



ristorante pizzeria marina giù





■ benvenuti

Benvenuti alla Marina di San Giovanni

Una finestra che si affaccia su un mare splendido ai piedi delle colline del Sarrabus. In spiaggia, tra ombrelloni, lettini ed attrazioni sportive, trascorrete le vostre giornate all'insegna del relax ...
Un cocktail in compagnia, seguito da un pranzo leggero, con la speranza che le nostre specialità soddisfino qualsiasi palato, vi proponiamo un menù fisso che verrà variato di giorno in giorno. Per i più esigenti consigliamo le specialità tipiche del posto, come il maialetto arrosto, l'agnello con carciofi e le grigliate di pesce locale. Non dovrete far altro di chiedere.
La sera il nostro bar gelateria propone spettacoli e buona musica con serate che si protraggono sino a notte fonda.
Gianni e Rita, insieme al loro team, desiderano che i propri ospiti si trovino a loro agio e sono pronti ad accettare critiche e consigli, al fine di migliorare, sempre di più, qualità e servizio.

Auguriamo a tutti voi buon appetito.
Gianni e Rita

Herzlich willkommen in Marina di San Giovanni

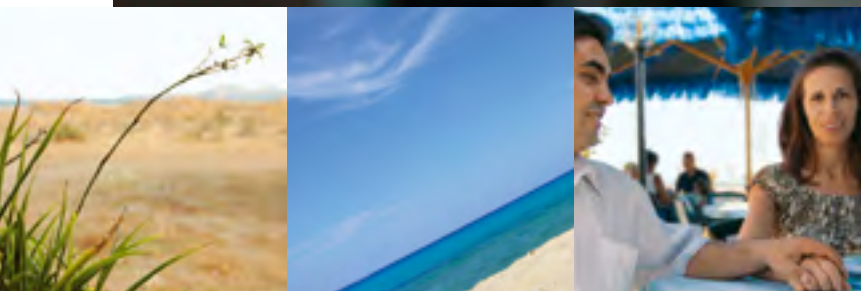
Sonne und Meer, Lichtspiele, Kontraste und traumhafte Farben, Transparenz und Weite, Wind und Sand – ein Tag am Strand von San Giovanni zu Füßen des Sarrabus ist Entspannung und Anregung pur. Ein spritziger Aperitif oder ein kühles Bier gefolgt von einem leichten Essen runden diesen Tag ab. Genießen Sie unsere sardischen Spezialitäten wie Spanferkel, Lamm mit Artischocken oder einheimischen Fisch.
Oder lassen Sie sich von unserem Abendprogramm in der Bar überraschen, das in den Sommermonaten Musik, Tanz und Veranstaltungen für jeden Geschmack bis spät in die Nacht bietet.
Gianni, Rita und ihr Team möchten, dass Sie sich wohl fühlen und sind offen für Kritik und Anregungen, um Service und Qualität für Sie stetig zu verbessern. Wenn Sie spezielle Wünsche haben oder nicht zufrieden sind, sprechen Sie bitte mit uns.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und ...
buon appetito.
Gianni und Rita

Welcome to Marina di San Giovanni

The sun and the sea, the beach, the special light, bright colours, wonderful sunsets – a day at the beach of San Giovanni in front of the Sarrabus-mountains offers total relaxation.
A tasty appetizer or a fresh beer followed by a light dinner – this is just perfect. Enjoy our specialties from Sardinia: suckling pig, lamb with artichokes or seafood specialties.
In summer there is a surprising evening program around the bar like music and dance. Gianni and his team is looking forward to seeing you. Special arrangements are available.

Gianni and Rita wish you a pleasant stay and ...
buon appetito.



Allergeni – Allergene – Allergens

(art. 44, par. 2, Regolamento (UE) n. 1169/2011)

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande al nostro staff. La nostra produzione ha carattere artigianale, e non è possibile escludere una contaminazione crociata né la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti serviti, anche quando non sono previsti in ricetta. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

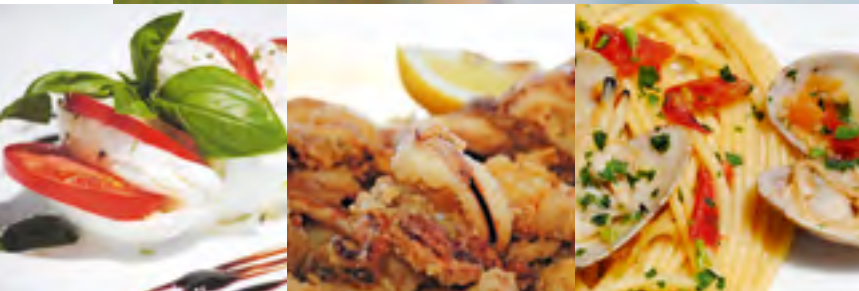
Di seguito trovi l'elenco degli allergeni (lettera A seguita dal numero di riferimento) utilizzati in questo Ristorante Pizzeria e presenti nel Regolamento (UE) 1169/2011 (Allegato II) "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

- A1 Cereali contenenti glutine
- A2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- A3 Uova e prodotti a base di uova
- A4 Pesce e prodotti a base di pesce
- A5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- A6 Soia e prodotti a base di soia
- A7 Latte e prodotti a base di latte
- A8 Frutta a guscio
- A9 Sedano e prodotti a base di sedano
- A10 Senape e prodotti a base di senape
- A11 Sesamo e prodotti a base di sesamo
- A12 Anidride solforosa e solfiti
- A13 Lupini e prodotti a base di lupini
- A14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Informationen über das Vorhandensein von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen, die als Allergene oder deren Derivate gelten, in Lebensmitteln

Liebe Kunden, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte nach unseren Lebensmitteln und Getränken. Wir beraten Sie gerne in der bestmöglichen Weise. Unsere Produktion hat einen handwerklichen Charakter und es ist nicht möglich, Kreuzkontaminationen oder das völlige Fehlen von Allergenspuren in den servierten Produkten auszuschließen, auch wenn sie nicht in der Rezeptur enthalten sind. Informationen über das Vorhandensein von Stoffen und Produkten, die Unverträglichkeiten und/oder Allergien auslösen, können beim Servicepersonal angefordert werden.

Nachfolgend finden Sie eine Liste der in diesem Ristorante Pizzeria verwendeten Allergene (Buchstabe A, gefolgt von der Referenznummer), die in der Verordnung (EU) 1169/2011 (Anhang II) „Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen“ genannt werden.



■ info



■ info

- A1 Glutenhaltiges Getreide
- A2 Krustentiere und Krustentierprodukte
- A3 Eier und Eiprodukte
- A4 Fisch und Fischprodukte
- A5 Erdnüsse und Erdnussprodukte
- A6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A7 Milch und Produkte auf Milchbasis
- A8 Schalenfrüchte
- A9 Sellerie und Produkte auf Selleriebasis
- A10 Senf und Produkte auf Senfbasis
- A11 Sesam und Produkte auf Sesambasis
- A12 Schwefeldioxid und Sulfite
- A13 Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis
- A14 Weich- und Schalentierprodukte

Information for our clients regarding the presence of allergenic ingredients or technological adjuvants that may be considered allergenic and their derivatives

Dear customer, if you have any food allergies and/or food intolerances feel free to ask more information on our food and beverage to our staff. The food we produce is handmade and it is not possible to exclude the possibility of cross-contamination nor the total absence of traces of allergens in the food that is being served, even if they are not required in the recipe. The information regarding the presence of substances or products that may cause allergic reactions or affect individuals with food intolerances are available by asking the staff.

Please find below the list of the allergens (letter A followed by the reference number) required in the preparations served in this Restaurant - Pizza Place, that can be found in the European regulation 1169/2011 (Annex II) "Substances or products causing allergies or intolerances".

- A1 Cereals containing gluten and derivatives
- A2 Crustaceans and products thereof
- A3 Eggs and product thereof
- A4 Fish and fish based products
- A5 Peanuts and products thereof
- A6 Soy beans and soy based products
- A7 Milk and products thereof, including lactose
- A8 Nuts and related products
- A9 Celery and products thereof
- A10 Mustard and related products
- A11 Sesame seeds and products thereof
- A12 Sulphur dioxide and sulphites
- A13 Lupin beans and derivatives
- A14 Molluscs and products thereof

- * Potrebbe essere surgelato | Könnte Tiefkühlprodukt sein | Could be frozen
- 1 Contiene caffeina | Coffeinhaltig | Contains caffeine
- 2 Con colorante | Mit Farbstoff | Contains food colouring

■ aperitivi

1	Martini bianco o rosso (A12)	€ 4.00
2	Campari Soda (2)	€ 4.00
3	Campari Orange (2)	€ 6.00
4	Aperol Spritz (2) (A12)	€ 7.00
5	Prosecco (A12)	€ 4.00
6	San Bitter(2)	€ 3.00
7	Crodino (2)	€ 3.00



■ antipasti

14	Prosciutto crudo con melone Parmaschinken mit Melone Raw ham and melon	€ 11.00
15	Carpaccio di manzo con rucola (A3, A7) Rindercarpaccio mit Rucola Carpaccio with rocket salad	€ 13.00
16	Antipasto misto di terra (A3, A7, A12) Rohschinken, sardische Salami, Coppa, Käse Raw ham, typical sausages of Sardinia and Italy, cheese	€ 12.00
17	Insalata di polpo* (A9, A12, A14) Tintenfischsalat Octopus salad	€ 13.00
18	Insalata ai frutti di mare* (A9, A14) Meeresfrüchte-Salat Seafood salad	€ 13.00
19	Tris di mare* (A2, A9, A12, A14) Insalata di mare, insalata di polpo, zuppa di cozze Gemischte Meeresfrüchte-Vorspeise Mixed seafood	€ 16.00
20	Caprese di bufala (A7) Tomaten mit Büffel-Mozzarella Tomatoes and mozzarella of buffalo	€ 9.00
21	Cocktail di gamberi* (A2, A3, A4, A7, A10) Shrimps in Cocktailsoße Shrimps cocktail	€ 9.00
22	Insalata di rucola e gamberi* (A2) Rucola mit Shrimps Rocket salad and shrimps	€ 10.00
23	Rucola con grana padano (A3, A7, A12) Rucola mit grana padano Rocket salad and grana padano	€ 9.00
24	Zuppa di cozze e arselle (A1, A14) Mies- und Venusmuschel-Sauté Sauté of mussels and clams	€ 13.00
25	Cozze alla marinara (A1, A14) Miesmuscheln Mussels	€ 12.00



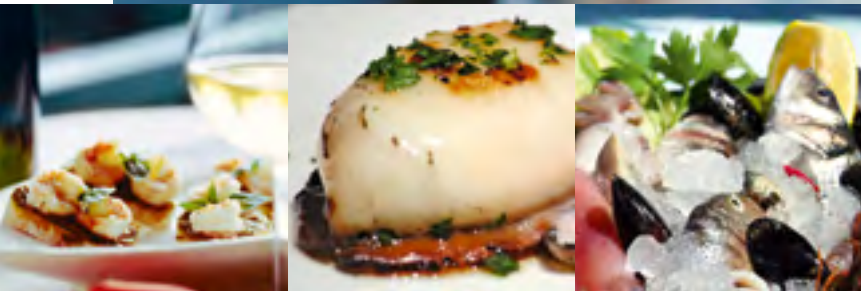
■ primi piatti



- | | | |
|----|---|---------|
| 30 | Malloreddus alla campidanese (A1, A7)
Sardische Nudeln mit Fleisch und Tomatensoße
Pasta with meat and tomatosauce | € 8,50 |
| 31 | Spaghetti vongole e bottarga (A1, A4, A14)
Spaghetti mit Venusmuscheln und geriebenen Fischeiern
Spaghetti with mussels and caviar of Sardinia | € 13,00 |
| 32 | Spaghetti allo scoglio* (A1, A2, A14)
Spaghetti mit Meeresfrüchten Spaghetti with seafood | € 13,00 |
| 33 | Spaghetti alle vongole (A1, A14)
Spaghetti mit Venusmuscheln Spaghetti with mussels | € 12,00 |
| 34 | Spaghetti alla bottarga (A1, A4)
Spaghetti mit geriebenen Fischeiern
Spaghetti with caviar of Sardinia | € 11,00 |
| 35 | Pennette all'arrabbiata (A1)
Nudeln mit scharfer Tomatensoße
Pasta with hot tomato sauce | € 8,00 |
| 36 | Pennette al salmone (A1, A4, A7)
Nudeln mit Lachs-Sahnesoße
Pasta with salmon cream | € 9,50 |
| 37 | Ravioli con ricotta e spinaci (A1, A3, A7)
Ravioli mit Käse-Spinat-Füllung
Stuffed ravioli with cheese and spinach | € 9,00 |
| 38 | Culurgiones con patate (A1, A7)
Ravioli mit Kartoffel-Füllung
Stuffed ravioli with potatoes | € 11,00 |
| 39 | Risotto alla pescatora* , per 2 persone (A2, A3, A7, A14)
Reis mit Meeresfrüchten, für 2 Personen
Rice with seafood, for 2 persons | € 24,00 |
| 40 | Risotto ai funghi (A3, A7)
Reis mit Pilzsoße Rice with mushroom sauce | € 10,00 |
| 41 | Fregola con arselle , per 2 persone (A1, A14)
Nudeln mit Muscheln, für 2 Personen
Pasta with mussels, for 2 persons | € 24,00 |



■ pesce



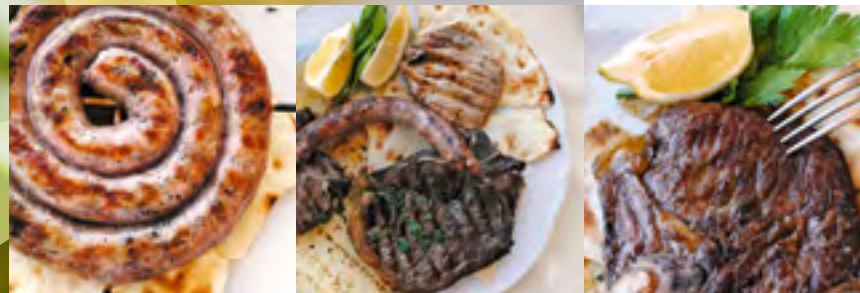
- 51 Calamari fritti* (A1, A14) € 14.00
Frittierte Tintenfische |
Fried octopus
- 52 Calamari alla griglia* (A14) € 14.00
Gegrillte Tintenfische |
Grilled octopus
- 53 Sogliola al burro* (A1, A4, A7) € 16.00
Seezunge in Butter gebraten |
Fried sole
- 54 Sogliola alla mugnaia* (A1, A4) € 17.00
Seezunge Müllerin Art |
Sole meunière
- 55 Salmone alla griglia* (A4) € 15.00
Lachssteak gegrillt |
Grilled salmon
- 56 Salmone al forno* (A4) € 16.00
Lachs überbacken |
Salmon au gratin
- 57 Spigola alla griglia (A4) € 15.00
Wolfsbarsch vom Grill |
Grilled sea bass
- 58 Orata alla griglia (A4) € 15.00
Goldbrasse vom Grill |
Grilled seabream
- 59 Gamberoni alla griglia* (A2) € 15.00
Garnelen gegrillt |
Grilled prawns
- 60 Pesce misto alla griglia* (A2, A7, A14) € 19.00
Gemischter Fisch vom Grill |
Grilled mixed fish
- 61 Fritto misto* (A1, A2, A4, A14) € 15.00
Gemischter Fisch frittiert |
Fried mixed fish
- Pesci di mare all'etto | 100 g € 5.00
Chiedeteci del pescato giornaliero!
Seefische – fragen Sie uns nach dem heutigen Fang
Sea fishes – please ask us about the fishes of today

■ carne

Carne di manzo

Rind | Beef

- 80 **Bistecca alla griglia** € 14.00
Rumpsteak vom Grill |
Grilled beef steak
- 81 **Bistecca ai funghi** € 15.00
Rumpsteak mit Pilzen |
Beef steak with mushrooms
- 82 **Bistecca con cipolle (A1)** € 15.00
Rumpsteak mit Zwiebeln |
Rump steak



Carne di cavallo

Pferd | Horse

- 83 **Gran premio alla griglia** € 15.00
Pferdesteak vom Grill |
Grilled horse steak

Carne di maiale

Schwein | Pork

- 75 **Scaloppine al limone (A1)** € 11.00
Schnitzel in Zitronensoße |
Cutlet with lemon sauce
- 76 **Scaloppine ai funghi (A1)** € 11.00
Schnitzel mit Pilzsoße |
Cutlet with mushroom sauce
- 77 **Scaloppine al saltimbocca (A1)** € 12.00
Schnitzel mit Schinken und Salbei in Weißweinsauce |
Cutlet with ham and sage in white wine sauce
- 78 **Impanata milanese (A1, A3)** € 11.00
Paniertes Schnitzel |
Escalope
- 79 **Impanata alla Marina Giò (A1, A3, A7)** € 13.00
Schnitzel mit Parmesan überbacken |
Escalope with parmesan cheese

■ contorni

■ piccoli clienti

Contorni

Beilagen | Side-dishes

- | | | |
|----|--|--------|
| 65 | Insalata mista
Gemischter Salat Mixed salad | € 4.00 |
| 66 | Insalata di pomodoro e cipolla
Tomatensalat mit Zwiebeln Tomato salad with onions | € 4.00 |
| 67 | Patatine fritte
Pommes frites Potato chips | € 4.00 |
| 68 | Patate lesse
Salzkartoffeln Boiled potatoes | € 4.00 |
| 69 | Verdure di stagione alla griglia
Gemüse nach Saison vom Grill Grilled season vegetables | € 6.00 |



Per i nostri piccoli clienti

Für Kids | For kids

- | | | |
|----|--|---------|
| 45 | Pippi Calzelunghe (A1)
Spaghetti al sugo
Kleine Portion Spaghetti mit Tomatensoße
Small portion of pasta with tomato sauce | € 7.00 |
| 46 | Mogli (A1)
Pennette al sugo
Kleine Portion Nudeln mit Tomatensoße
Small portion of pasta with tomato sauce | € 7.00 |
| 47 | Ape Maia (A1, A7)
Piccola pizza con prosciutto cotto e olive
Kleine Pizza mit Schinken und Oliven
Small pizza with ham and olives | € 7.00 |
| 48 | Nemo (A1, A7)
Piccola pizza con patatine fritte
Kleine Pizza mit Pommes
Small pizza with chips | € 7.00 |
| 49 | Dragonball
Patatine fritte Pommes Frites Potato chips | € 3.00 |
| 50 | Ali Baba (A1, A7)
Piccola milanese con patatine fritte
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites
Small escalope with chips | € 11.00 |



■ pizze



Ingredienti base:

farina, acqua, lievito, sale, salsa di pomodoro (A1) |

Grundzutaten: Mehl, Wasser, Hefe, Salz, Tomatensoße |

Basic ingredients: Flour, water, yeast, salt, tomato sauce

- | | | |
|-----|--|---------|
| 100 | Margherita (A1)
Base, mozzarella
Grundzutaten, Mozzarella Basic ingredients, mozzarella | € 6.50 |
| 101 | Marinara (A1)
Base, aglio, origano
Grundzutaten, Knoblauch, Oregano
Basic ingredients, garlic, oregano | € 6.00 |
| 102 | Napoli (A1, A4, A7)
Base, mozzarella, capperi, acciughe
Grundzutaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen
Basic ingredients, mozzarella, capers, anchovies | € 8.00 |
| 103 | Prosciutto crudo (A1, A7)
Base, mozzarella, prosciutto crudo
Grundzutaten, Mozzarella, roher Schinken
Basic ingredients, mozzarella, raw ham | € 9.00 |
| 104 | Prosciutto cotto e funghi (A1, A7)
Base, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Grundzutaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze
Basic ingredients, mozzarella, cooked ham, mushrooms | € 8.00 |
| 105 | Ortolana (A1, A7)
Base, mozzarella, funghi, melanzane, peperoni, zucchini
Grundzutaten, Mozzarella, Pilze, Auberginen, Paprika, Zucchini
Basic ingredients, mozzarella, mushrooms, aubergine, pepper, zucchini | € 9.00 |
| 106 | Estiva (A1, A7)
Base, mozzarella, pomodoro fresco, basilico
Grundzutaten, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum
Basic ingredients, mozzarella, fresh tomatoes, basilikum | € 8.00 |
| 107 | Quattro stagioni (A1, A7)
Base, mozzarella, olive, carciofi, prosciutto cotto, funghi
Grundzutaten, Mozzarella, Oliven, Artischocken, gek. Schinken, Pilze
Basic ingredients, mozzarella, olives, artichokes, cooked ham, mushrooms | € 9.00 |
| 108 | Sorpresa (A1, A2, A3, A4, A7, A14)
Base, mozzarella. Altri ingredienti scelti dal maestro pizzaiolo.
Il prodotto potrebbe contenere anche uno o più dei seguenti ingredienti:
acciughe, cozze, gamberi, bottarga, tonno, polpo, calamaro, seppia,
liozima da uovo (grana padano)
Überraschungspizza: Grundzutaten, Mozzarella. Weitere Zutaten
werden vom Pizzabäckermeister ausgewählt. Kann einen oder mehrere
dieser Inhaltsstoffe enthalten: Sardellen, Muscheln, Garnelen, Bottarga,
Thunfisch, Oktopus, Tintenfisch, Ei-Lysozym (Käse Grana padano)
Surprise pizza: Basic ingredients, Mozzarella. Other ingredients are
chosen by the master pizza maker. May contain one or more of the f
ollowing ingredients: anchovies, mussels, shrimps, bottarga, tuna,
octopus, squid, cuttlefish, egg lysozyme (grana padano cheese) | € 10.00 |
| 109 | Tonno e cipolla (A1, A4, A7)
Base, mozzarella, tonno, cipolla
Grundzutaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel
Basic ingredients, mozzarella, tuna, onions | € 8.00 |
| 110 | Canadese (A1, A7)
Base, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, wurstel
Grundzutaten, Mozzarella, gek. Schinken, Pilze, Würstchen
Basic ingredients, mozzarella, cooked ham, mushrooms, sausage | € 8.50 |

■ pizze



- | | | |
|-----|---|----------|
| 111 | Quattro formaggi (A1, A3, A7)
Base, mozzarella, gorgonzola, grana, pecorino
Grundzutaten, Mozzarella, Gorgonzola, Grana, Pecorino
Basic ingredients, mozzarella, gorgonzola, grana, pecorino | € 9.50 |
| 112 | Frutti di mare* (A1, A7, A14)
Base, mozzarella, frutti di mare
Grundzutaten, Mozzarella, Meeresfrüchte
Basic ingredients, mozzarella, seafood | € 11.00 |
| 113 | Diavola (A1, A7)
Base, mozzarella, salame piccante
Grundzutaten, Mozzarella, scharfe Salami
Basic ingredients, mozzarella, hot salami | € 7.50 |
| 114 | Panna e salmone (A1, A4, A7)
Base, mozzarella, panna, salmone
Grundzutaten, Mozzarella, Sahne, Lachs
Basic ingredients, mozzarella, cream, salmon | € 8.50 |
| 115 | Bottarga (A1, A4, A7)
Base, mozzarella, bottarga
Grundzutaten, Mozzarella, geriebene Fischeier
Basic ingredients, mozzarella, sardish carvier | € 9.00 |
| 116 | Marina Giò (A1, A3, A7)
Base, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana
Grundzutaten, Mozzarella, roher Schinken, Rucola, Parmesan
Basic ingredients, mozzarella, raw ham, rocket, parmesan | € 10.00 |
| 117 | Parmigiana (A1, A3, A7)
Base, mozzarella, melanzane, grana
Grundzutaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan
Basic ingredients, mozzarella, aubergines, parmesan | € 8.00 |
| 118 | Calzone (A1, A7)
Base, mozzarella, funghi, prosciutto cotto
Grundzutaten, Mozzarella, Pilze, gekochter Schinken
Basic ingredients, mozzarella, mushrooms, cooked ham | € 8.50 |
| 119 | Salsiccia fresca (A1, A7)
Base, mozzarella, salsiccia fresca
Grundzutaten, Mozzarella, frische sardische Wurst
Basic ingredients, mozzarella, fresh sausage of Sardinia | € 8.50 |
| 120 | Bufala (A1, A7)
Base, mozzarella di bufala, pomodori freschi, rucola
Grundzutaten, Büffel-Mozzarella, frische Tomaten, Rucola
Basic ingredients, mozzarella of buffalo, fresh tomatoes, rocket | € 9.50 |
| 121 | Tedesca (A1, A7)
Base, mozzarella, wurstel, patatine fritte
Grundzutaten, Mozzarella, Würstel, Pommes frites
Basic ingredients, mozzarella, sausage, chips | € 8.50 |
| 122 | Salsiccia (A1, A7)
Base, mozzarella, salsiccia secca
Grundzutaten, Mozzarella, sardische Salami
Basic ingredients, mozzarella, typical salami of Sardinia | € 7.50 |
| | Pizza gigante Große Pizza Big pizza | + € 1.00 |
| | Pizza piccola Kleine Pizza Small pizza | - € 1.00 |
| | Ogni ingrediente aggiunto
Jede zusätzliche Zutat Every extra additional | + € 1.00 |

■ dessert

- 200 Crème caramel (A7) € 4.50
Crème caramel | Crème caramel
- 201 Panna cotta (A7) € 4.50
Panna cotta | Panna cotta
- 202 Tartufo nero (A3, A7, A12) € 4.50
Schwarzer Tartufo | Black tartufo
- 203 Tartufo bianco (A6, A7) € 4.50
Weißer Tartufo | White tartufo
- 204 Tiramisù (A1, A3, A7, A12) € 4.50
Tiramisu | Sponge cake with mascarpone and coffee
- 205 Sebadas (A1, A7) € 4.00
Sardisches Teiggebäck mit Frischkäse und Honig
Typical pastry with cream cheese and honey
- Crema catalana (A7) € 4.50
Katalanische Creme | Catalan cream
- Sorbetto al limone (A7) € 2.50
Zitronensorbet | Lemon sorbet



Formaggi

Käse | Cheese

- 90 Pecorino (A7) € 7.50
Sardischer Schafskäse | Feta cheese
- 91 Grana padano (A3, A7) € 7.50
Grana padano Käse | Grana padano cheese
- 92 Gorgonzola (A7) € 7.50
Gorgonzola | Gorgonzola
- 94 Formaggi misti (A7) € 10.00
Gemischter Käseteller | Assortment of cheese



■ bevande

Bibite

Alkoholfreie Getränke | Nonalcoholic drinks

130	Cola (1)	0,33 l	€ 3.00
131	Fanta (2)	0,33 l	€ 3.00
132	Sprite	0,33 l	€ 3.00
133	Tè freddo Eistee Ice-tea	0,33 l	€ 3.00
134	Succhi di frutta Obstsäfte Fruit juices		€ 3.00
135	Cola (1)/Fanta (2) in bottiglia	1 l	€ 6.00
136	Birra analcolica (A1) Alkoholfreies Bier Non-alcoholic beer		€ 3.00
137	Acqua naturizzata naturale o frizzante Mineralwasser Mineralwater	0,75 l	€ 2.00
	Acqua Smeraldina naturale o frizzante Mineralwasser Mineralwater	1 l	€ 3.00

Birra

Bier | Beer

140	Birra alla spina (Heineken) (A1) Bier vom Fass (Heineken) Draught beer (Heineken)	0,20 l	€ 3.00
141	Birra alla spina (Heineken) (A1) Bier vom Fass (Heineken) Draught beer (Heineken)	0,40 l	€ 4.00
142	Ichnusa (bottiglia) (A1) Ichnusa (Flasche) Ichnusa (bottle)	0,33 l	€ 3.00
143	Ichnusa non filtrata (bottiglia) (A1) Ichnusa non filtrata (Flasche) Ichnusa non filtrata (bottle)	0,33 l	€ 3.00
144	Ichnusa (bottiglia) (A1) Ichnusa (Flasche) Ichnusa (bottle)	0,66 l	€ 4.00

Vini spumanti

Sekt und Champagner | Sparkling wines

175	Gran Cinzano (A12)		€ 15.00
176	Prosecco (A12)		€ 18.00
178	Torbato Vino Spumante Brut (A12)		€ 22.00
179	Ferrari (A12)		€ 32.00
	Astoria Extra Dry Rosé (A12)		€ 20.00
	Veuve Cliquot (A12)		€ 85.00

Vini sfusi

Offene Weine | Wine

150	Rosso o bianco (A12)	0,25 l	€ 3.00
151	Rosso o bianco (A12)	0,5 l	€ 5.00
152	Rosso o bianco (A12)	1 l	€ 9.00

Vini bianchi in bottiglia

Flaschenweine weiß | White bottled wines

165	Costamolino (A12)		€ 18.00
166	Is Argiolas (A12)		€ 20.00
167	Terre Bianche (A12)		€ 20.00
168	Torbato (A12)		€ 20.00
170	Notteri di Castiadas (A12)		€ 18.00
171	Iselis di Argiolas (A12)		€ 20.00
	Funtanaliras (A12)		€ 20.00
	Karmis (A12)		€ 22.00
	Prendas (A12)		€ 20.00

■ bevande

Vini rossi in bottiglia

Flaschenweine rot | Red bottled wines

155	Costera (A12)	€ 18.00
156	Perdera (A12)	€ 18.00
157	Nepente (A12)	€ 22.00
158	Filieri (rosso o rosato) (A12)	€ 18.00
159	Cannonau di Sardegna (A12)	€ 17.00
160	Buio (A12)	€ 22.00
161	Turriga (A12)	

Il prezzo varia a seconda dell'annata del vino |

Preis vom Jahrgang abhängig | Price depending on the vintage

Rei Castiadas (A12)	€ 18.00
Korem (A12)	€ 45.00
Rocca Rubia (A12)	€ 30.00
Fiara Cagnulari (A12)	€ 20.00
Cardanera (A12)	€ 22.00
Grotta Rossa (A12)	€ 20.00

Amari e liquori

Spirituosen | Spirits

180	Filu è Ferru	€ 2.50
181	Grappa	€ 4.00
182	Mirto	€ 2.50
183	Limoncello	€ 2.50
184	Amaro Averna	€ 3.00
185	Ramazotti	€ 3.00
186	Montenegro	€ 3.00
187	Jägermeister	€ 3.00
188	Sambuca	€ 3.00
189	Baileys (A7)	€ 3.50
190	Amaretto	€ 3.00
191	Vecchia Romagna	€ 3.50
192	Johnnie Walker	€ 4.00
193	Jack Daniels	€ 5.00
194	Havana Club	€ 4.50



Caffetteria

Kaffee | Coffee

195	Caffè Espresso Espresso (1)	€ 1.00
196	Caffè au lait Milchkafee White coffee (1) (A7)	€ 2.00
197	Caffè corretto (1) (A7)	€ 2.00
198	Cappuccino (1)	€ 2.00
199	Tè Tee Tea (1)	€ 1.50

Coperto | Gedeck | Cover charge € 2.50

Servizio e IVA compresi nel prezzo |

Bedienung und Mehrwertsteuer im Preis enthalten | Service and taxes included



Ristorante Pizzeria Marina Giò
Marina di San Giovanni s.n.c.
09043 Muravera (SU)
Telefono +39 333 9860200
E-mail info@marinagio.com
www.marinagio.com