



PORTO SAN PAOLO
HOTEL RESIDENCE

Menù

Cocktail&Bar

Light Lunch

Pranzo Lunch

FELIX TASTE



BISTROT COCKTAIL & BAR

PORTO SAN PAOLO

Caffè Coffee

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè espresso decaffeinato	€ 1,80
Caffè espresso macchiato	€ 1,80
Caffè espresso Doppio	€ 3,00
Caffè corretto	€ 3,00
Caffè orzo	€ 1,80
Ginseng	€ 2,00
Caffè americano	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,50
Caffè Shakerato	€ 4,00

Bevande Hot beverage

Latte macchiato	€ 2,50
Latte bianco	€ 2,00
Cioccolata / Chocolate	€ 2,50
Tè, Infusi / Tea, Infusions	€ 3,00

Acqua minerale Mineral water

Bottiglia / Bottle 0,50 lt.	€ 1,50
Bottiglia / Bottle 0,75 lt.	€ 2,50

Soft drink

Tonica Mediterranea Galvanina	€ 4,00
Tonica Classica Galvanina	€ 4,00
Tonica Italian Galvanina	€ 4,00

Soft drinks

Bitter Lemon Galvanina	€	4,00
Soda al Pompelmo Galvanina	€	4,00
Ginger Beer Galvanina	€	4,00
Ginger Ale Galvanina	€	5,00
Aranciata Galvanina	€	5,00
Cedrata Galvanina	€	5,00
Gassosa Galvanina	€	5,00
Limonata Galvanina	€	5,00
Coca Cola	€	4,00
Coca Cola Zero	€	4,00

Succo di frutta	€	2,50
Succo di Mirtillo	€	3,00
Succo di Pomodoro	€	3,00

Spremuta di arancia	€	5,00
Milk Shake o Frullato di frutta	€	7,00
Estratto di frutta	€	8,00

Tè freddo <i>Iced tea</i> (Pesca, Limone, Tè Verde) Galvanina	€	5,00
---	---	------

Aperitivi

Sanbitter	€	3,00
Crodino	€	3,00
Cocktail San Pellegrino	€	3,00

Aperitivi

Aperol soda	€ 4,00
Campari soda	€ 4,00

Birra Beer (0,33 cl.)

Nastro Azzurro	€ 4,00
Heineken	€ 4,00
Corona extra	€ 5,00
Ichnusa cruda	€ 5,00
Ichnusa non filtrata	€ 4,00
Birra senza glutine	€ 5,00
Heineken 00	€ 5,00

Vini al calice Wines by the glass

Bianco di Sardegna DOC	€ 5,00
Bianco di Sardegna Superiore DOC	€ 6,00
Rosso di Sardegna DOC	€ 5,00
Rosso di Sardegna Superiore DOC	€ 6,00
Rosé di Sardegna DOC	€ 5,00
Spumante Brut	€ 6,00
Spumante Brut Rosé	€ 6,00

I Nostri Spritz Our Spritz

Aperol o Campari	€ 8,00
(Aperol o Campari, prosecco, soda, fetta d'arancia)	

I Nostri Spritz Our Spritz

Bauxite	€ 8,00
(Bitter e spumante sardo, soda, fetta di limone)	
Mirto	€ 8,00
(Mirto bianco, spumante sardo, lime, menta, soda)	
Hugo	€ 8,00
(Sciroppo di sambuco, spumante, lime, menta)	
Hugo Saint Germain	€ 10,00
(Saint Germain, spumante, lime, menta)	
Water Melon drink	€ 10,00
(Prosecco, anguria, menta, lime, soda)	
Passione drink	€ 10,00
(Gin, Aperol, Saint Germain, Passion Fruit, Prosecco)	
Mimosa - Rossini - Bellini - Verdi	€ 10,00
(Polpa di frutta fresca, Spumante)	

Virgin cocktails

Virgin Felix	€ 7,00
(Frutti rossi, ananas, Limonata Galvanina, lime, zucchero di canna)	
Virgin Memento	€ 7,00
(Memento aromatic blend, Chinotto Galvanina, lime)	
Virgin Memento Tonic	€ 7,00
(Memento aromatic blend, Tonica Galvanina, bacche di ginepro, limone)	
Virgin Mule	€ 7,00
(Ginger Beer Galvanina, succo di lime, zenzero)	



Virgin cocktails

Virgin Mojito € 7,00

(Ginger Ale Galvanina, succo di lime, menta, zucchero di canna)

Virgin Colada € 7,00

(Polpa e succo d'ananas, sciroppo di cocco, lime)

Virgin Hugo € 7,00

(Sciroppo di Sambuco, menta, lime, Cedrata Galvanina)

Cocktails & long drinks

Americano € 8,00

(Bitter Campari, Vermouth rosso, soda)

Il Sardo € 8,00

(Bitter Bauxite, Vermouth trachite, soda)

Negroni € 8,00

(Gin, Bitter Campari, Vermouth rosso)

Caipirinha € 8,00

(Cachaca, lime, zucchero di canna, menta)

Green Jewel € 8,00

(Midori, ginger beer, succo di limone, zucchero di canna)

Bloody Mary € 8,00

(Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, condimenti)

Moskow o London Mule € 8,00

(Vodka o Gin, ginger beer, succo di lime)

Mojito Original € 8,00

(Rum bianco, succo di lime, zucchero, menta, soda)

Cocktails & long drinks

Passion Mojito	€ 8,00
(Rum bianco, frutto della passione, succo di lime, zucchero, soda)	
Paloma	€ 8,00
(Tequila, soda al pompelmo rosa, succo di lime)	
John Collins long drink	€ 8,00
(Gin, succo di limone, zucchero, soda)	
Piña Colada	€ 8,00
(Rum, succo d' ananas, sciroppo al cocco)	
Sours	€ 8,00
(Distillato, succo di limone, zucchero)	
Cocktails i classici	€ 10,00
Long drinks i classici	€ 10,00

Martini Selection

Dry Martini	€ 9,00
(Gin, Vermouth Dry)	
Water Melon Martini	€ 9,00
(Gin, Vermouth Dry, Anguria, Succo di Lime)	
Passion Martini	€ 9,00
(Vodka, Saint Germain, Passion Fruit, Succo di Lime)	
Espresso Martini	€ 9,00
(Vodka, Kahlùà, Caffè Espresso, Zucchero)	

I nostri Gin serviti con Galvanina Tonic

Our Gin with Galvanina Tonic € 12,00

Mare

(Gin Mare, Rosmarino, Basilico, Timo, Bacche di Ginepro)

Hendrick's € 10,00

(Gin Hendrick's, Cetriolo, Pepe Rosa, Scorza di Limone)

Granito Sardo € 10,00

(Gin Granito, Rosmarino, Bacche di Ginepro, Scorza di Limone)

Zaffiro € 10,00

(Bombay Sapphire, Timo, Fetta di Lime, Anice Stellato)

Il Professore € 10,00

(Monsieur gin, Pepe nero, Rosmarino, Scorza di lime)

Amari e distillati Bitters and spirits (5 cl.)

Amari e Liquori € 4,00

Filu Ferru Lucrezio R. € 4,00

Filu Ferru Barrique Lucrezio R. € 5,00

Grappa Nonnu 'Elogu Bianca / Grappa Nonnu 'Elogu Ambrata € 5,00

Whisky / Vodka / Rum / Tequila € 5,00

Whisky Torbato € 8,00

Vodka Special € 8,00

Rum invecchiato € 8,00

Tequila Special € 8,00

Brandy € 6,00

Cognac € 8,00

FELIX TASTE





Light Lunch

Servito dalle 12:30 alle 18:00

Served from 12:30 a.m. to 6 p.m

FELIX TASTE



Insalate Salads

Caprese ⁷

€ 10,00

Mozzarella, pomodoro e basilico

Tomato, mozzarella and basil

Tomaten, Mozzarella and Basilikum

Tomate, mozzarella and basilique

Nizzarda ³⁻⁴⁻¹²

€ 12,00

Fagiolini, pomodori, patate, uova, tonno, acciughe, olive

French beans, tomato, potato, egg, tuna, anchovies, olives

Grünen Bohnen, Tomaten, Kartoffeln, Eier, Sardellen, Thunfisch, Oliven

Haricots verts, tomate, pommes de terre, œuf, thon, anchois et olive

Caesar ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²

€ 14,00

Lattuga, pollo, bacon, scaglie di parmigiano, acciughe e crostini

Lettuce, chicken, bacon, parmesan flakes, anchovies, bread crouton

Kopfsalat, Hähnchen, Bacon, Splittern Käse, Sardellen, Röstbrot

Laitue, poulet, bacon, flacons de fromage, anchois, croutons de pain

Insalata mista

€ 10,00

Verde, pomodori, carote, cetrioli

Mixed salad with lettuce, tomatoes, carrots and cucumbers

Gemischter Salat mit Kopfsalat, Tomaten, Karotten und Gurken

Salade mixte avec laitue, tomates, carottes et concombres

FELIX TASTE



Snacks

Club Sandwich ¹⁻³⁻⁵⁻⁷ € 14,00

Lattuga, pomodoro, uovo, pollo, bacon, maionese, chips
Lettuce, tomato, egg, chicken, bacon, mayonnaise, potatoes chips
Kopfsalat, Tomaten, Ei, Hähnchen, Bacon, Mayonnaise, Kartoffeln Chips
Laitue, tomate, œufs, poulet, bacon, mayonnaise, chips de pomme de terre

Toast Pierino ¹⁻⁵⁻⁷ € 6,00

Prosciutto cotto e formaggio con chips
Ham and cheese with potatoes chips
Schinken und Käse mit Kartoffeln Chips
Jambon et fromage avec chips de pomme de terre

Toast Vegetariano ¹⁻⁵⁻⁷ € 7,00

Caprino, melanzane, zucchine, pomodoro con chips
Goat's cheese, aubergine, courgette, tomato with chips
Ziege Käse, Auberginen, Zucchini, Tomaten mit Chips
Fromage de chèvre, aubergine, courgette, tomate, chips

Patatine fritte € 6,00

French-fried potatoes
Pommes frites
Pomme de terre frites



Lunch

Servito dalle 12:30 alle 14:30

Served from 12:30 a.m. to 2:30 p.m.

FELIX TASTE



Per iniziare...

To start...

Gambero alla catalana, sedano, pomodorini e cipolla²⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴ € 17,00

Prawn in catalana style, celery, cherry tomato, and onion

Crudo di casa Puddu e melone¹⁻⁷ € 15,00

Sardinian raw ham with melon

Acqua, Semola e Gusto...

Water, Semolina flour and Taste...

Spaghetto al pomodoro e basilico¹⁻⁷ € 14,00

Spaghetti with tomato sauce, and basil

Lasagna con salsiccia sgranata, provola e zafferano¹⁻⁷ € 16,00

Homemade lasagna with crumbled sausage, provola cheese and saffron

Tra mare & monti...

Main fish and meat courses

Filetto di pescato del giorno⁴⁻⁷⁻¹² € 25,00

Fish fillet of the day

Tagliata di Angus rucola e scaglie di grana padano⁷⁻¹² € 25,00

Sliced Angus beef, rocket salad and Grana cheese flakes

Dessert e frutta

Desserts and fresh fruit € 5,00

Tiramisù

Panna Cotta

Mousse al cioccolato *Chocolate mousse*

Gelato misto € 5,00

Ice-cream

Ananas / Anguria / Melone € 7,00

Pineapple | Watermelon | Melon

Tagliata di frutta con gelato € 9,00

Sliced fruit with ice-cream



Allergeni. Gli ingredienti evidenziati sono considerati allergeni ai sensi del Regolamento UE 1169/2011. Per verificare quali siano eventualmente contenuti nelle proposte del nostro Menu, vi preghiamo di contattare il responsabile di sala.

Allergens. The highlighted ingredients are considered allergens in accordance with EU Regulation 1169/2011. To check which, if any, are contained in our menu items, please contact the room manager.

Allergene. Die hervorgehobenen Zutaten gelten als Allergene im Sinne der EU-Verordnung 1169/2011. Wenn Sie wissen möchten, ob und welche Zutaten in unseren Menüs enthalten sind, wenden Sie sich bitte an den Raumleiter.

Allergènes. Les ingrédients mis en évidence sont considérés comme des allergènes conformément au règlement européen 1169/2011. Pour vérifier lesquels sont éventuellement contenus dans nos menus, veuillez contacter le responsable de salle.

