

Gusto grill ore 12.30-15.00

ANTIPASTI: Appetizers

Caprese con pane carasau € 21.00
Caprese salad with pane carasau bread

Insalata Nicoise con tonno rosso € 27.00
Nicoise salad with red tuna fish

Prosciutto sardo con melone cantalupo € 19.00
Sardinian ham with cantalupo melon

Insalata di mare su pesto al pistacchio e cipolle in carpione € 27.00
Seafood salad on pistachio pesto sauce and marinated onions

Panzanella con erbe e verdure su avocado € 19.00
Stale bread with herbs and vegetables on avocado

Primi piatti : First courses

Primo del giorno € 21.00
First course of the day

Spaghetti al pomodoro e basilico € 19.00
Spaghetti with tomato and basil

Secondi Piatti : Main courses

GRILL

Mazzancolle € 28.00
Scampi € 35.00
Prawns
Langoustine

Pescato del giorno di mare € 12.00/ hg
Fresh fish of the day

Gambero Rosso € 35.00
Red prawns

Entrecote € 40.00
Beef entrecote

SANDWICH BURGER E STEAK

Cotoletta alla milanese con spinaci e patatine fritte badonette € 35.00
Breaded veal cutlet with spinach and chips

Filetto di manzo con patate al forno e salsa al vino rosso € 35.00
Fillet of beef with baked potatoes and red wine sauce

PQ classic four decker (bacon, uovo, pollo, insalata, pomodoro, crème fresh all'erba cipollina) € 30.00
(bacon, egg, chicken, salad, tomato and fresh chives crème)

PQ vegetarian three decker (verdure grigliate, con crema di avocado) € 21.00
(grilled vegetables with avocado cream)

Focaccia Farcita con Patanegra e Rucola € 40.00
Focaccia bread stuffed with Patanegra ham and rocket

Hamburger o Cheeseburger di carne con pomodoro, lattuga e patatine € 30.00
Hamburger or Cheeseburger meat with tomato, lettuce and chips

I contorni : Side dishes

Patate al forno con rosmarino € 9.00
Baked potatoes with rosemary

Patatine fritte crick crok € 9.00
French fries crick crok

Verdura grigliata € 9.00
Mix of grilled vegetables

DOLCI E FRUTTA: Sweet and fruits

Tagliata di frutta di stagione € 12.00

Seasonal fresh fruits salad

Tiramisu € 12.00

Panna cotta su gel di mirto con frutti di Bosco e mandorle pralinate € 14.00

Panna cotta on myrtle gel with berries and almond

Semifreddo al caramello su polvere di nocciole € 14.00

Parfait of caramel on powder of hazelnuts

Selezione di gelati € 19.00

Selection of ice cream

La Carta Dei Vini

Champagne

Ruinart Brut	110.00
Ruinart Blanc de Blanc	140.00
Dom Perignon	300.00
Dom Perignon Rosè	350,00
Ruinart Rosè	130,00
Moet & Chandon Brut Rosè	100,00

Metodo Classico

Bellavista Alma Gran Cuvèe Brut	60.00
AD 49 Vermentino Metodo Classico Millesimato	50,00
Giulio Ferrari riserva	150,00
Prosecco Astoria Cartizze	40,00
Prosecco Astoria Corderie	45,00
D'Arapri Brut Bombino Bianco	50,00
Bellavista Franciacorta Rosè	70,00
D'Arapri Brut Bombino Nero Rosè	60,00

Vini bianchi Sardi

Vermentino di Gallura Docg

Costarenas Masone Mannu	15%	2015	30,00
Sciala Surrau	14%	2014	35.00
Sciala Surrau Vendemmia Tardiva	15%	2014	45.00
Capichera	14,5%	2014	50,00

*Sciala a Calice 8,00

Vermentino di Sardegna Doc

Tuvaoes Cherchi	13,5%	2015	40,00
Karmís Contíni	14%	2014	30,00
Audarya	14%	2015	35,00
6Mura Gíba	14,5%	2014	30,00

**Vermentino di Sardegna a Calice 8,00*

Vini bianchi Nazionali

Gewurztraminer Sanct Valentín	14,5%	2015	45,00
Sauvignon Livio Felluga	13,5%	2015	40,00
Terre Alte Livio Felluga	13%	2014	80,00
(Friulano - Pinot Bianco - Sauvignon)			
Sauvignon Schiopetto	12,5%	2014	70,00
Pinot Bianco Schiopetto	12,5%	2014	40,00
*Sauvignon Venezia Giulia Jermann	12,5%	2014	40,00
*Pinot Grigio Jermann	12,5%	2015	40,00
*Chardonnay Jermann	12,5%	2014	40,00
Lugana riserva Sergio Zenato	13%	2015	65,00
*Soave Classico Suavia	12,5%	2015	35,00

(Garganega 100%)

**Vini bianchi Nazionali a Calice (solo asterisco) 10,00*

Víni Rosatí

*Rosachíara La Scolca	11,5%	2014	40,00
Bandol Rosè Coer de Grain	13%	2015	60,00
Scalabrone Bolgheri Guado al tasso	12%	2015	45,00
Lumera Donna Fugata	12,5%	2015	40,00
*Zeluú Isola dei Nuraghi Igt	13%	2015	30,00

**Vini a Calice (solo asterisco) 10,00*

Víni Rossi Sardi

Iselis Monica di Sardegna Argiolas *	13,5%	2014	35,00
Tiros Colli Del Limbara Igt Siddura	14%	2013	45,00
Luzzana Cherchi Isola dei N. Igt	14%	2013	60,00
*Korem Isola dei N. Igt Argiolas	14,5%	2012	40,00
I Giganti 40 anni Valle del Tirso Contini	14,5%	2012	50,00
Tancafarrà riserva Sella & M. Alghero	13%	2010	40,00
Fradiles Doc Mandrolisai	14%	2012	50,00
Marchese di Villa Marina Riserva	13%	2009	90,00

**Vini rossi a Calice (solo asterisco) 8,00*

Víni Rossi Nazionali

Chianti Peppoli	13%	2012	50,00
*Pinot Nero Sanct valentin Appiano	14%	2012	45,00
*Salento Rosso Don Pepè Petrelli	14,5%	2012	40,00
*Negroamaro Tre Archi Petrelli	13,5%	2014	30,00
Nero di Troia Il Guerro P. Petrilli	13%	2010	45,00
Santa Cecilia Planeta Nero d'Avola	14%	2011	40,00
Santa Cecilia Planeta Syrah	14%	2005	40,00

**Vini a Calice (solo asterisco)*

Bibite

Soft Drink	€6.00
Succhi di frutta	€6.00
Spremute di frutta fresca	€10.00
Centrifugati e frullati	€12.00

Acqua

Smeraldina Gas . Nat .	€6.00
Panna	€6.00
S.Pellegino	€6.00
Panna e S.Pellegrino cl 500	€3.00
Ferrarelle	€6.00
Perrier cl 500	€6.00

Birre

<i>Birre nazionali</i>	€7,00
<i>Birre Estere</i>	€8,00

Caffè & Infusi / Coffees and infusions

Espresso, Espresso Decaffeinato, Caffè d'orzo, Ginseng	€ 4,00
Caffè Americano, Cappuccino, Iced Coffee	€ 5,00
Camomilla, Tiglio, Melissa, Verbena, Zenzero	€ 6,00

Angolo della Salute / Healthy Drinks Corner

<i>Sweet Sensations</i> (Yoghurt, Agave Syrup, Pineapple, Celery, Nuts)	€12,00
<i>PQ-Detox</i> (Soia Milk, Sugar beet, Spinach leaf, Honey, Strawberry, Almonds)	€ 12,00
<i>Sour Emotions</i> (Rice Milk, Fresh Apple, Ginger, Basil, Fennel)	€ 12,00
Fresh Juice and Vegetables Squeezed (Orange Juice, ,Grapefruit, Pineapple, Apple, Carrot, Celery, Ginger, Fennel)	€ 10,00