




Il Gazebino
POOL &
BEACH BAR

Cocktails

ALCOLICI

SPRITZ

Prosecco, Aperol, soda
Sparkling wine, Aperol, soda

19 €

CAMPARI ORANGE

Bitter campari e succo d'arancia
bitter campari and orange juice

19 €

AMERICANO

Bitter campari, Vermouth rosso, soda
Bitter campari, Red Vermouth, soda

19 €

NEGRONI

Gordon Gin, Bitter Campari, Carpano Antica formula
Gordon Gin, Bitter Campari, Carpano Antica formula

19 €

HUGO

Spumante brut, liquore di sambuco, soda
Sparkling wine, elderflower syrup, soda water

19 €

ANALCOLICI

FRUIT PUNCH

Frutto della passione, pesca bianca, mango ed arancia
Passion Fruit, white peach, mango and orange

14 €

VIRGIN BANANA COLADA

Banana, ananas e latte di cocco
Banana, fresh pineapple and coconut milk

14 €



Bollinger

CHAMPAGNE

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE

| 210 €

RUINART BLANC DE BLANC

30 € | 230 €

DOM PERIGNON

| 500 €



SPUMANTE

REGIONALI

TORBATO BRUT

Tenuta Sella & Mosca

| 48 €

TAGLIAMARE BRUT

Cantina Argiolas

12 € | 45 €

ATTILIO BRUT

Azienda Vinicola Contini

| 48 €



ITALIANI

CA' DEL BOSCO CUVÉE' PRESTIGE

Azienda Agricola Ca' del Bosco

23 € | 110 €

FERRARI PERLÉ

Azienda Agricola F.lli Lunelli

| 110 €

BERLUCCHI CUVÉE' 61 BRUT

Azienda Agricola Berlucchi

| 100 €



CHAMPAGNE

SPUMANTE



This is a list of wines we love, made by conscious people, respecting the nature and our health. Personality, quality and Sustainability are the keywords to read and choose from this selection of liquid spirits. Have fun.

Vini



BIANCHI

GALESA IGT

Cantine Mesa - vitigno autoctono



25 € | 110 €



ORIGINA IGT

Tenuta Teo d'Oro - Vermentino di Gallura

10 € | 40 €

BRANU DOCG

Vigne Surrau - Vermentino di Gallura

8,5 € | 34 €

MAMAIOA BIO IGT

Az.Vinicola Contini - Vermentino di Sardegna

9 € | 38 €

KARMIS CUVÉE' IGT

Az.Vinicola Contini - vitigno autoctono

10 € | 42 €

CALA REALE DOC 37,5 cl

Tenute Sella & Mosca - Vermentino di Sardegna

| 18 €

ROSSI

RENOSU DOC

Tenuta Dettori - Cannonau, Monica, Pascale



10 € | 40 €



IL MUTO RISERVA DOC

Agricola Montespada - Cannonau di Sardegna

10 € | 42 €

SUSSINKU IGT

Nuraghe Crabioni - Cagnulari

9 € | 39 €

PERDERA DOC

Cantina Argiolas - Monica di Sardegna

8€ | 32 €

MENO BUIO 37,5 cl

Cantine Mesa - Carignano del Sulcis

| 22 €

ROSATI

ROSATO DI SARDEGNA

Tenuta Sella & Mosca
Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc



8 € | 32 €



BURBERINO

Azienda Vinicola P.Mancini - Uvaggio misto

8 € | 32 €

VERMUT

CARPANO ANTICA FORMULA

| 10 €

CARPANO CLASSICO ROSSO

| 10 €

CARPANO CLASSICO BIANCO

| 10 €

PUNT & MES

| 10 €



birre

B I R R E

NASTRO AZZURRO PERONI
33cl

| 9 €

DOLMEN IPA
33cl

| 11 €

EXMU RED TURKEY AMBER ALE
50cl

| 15 €

ICHNUSA NON FILTRATA
33cl

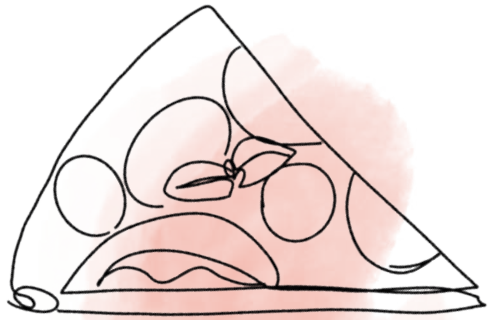
| 9 €



B I R R E



B I R R E



I Nostri saporì

DALLA NOSTRA CUCINA
from our kitchen

DALLE 10:00 ALLE 14:30 | FROM 10.00 A.M. TO 2.30 P.M.

CLUB SANDWICH Pane tostato ,pollo, pancetta fritta, lattuga, pomodoro, maionese Toasted bread, chicken, fried bacon, lettuce, tomatoes, mayonnaise		20 €
MAGATELLO DI VITELLO IN SALSA TONNATA E FIORI DI CAPPERI Veal round in tuna sauce and caper flowers		22 €
PANINO INTEGRALE CON POLPO GRIGLIATO E MAIONESE AL MIRTO Wholemeal sandwich with grilled octopus and myrtle mayonnaise		21 €
TARTARE DI MANZO Steak tartare		25 €

CUCINA

CUCINA

CUCINA

DOLCI

PIZZA * STRACCIATELLA E PROSCIUTTO CRUDO DEL SULCIS Pizza with stracciatella and raw ham from Sulcis		17 €
PIZZA * ZUCCHINE E MELANZANE GRIGLIATE, FOGLIA DI CAPPERO ED ORIGANO Pizza with grilled zucchini and aubergines, caper leaf and oregano		17 €
PASTA DEL GIORNO Pasta of the day		21 €

DALLE 10:00 ALLE 18:00 | FROM 10.00 A.M. TO 6.00 P.M.

CRUDO DI PARMA CON MELONE Parma ham with melon		19 €
MOZZARELLA DI BUFALA CON POMODORO CUORE DI BUE Buffalo mozzarella with tomato " cuore di bue"		19 €
INSALATA MISTA Mixed salad		13 €
INSALATA NIZZARDA Lattuga, uova, pomodorini, acciughe e tonno sott'olio, cipollotto, olive nere Lettuce, eggs, tomatoes, anchovies and tuna in oil, spring onion, black olives		21,50 €
TOAST MULTICERALE CON PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, CREMA DI PECORINO, LATTUGA Toast with artisanal ham, cream of pecorino cheese, lettuce		15 €

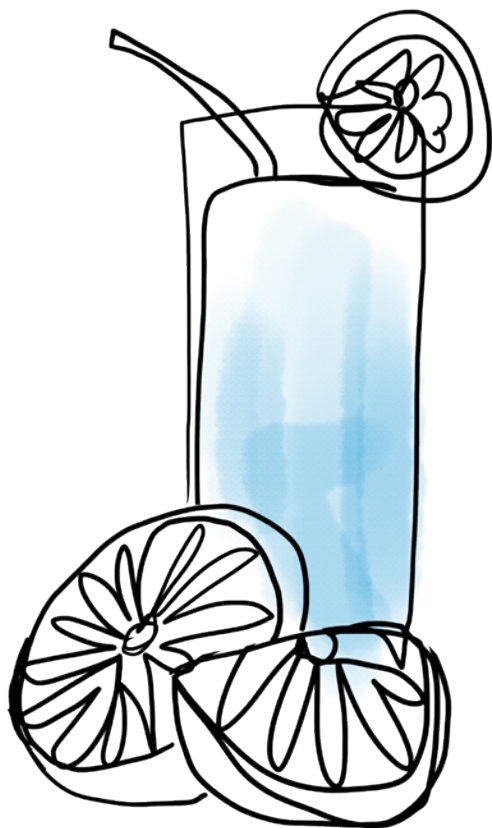
TIRAMISÙ		12 €
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA Fresh fruit salad		11 €



DALLA NOSTRA CUCINA

DALLA NOSTRA CUCINA





analcolici

SUCCHI DI FRUTTA

MIRTILLO ROSSO		8,5 €
ALBICOCCA		8,5 €
PESCA		8,5 €
PERA		8,5 €
CAROTA		8,5 €

ANALCOLICI

TÈ FREDDO		8,50 €
Limone, pesca o tè verde		
BIBITE		8,50 €
DRY BITTER TONIC J. GASCO		8,50 €
20cl		
INDIAN TONIC J. GASCO		8,50 €
20cl		
INDIAN TONIC FEVER TREE		8,50 €
20cl		
GINGER BEER FEVER TREE		8,50 €
20cl		



Amaris e Liquori



A M A R I

AVERNA		11 €
BRAULIO RISERVA		11 €
JAGERMEISTER		11 €
CYNAR 70 PROOF		11 €

L I Q U O R I

ST. GERMAIN		11 €
MIRTO PILLONI SILVIO CARTA		12 €
LIQUORE STREGA		11 €
SAMBUCA MOLINARI		11 €

B I T T E R

BITTER FUNDEGHERA		11 €
BITTER ROMA SILVIO CARTA		11 €

Distillati

GRAPPE

AMARONE Distilleria Bertagnoli		12 €
TURRIGA Argiolas		12 €
FILU 'E FERRU AMBRATO Myrsine		10 €

WHISKY

GLEN GRANT		12 €
J&B		12 €
WILD TURKEY RARE BREED FOOL PROOF		12 €
LAGAVULLIN ISLAY SINGLE MALT 16 Y.O.		17 €
OBAN WEST HIGHLANDS SINGLE MALT 14 Y.O.		17 €
TALISKER HIGHLAND SINGLE MALT 10 Y.O.		17 €



RUM

BACARDI ORO		12 €
ANGOSTURA GOLD RUM 5 Y.O.		12 €
DON PAPA RUM		16 €
MOUNT GAY XO BARBADOS RUM		18 €



TEQUILA E MEZCAL

ESPOLON REPOSADO | 12 €

YULIA MEZCAL ARTESANAL | 16 €

TEQUILA JOSE' CUERVO PLATINO
Reserva de la familia | 20 €

CALVADOS

MORIN | 14 €

COGNAC

REMI MARTIN | 14 €

ARMAGNAC

GRAND ARMAGNAC VSOP
Janneau | 14 €



VODKA

BELVEDERE | 12 €

ISOLA DELLE PIETRE | 12 €

GIN

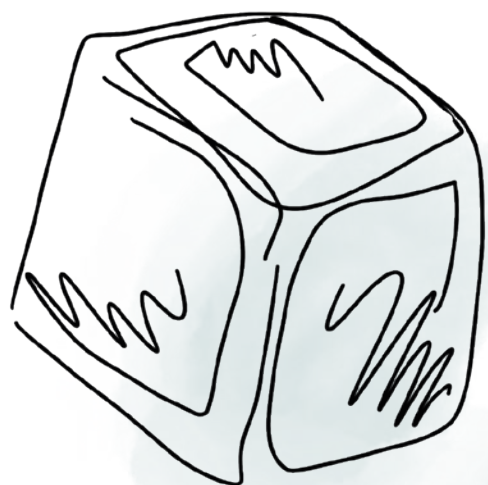
GORDON'S | 12 €

TANQUERAY TEN | 12 €

HENDRICK'S | 12 €

BROKER'S | 12 €

acqua



A
C
Q
U
A

ACQUA SMERALDINA FRIZZANTE

50 cl | 4 €

1L | 6 €

ACQUA SMERALDINA NATURALE

50 cl | 4 €

1L | 6 €

LURISIA BOLLE

75 cl

| 6 €

LURISIA STILLE

75 cl

| 6 €

INFUSIONI

calde

| 5 €

TORTE E LIEVITATI

TORTA DI MELE | 10 €

PLUM CAKE AL CIOCCOLATO | 8 €

CROISSANT VUOTO | 3 €

CROISSANT CON CONFETTURA | 3 €

CROISSANT INTEGRALE | 3 €

MUFFIN AL CIOCCOLATO | 3 €

MUFFIN CON VANIGLIA E MIRTILLI | 3 €



ACQUA

TORTE E LIEVITATI



I seguenti ingredienti, secondo quanto previsto dall'Allegato II del Reg. CE 1169/2011 possono provocare allergie o intolleranze:



1

CEREALI
contenenti glutine
CEREALS
containing gluten



2

**CROSTACEI E
PRODOTTI A BASE DI
CROSTACEI**
Crustaceans and
products thereof



3

**UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA**
Eggs and products thereof



4

**PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE**
Fish and products thereof



5

**ARACHIDI E PRODOTTI A
BASE DI ARACHIDI**
Peanuts and products thereof



6

**SOIA E PRODOTTI A
BASE DI SOIA**
Soybeans and
products thereof



7

**LATTE E PRODOTTI A BASE
DI LATTE**
Milk and products thereof



8

FRUTTA A GUSCIO
Nuts



9

**SEDANO E PRODOTTI A
BASE DI SEDANO**
Celery and products thereof



10

**SENAPE E PRODOTTI A
BASE DI SENAPE**
Mustard and products thereof



11

**SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A
BASE DI SEMI DI SESAMO**
Sesame seeds and products thereof



12

**ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI**
Sulphure dioxide and sulphites



13

**LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI**
Lupin and products thereof



14

**MOLLUSCHI E PRODOTTI A
BASE DI MOLLUSCHI**
Molluscs and products thereof

Allergeni

ALTRE INDICAZIONI



Prodotti congelati*



Prodotti abbattuti**



Piatti vegetariani



Piatti vegani

*gli ingredienti contrassegnati con questo simbolo sono congelati o surgelati all'origine.

**gli ingredienti contrassegnati con questo simbolo vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04



DUE LUNE
PUNTALDIA RESORT & GOLF