

MENÙ



CAFFETTERIA



CAFFETTERIA Cafeteria

CAFFÈ ILLY <i>Espresso coffee</i>	€ 1,30
CAFFÈ DECAFFEINATO ILLY <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 1,50
CAFFÈ AMERICANO <i>Black coffee</i>	€ 2,00
CAFFÈ AMERICANO DECA <i>Decaffeinated Black coffee</i>	€ 2,20
CAPPUCCINO	€ 2,00
CAPPUCCINO DECA <i>Decaffeinated cappuccino</i>	€ 2,20
LATTE MACCHIATO <i>Latte</i>	€ 2,50
CAFFÈ CORRETTO <i>Coffee with spirit</i>	€ 2,00
CAFFÈ MAROCCHINO <i>Mochaccino</i>	€ 2,50
GINSENG – ORZO <i>Ginseng – Barley coffee</i>	€ 2,50
CAFFÈ SHAKERATO <i>Shaken coffee</i>	€ 4,00
CAFFÈ SHAKERATO DECA <i>Decaffeinated Shaken coffee</i>	€ 4,20
CAFFÈ SHAKERATO CORRETTO <i>Shaken coffee with spirit</i>	€ 5,00
BICCHIERE DI LATTE <i>Glass of milk</i>	€ 1,50
CIOCCOLATA CALDA <i>Hot chocolate</i>	€ 3,00
TÈ CALDO <i>Hot tea</i>	€ 2,00
TISANA <i>Herbal tea</i>	€ 2,50
SPREMUTA FRESCA <i>Fresh juice</i>	€ 4,00
SUCCHI DI FRUTTA <i>Fruit juice</i>	€ 3,00
CENTRIFUGA DI FRUTTA FRESCA <i>Extracted juice</i>	€ 6,00
CROISSANT	€ 1,80
MUFFIN NUTELLA	€ 3,00
DONUTS	€ 2,00

DRINKS



SOFT DRINK

ACQUA SMERALDINA 0,5L

€ 1,50

Mineral water 0,5L

ACQUA SMERALDINA 1L

€ 3,00

Mineral water 1L

BIBITE IN LATTINA

€ 3,00

Soft drinks in cans

GINGER BEER – TONICA

€ 3,00

Ginger beer – Tonic water

BIRRE Beers

ICHNUSA 33 CL

€ 4,00

ICHNUSA NON FILTRATA 50 CL

€ 5,00

HEINEKEN

€ 4,00

ROSSA MENABREA

€ 5,00

MESSINA 50 CL

€ 5,00

IPA

€ 5,00

DRINKS



APERITIVI Happy hour drinks

CRODINO / SAN BITTER	€ 4,00
CAMPARI SODA / APEROL SODA	€ 5,00
SPRITZ APEROL / CAMPARI	€ 6,00
HUGO	€ 6,00
AMERICANO	€ 6,00
CARDINALE	€ 6,00

LIQUORI Liqueurs

GRAPPA BIANCA <i>White grappa</i>	€ 4,00
GRAPPA BARRIQUE <i>Barricade grappa</i>	€ 5,00
AMARI <i>Bitters</i>	€ 4,00
RUM / WHISKY	€ 5,00
RUM PAMPERO ANIVERSARIO	€ 8,00
RUM DON PAPA	€ 8,00
RUM ZACAPA 23	€ 12,00
WHISKY NIKKA GIAPPONESE	€ 12,00

COCKTAIL



COCKTAIL

MOJITO	€ 9,00
Rum bianco, zucchero di canna, lime, menta, soda <i>White rum, brown sugar, lime, mint, soda water</i>	
SPECIAL STRAWBERRY MOJITO ALLE FRAGOLE	€ 12,00
Rum bianco, zucchero di canna, lime, menta, fragole, soda <i>White rum, brown sugar, lime, mint, strawberry, soda water</i>	
MOJITO DI SARDEGNA	€ 12,00
Rum bianco, zucchero di canna, lime, menta, Mirto, soda <i>White rum, brown sugar, lime, mint, Myrtle, soda water</i>	
LONDON MULE	€ 9,00 / € 12,00
Gin, lime, ginger beer / o con gin premium (Gin Mare – Hendrick's) <i>Gin, lime, ginger beer / or with premium gin (Gin Mare – Hendrick's)</i>	
MOSCOW MULE	€ 9,00 / € 12,00
Vodka, lime, ginger beer / o con vodka premium (GreyGoose) <i>Vodka, lime, ginger beer / or with premium vodka (GreyGoose)</i>	
GIN TONIC	€ 9,00 / € 12,00
Gin, acqua tonica / o con gin premium (Gin Mare – Hendrick's) <i>Gin, tonic water / or with premium gin (Gin Mare – Hendrick's)</i>	
GIN LEMON	€ 9,00 / € 12,00
Gin, Lemon Soda / o con gin premium (Gin Mare – Hendrick's) <i>Gin, Lemon Soda / or with premium gin (Gin Mare – Hendrick's)</i>	
VODKA TONIC	€ 9,00 / € 12,00
Vodka, acqua tonica / o con vodka premium (GreyGoose) <i>Vodka, tonic water / or with premium vodka (GreyGoose)</i>	
VODKA LEMON	€ 9,00 / € 12,00
Vodka, Lemon Soda / o con vodka premium (GreyGoose) <i>Vodka, Lemon Soda / or with premium vodka (GreyGoose)</i>	

COCKTAIL



CAIPIRINHA	€ 9,00
Cachaça, lime, acqua, zucchero di canna raffinato <i>Cachaça, lime, water, brown sugar</i>	
CAIPIROSKA ALLA FRUTTA	€ 12,00
Vodka, lime, acqua, zucchero di canna raffinato, frutta fresca <i>Vodka, lime, water, brown sugar, fresh fruit</i>	
SEX ON THE BEACH	€ 9,00
Vodka 40, succo di mirtilli, succo d'arancia, liquore alla pesca <i>Vodka 40, blueberry juice, orange juice, peach liqueur</i>	
OLD FASHIONED	€ 9,00
Bourbon, zucchero, angostura bitter ed essenza di scorza d'arancia <i>Bourbon, sugar, angostura bitter and orange peel essence</i>	
LONG ISLAND ICE TEA	€ 9,00
Vodka, gin, rum bianco, tequila e triple sec <i>Vodka, gin, white rum, tequila and triple sec</i>	
JAPANESE ICE TEA	€ 9,00
Vodka, rum bianco, gin, Midori <i>Vodka, white rum, gin, Midori</i>	
NEGRONI PREMIUM	€ 12,00
<i>Bitter Martini 1972 & Premium Gin</i>	
SHOT VODKA PREMIUM	€ 5,00
SHOT GIN PREMIUM	

FROZEN COCKTAIL

DAIQUIRI FROZEN	€ 9,00
Rum bianco, succo di lime e sciroppo di zucchero <i>White rum, lime juice and sugar syrup</i>	
FROZEN ALLA FRUTTA	€ 9,00
<i>Fruit frozen</i>	

LUNCH
& DINNER



LUNCH & DINNER

LA NOSTRA SELEZIONE DI SUSHI ^(^)1-2-4-6-7-8

€ 16,00

Our selection of sushi

POKÈ ^(^)1-7-4-8

€ 14,00

Pokè di polpo e patate con riso venere e salsa di soia

Octopus and potato poké with black rice and soy sauce

RISO ALLA CANTONESE ^(^)1-3-7

€ 10,00

Cantonese rice

COUS COUS ALLE VERDURE E GAMBERI ^(^)1-2-4-6-8

€ 15,00

Cous cous with vegetables and shrimps

TARTARE DI SALMONE / TONNO CON AVOCADO E PISTACCHIO ^(^)4-8

€ 14,00

Salmon / Tuna tartare with avocado and pistachio

CAPRESE ^(^)7

€ 13,00

Caprese di burrata 125g, concassè di pomodoro marinato & pesto al basilico

Burrata Caprese 125g, marinated tomato concassè & basil pesto

CARPACCIO DI POLPO CON MISTICANZA E POMODORINI CONFIT ^(^)4-14

€ 13,00

Octopus carpaccio with mixed salad and confit tomatoes

CAESAR SALAD ^(^)1-7

€ 13,00

Misticanza, pollo alla piastra, parmigiano, crostini, salsa Caesar

Mixed salad, grilled chicken, parmesan, croutons, Caesar sauce

LUNCH
& DINNER



FISH BURGER ^(^)1-2-4-6-7-8**€ 15,00**

Pane al carbone, pistacchio, stracciatella, guacamole, pesto di basilico e ripieno a scelta tra tartare di salmone, di tonno o con polpo e patate

Charcoal bread, pistachio, stracciatella, guacamole, basil pesto and a filling of your choice between salmon tartare, tuna or octopus and potatoes

HAMBURGER ^(^)1-7**€ 13,00**

Pane alla curcuma ripieno a scelta tra tartare di manzo e burger di bufalo, mozzarella di bufala, pesto, misticanza e pomodoro

Turmeric bread filled with a filling of your choice between beef tartare and buffalo burger, buffalo mozzarella, pesto, mixed salad and tomato

FOCACCIA GOURMET ^(^)1-7-4-8**€ 15,00**

Stracciatella, alici de Mar Cantambrico, pomodorini confit & pistacchio

Stracciatella, Cantambrico anchovies, confit tomatoes & pistachio

CLUB SANDWICH CON SALSA DI POLLO ^(^)1-3-7**€ 10,00**

Club Sandwich with Chicken Sauce

TAGLIERE ^(^)1-7**€ 14,00**

Tavola di salumi e formaggi locali scelti con bufaline e pane fritto

Local cold cuts and cheese with buffalo mozzarella and fried bread

BRUNCH
& DESSERT



BRUNCH

WAFFLE CON FRUTTA FRESCA E NUTELLA ^(^)1-7-5	€ 7,00
<i>Waffle with fresh fruit and Nutella</i>	
AVOCADO TOAST ^(^)1-7-4	€ 8,00
<i>Pane ai cereali, philadelphia, guacamole, salmone</i> <i>Cereal bread, philadelphia, guacamole, salmon</i>	
PANCAKES ALLO SCIROPPO D'ACERO E FRUTTA FRESCA ^(^)1-7-5	€ 7,00
<i>Pancakes with maple syrup and fresh fruit</i>	
BOWL DI YOGURT BIANCO, FRUTTA FRESCA, AVENA E MUESLI ^(^)1-7	€ 7,00
<i>Yogurt bowl with fresh fruit, oats and muesli</i>	

AFTER DINNER

SIGARO, ZACAPA 23 O NIKKA WHISKY, CIOCCOLATO FONDENTE	€ 20,00
<i>Cigar, Zacapa 23 or Nikka whiskey, dark chocolate</i>	
TIRAMISÙ AL BICCHIERE ^(^)1-3-7	€ 7,00
<i>Tiramisù in glass</i>	
TORTINO AL CUORE MORBIDO DI PISTACCHIO ^(^)1-3-7	€ 7,00
<i>Pie with a soft heart of pistachio</i>	
CHEESECAKE ^(^)1-3-7	€ 7,00
LIMONE COL SUO SORBETTO ^(^)1-3-7	€ 7,00
<i>Lemon sorbet</i>	

ALLERGENI

(^) allergene

(*) alimenti anche stagionali acquistati freschi, lavorati e surgelati con abbattitore

(**) alimento acquistato surgelato all'origine

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro derivati.
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti di concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

ALLERGENS

(^) allergens

* foods bought fresh, processed and frozen

** frozen foods purchased

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 “substances or products causing allergies or intellerances”:

1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye barley, oat, emmer, kamut, their derivate strains and byproducts
2. Crustaceans and product based on shellfish
3. Eggs and by-products
4. Fish and products based on fish
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and dairy products (lactose included)
8. Fruits in shell, i.e. almonds, pistachios, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products
9. Celery and products based on celery
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame and sesame-based products
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13. Lupins and lupin-based products
14. Molluscs and product based on molluscs

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

Camping Village
Baia Blu La Tortuga

Pineta di Vignola Mare
Aglientu (SS)

Tel. +39 079 602 200
www.campinglatortuga.com

