



TAVERNETTA  
*Beach Bar*

*Drink List*

# Tavernetta Signature Drinks

## Colada 2.0

Rum bianco, foglie di menta, succo di lime, purea di cocco, centrifugato di ananas, Angostura bitter  
*White rum, mint leaves, lime juice, coconut purée, pineapple extract, Angostura bitter*

## Fashion Fruit

Rum scuro, succo d'arancia, purea dragon fruit, sciroppo passion fruit, succo di lime  
*Dark rum, orange juice, dragon fruit purée, passion fruit syrup, lime juice*

## El Barrio (spiced)

Tequila, Ancho Reyes, tabasco, succo di lime, sciroppo di zucchero  
*Tequila, Ancho Reyes, tabasco, lime juice, sugar syrup*

## Himo

Aperol, sake, bitter allo yuzu, pompelmo rosa, sciroppo di miele  
*Aperol, sake, yuzu bitter, pink grapefruit, honey syrup*

## Wasake

Gin, sake, succo di limone, wasabi, sciroppo di zucchero  
*Gin, sake, lemon juice, wasabi, sugar syrup*

## Sinaloa

Gin Boigìn, Tequila, liquore di Pompia, succo di limone fresco, sciroppo di zenzero  
*Gin Boigìn, Tequila, Pompia's Liqueur, fresh lemon juice, ginger syrup*

## Summertime

Mamarita, succo di lime, purea di cetriolo, soda al pompelmo rosa  
*Mamarita, lime juice, cucumber purée, pink grapefruit soda*

## Peachy

Rum bianco, succo di pesca, sciroppo di vaniglia, prosecco  
*White Rum, peach juice, vanilla syrup, prosecco*

# Beer & Soft Drink

Birra alla Spina, Corona, Birra Analcolica

Daura Damm Gluten Free

*Draft Beer, Corona, Non-Alcoholic Beer or Gluten Free*

Soft Drink e Bibite

# Sardinian Twists

## Queen Mary

Pomo gin, purea di avocado, olio extravergine, sale, pepe, salsa worcestershire, succo di limone  
*Pomo gin (tomato gin), avocado purée, olive oil, salt, pepper, worcestershire sauce, lemon juice*

## L'Essenza del Borgo

Mirto del Borgo di Campagna, succo di limone, bitter all'arancia, sciroppo di zucchero, foamer  
*Borgo's mirto, lemon juice, orange bitter, sugar syrup, foamer*

## Il Muto di Gallura

Gin Selvaggio, Bitter Macchia, pompelmo rosa, Angostura bitter  
*Gin selvaggio, macchia bitter liqueur, pink grapefruit, Angostura bitter*

## Sardinian Lady

Gin Selvaggio, liqueur di Pompia, sciroppo passion fruit, succo di lime  
*Gin Selvaggio, Pompia's liqueur, passion fruit syrup, lime juice*

## Taste of Island

Gin Boigin allo zafferano, sciroppo al basilico, succo di limone, ginger beer  
*Gin Boigin saffron, basil syrup, fresh lemon juice, ginger beer*

## Un Sardo a Milano

Gin Boigin allo zafferano, Vermouth bianco Maestrale, Italicus, succo di limone, sciroppo di zucchero  
*Gin Boigin saffron, dry Vermouth Maestrale, Italicus, fresh lemon juice, sugar syrup*

# Non-Alcoholic Drinks

## Virgin Basil

Tanqueray 0.0, sciroppo al basilico, succo di limone  
*Tanqueray 0.0, basil syrup, lemon juice*

## Fruity

Tanqueray 0.0, succo arancia, purea di fragola, succo di lime  
*Tanqueray 0.0, orange juice, strawberry purée, lime juice*

## New Era Spritz

Lyre's aperitivo italiano, prosecco analcolico, soda

# Gin Selection

## **Boigin**

*mirto, timo, salvia e scorze di arancia*  
Silvio Carta, Oristano

## **Grifu Limu**

*timo, finocchietto, salvia e limone*  
Silvio Carta, Oristano

## **Boigin Saffron**

*mirto, timo, salvia e zafferano*  
Silvio Carta, Oristano

## **Rena 41**

*angelica, mirto, coriandolo e anice*  
Rena 41, Porto Cervo

## **Pigskin**

*foglie di mirto, lentisco,  
finocchietto selvatico e timo*  
Silvio Carta, Oristano

## **Rena 41 Rosa e Mirto**

*mirto, boccioli di rosa e fiori di bosco*  
Rena 41, Porto Cervo

## **Pigskin Pink**

*foglie di mirto, elicriso, salvia  
e artemisia*  
Silvio Carta, Oristano

## **Dhea**

*pompia e luppolo*  
Gin Terranova, Olbia

## **Giniu**

*mirto, spezie ed erbe spontanee*  
Silvio Carta, Oristano

## **Selvaggio**

*mirto, pompia e origano*  
Macchia Mediterranea, Olbia

# Gin Selection

## Indolente

*rosmarino, menta, timo, caffè e bergamotto*  
*Tenuta Asinara, Sassari*

## Seven Hills

*melograno, sedano e agrumi*  
*Pallini, Roma*

## Capsicum

*genziana, peperone e finocchio selvatico*  
*Bo-Roots, Roma*

## Mediterraneo

*angelica, cardamomo, lavanda e liquirizia*  
*Mother's Ruin, Toscana*

## Gin Monsieur del Professore

*lavanda, arancia, angelica e camomilla*  
*Distilleria Quaglia, Piemonte*

I nostri GIN  
sono serviti  
con la Tonica  
JGasco Indian Tonic



*Every our Gin is served with  
"JGasco Indian Tonic"  
Tonic Water*

Prova la Gin Selection  
con le Nostre Toniche:

*Try our Gin Selection  
with our Tonic Water:*



MEDITERRANEAN  
FEVER-TREE



PREMIUM TONIC WATER  
LE TRIBUTE

# Wine Selection

## Champagne

CUVÉE LES AMOUREUSES *Blanc de Noirs*  
Champagne AOC – Philippe Gilbert

DEUTZ  
Champagne AOC – Champagne Deutz

GRAND BRUT  
Champagne AOC – Perrier-Jouët

PAGE BLANCHE *Blanc de Blancs*  
Champagne AOC Blanc de Blancs – J.M. Labruyère

PARADOXE GRAND CRU *Blanc de Noirs*  
Champagne AOC – J.M. Labruyère

BELLE ÉPOQUE  
Champagne AOC – Perrier-Jouët

DOM PERIGNON VINTAGE *2012*  
Champagne AOC – Dom Perignon

## Bollicine

ADELASIA *BRUT*  
Vermentino di Gallura DOCG – Piero Mancini

ASOLO  
Prosecco Asolo DOCG Superiore – Montelvini

PROSECCO SUPERIORE *BRUT*  
Valdobbiadene DOCG – Santa Margherita

PROSECCO *ROSÈ*  
Prosecco DOC Millesimato – Montelvini

CONTADÌ CASTALDI  
Franciacorta DOCG – Contadi Castaldi

## Bollicine

### FERRARI MAXIMUM

Trento DOC Blanc de Blancs – Cantine Ferrari

### FERRARI MAXIMUM *ROSÈ*

Trento DOC – Cantine Ferrari

### FERRARI PERLÈ

Trento DOC Millesimato – Cantine Ferrari

### CÀ DEL BOSCO CUVÈE PRESTIGE

Franciacorta DOCG – Cà del Bosco

## Bianchi

### LINTÒRI

Vermentino di Sardegna DOC – Capichera

### GIUNCO

Vermentino di Sardegna DOC – Cantina Mesa

### SIENDA

Vermentino di Gallura Superiore DOCG – Cantina Mura

### KARMIS CUVÉE

Isola dei Nuraghi IGT – Contini

### CAPICHERA CLASSICO

Isola dei Nuraghi IGT – Capichera

## Rosati

### NIEDDERA

Valle del Tirso IGT – Contini

### ROSA GRANDE

Carignano del Sulcis DOC – Cantina Mesa



TAVERNETTA

*Beach Bar*

*Tapas*





# Tapas

## Gambero in pasta kataifi con maionese al curry

*Shrimp in kataifi pastry with curry mayonnaise*



## Ceviche del giorno

Pesce, mango e salsa ceviche

*Fish, mango and ceviche sauce*



## Bruschetta ai cereali con burrata e alici del Cantabrico

*Cereal bruschetta with burrata and Cantabrian anchovies*



## Guacamole di avocado e nachos

*Avocado guacamole and nachos*





# Tapas

Ostrica locale al naturale

*Fresh local oyster*



Gyoza di pollo

*Chicken gyoza*



Mini burger di Fassona

*Fassona mini burgers*



Crocchette di baccalà con chips  
di patate e maionese alla paprika

*Salt cod croquettes with potato chips*

*and paprika mayonnaise*





TAVERNETTA

*Beach Bar*

Spiaggia di Porto Taverna Sud

Ingresso da Vaccileddi SS125 km 299

Tel.: +39 342 85 85 013

[www.tavernettabeach.com](http://www.tavernettabeach.com)

SHARE YOUR EXPERIENCE

