket salad</i>	28
La caprese di bufala e datterini con basilico ✓ <i>Caprese salad with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil ✓</i>	30
I tocchetti di pollo al curry e riso basmati <i>Morsels of curry chicken with basmati rice</i>	35
Il classico "Spaghetto all'Italiana" ✓ <i>Classic spaghetti with tomato sauce and basil ✓</i>	30

Desserts

Zuppa inglese	20
Tiramisù della mamma	20
Panna cotta al pistacchio di Bronte in guscio di cioccolato bianco <i>Bronte pistachio flavoured Panna Cotta in white chocolate shell</i>	20
Crème brûlée	20
La seadas	20

BEVANDE / DRINKS

	€		€
APERITIVI NAZIONALI			
COCKTAILS			
BELLINI Succo di Pesca Bianca Fresca, Champagne	16		
ROSSINI Succo di Fragola Fresca, Champagne	32		
AMERICANO Bitter Campari, Martini Rosso, Soda	27		
CAIPIROSKA Vodka, Lime, Zucchero (fragola / pesca)	27		
DAIQUIRI Rum Bianco, Succo di lime, Zucchero (fragola / pesca)	27		
MANHATTAN Canadian whisky, Martini Rosso, Angostura Bitter	27		
MARGARITA Tequila, Triple Sec, Succo di Lime (coppa bordata di sale)	27		
MARTINI COCKTAIL Gin, Martini Dry, Oliva / Lemon Twist	27		
NEGRONI Gin, Martini Rosso, Bitter Campari	27		
SPRITZ Aperol / Campari, Prosecco, Soda	27		
VIRGIN DRINK Cocktails without alcool	25		
LONG DRINKS			
BLOODY MARY Vodka, Succo di Limone, Succo di Pomodoro	29		
LONG ISLAND ICE TEA Rum Bianco, Vodka, Tequila, Gin, Succo di Lime, Cola	29		
MOJITO Rum, Zucchero, Menta Fresca, Soda	29		
PIMM'S n°1 Pimm's, Ginger Ale/Sprite, Limone, Arancia, Mela, Cetriolo, Menta	29		
PINA COLADA Rum Bianco, Rum Scuro, Succo d'Ananas Fresco, Latte di Cocco	29		
GIN FIZZ Gin, Succo di Lime, Zucchero, Soda	29		
TOM COLLINS Gin, Succo di Lime, Zucchero, Soda, Angostura Bitter	29		
BOLLICINE ITALIANE			
Flute di Spumante	25		
Ferrari Perlé	130		
Bellavista Franciacorta Rosé	150		
Bellavista Franciacorta Brut	130		
		CHAMPAGNE	
		Flûte di Champagne	30
		Ruinart Brut Blanc de Blanc	230
		Ruinart Brut Rosé	240
		Veuve Clicquot Brut	190
		Dom Pérignon Brut	450
		VINI TIPICI DELLA SARDEGNA BIANCHI	
		Flûte di Vino	16
		Capichera <i>Classico Vermentino</i>	
		<i>Tenute Capichera - Arzachena</i>	150
		Funtanaliras <i>Vermentino di Gallura</i>	
		<i>Cantina Sociale del Vermentino - Monti</i>	75
		Maia <i>Vermentino</i>	
		<i>Cantine Siddùra - Luogosanto</i>	100
		VINI TIPICI DELLA SARDEGNA ROSÉ	
		Nudo Cannonau	
		<i>Cantine Siddùra - Luogosanto</i>	80
		VINI TIPICI DELLA SARDEGNA ROSSI	
		Flûte di Vino	16
		Cagnulari <i>Cagnulari</i>	
		<i>Cantina Giovanni Cherchi - Usini</i>	70
		Marchese di Villamarina <i>Caberbet Sauvignon</i>	
		<i>Tenute Sella & Mosca Alghero</i>	140
		Turriga	
		<i>Cannonau, Bovale, Malvasia</i>	
		<i>Cantine Argiolas - Sordiana</i>	220
		BIBITE - SPREMUTE - MINERALI	
		Bibite, <i>Soft drinks</i>	12
		$\frac{1}{4}$ Minerale; $\frac{3}{4}$ Mineral water	7
		$\frac{1}{2}$ Minerale; $\frac{1}{2}$ Mineral water	10
		Spremute <i>Squeezed fruit</i>	14
		Succhi di Frutta <i>Fruit juices</i>	12
		BIRRE - BEERS	
		Nazionali <i>Italian</i>	15
		Estere <i>Foreign</i>	16
		LIQUORI - SPIRITS	
		Nazionali <i>Italian</i>	18
		Estere <i>Foreign</i>	19
		CAFFÈ - TÈ - INFUSIONI	
		Espresso	8
		Decaffeinato / Decaffeinated coffee	8
		Cappuccino	9
		Orzo / Barley coffee	8
		Caffè Ginseng / Ginseng coffee	8
		Te & Infusi / Tea & Infusions	9
		Croissants	5