

---

## PICA - PICA

---

### Olive all'ascolana con salsa "Romesco"

*Olives Ascolana style with "Romesco" sauce*  
6

### Patatas bravas e con maionese all'aglio (V) (G)

*Patatas bravas with garlic mayonnaise*  
6

### Patate con culatello e uova in camicia

*Potatoes with culatello and poached egg*  
10

### Padron Pepper (V) (G)

5

### "Escalivada" di peperone e melanzane al jospet (V) (G)

*"Escalivada" with barbecued pepper and aubergines*  
7

### Crocchette Nuna con peretta sarda \*\*

*Nuna croquette with peretta cheese*  
6

### "Ensaladilla" russa rivisitata (V) (G)

*Russian salad Nuna style*  
5

### Tortilla de patatas (V) (G)

*Spanish omelett*  
6

### Pluma Iberica\* servita con marmellata di fichi (G)

*Pluma Iberica served with figs jam*  
16

### "Berenjena" (melanzane grigliate con pomodoro, mozzarella, basilico e salsa yogurt (V) (G)

*Grilled aubergines with tomato, mozzarella cheese, basil and yoghurt sauce*  
9

---

## TOSTADA

---

### Tosta di pane classica con olio e sale rosa

*Plain toast bread with oil and pink salt*  
2

### Tosta con salsa al pomodoro (V)

*Toast bread with tomato sauce*  
3

### Tosta di pane con maionese all'aglio (V)

*Toast bread with garlic mayonnaise*  
3

---

## DESSERT

---

### Churros spagnolo con fondue al cioccolato

*Spanish churros with chocolate fondue*  
6

### Crema Catalana

6

### Dolce notte by chef Marti Pineda Aluma

*(Ricotta con noci, pistacchi, miele e melograno)*  
*(Ricotta cheese with walnuts, pistachio, honey and pomegranate)*  
8



## Nuna al Sole

Convivial Mediterranean Recipes

**Nuna al Sole** riflette lo spirito della piazza di Porto Cervo e connette anime affini. Il luogo perfetto per socializzare immersi in un'atmosfera casuale degustando deliziose ricette, preparate con gli ingredienti autentici del Mediterraneo e accompagnati da gustosi drinks.

*Nuna al Sole reflects the spirit of neighborhood and connects with likeminded souls. It is the perfect spot to socialize in a casual atmosphere while tasting delicious recipes to share, prepared with the freshest Mediterranean ingredients, and paired with your preferred drinks.*

---

## PESCADO

---

### Acciughe

*Anchovies*  
4

### Acciughe marinate (G)

*Marinated anchovies*  
5

### Gamberi rossi grigliati\*\* (G)

*Grilled red prawn*  
18

### Frittura di pesciolini del giorno\*\*

*Small fried fish of the day*  
9

### Frittura mista

*Mixed fried fish*  
18

### Calamari "Andaluza"\*\*\*

*"Andaluza" style calamari*  
14

### Capasanta grigliata con salsa piccante allo yogurt\* (G)

*Grilled scallop with spicy yoghurt sauce*  
9

### Polpo "a la Gallega" (polpo sbollentato con pepe rosso dolce) \*\* (G)

*Boiled octopus seasoned with sweet red pepper*  
16

### Ceviche di branzino con latte di tigre, aji amarillo, cipolla rossa, coriander e mais fritto\*\*

*Sea bass ceviche with tiger milk, aji Amarillo, red onion, coriander and fried corn*  
18

### Carpaccio di gambero rosso con melograno\*

*Red prawn carpaccio with pomegranate*  
20

T - +39 0789 931 709

Tutti i giorni dalle 18:00 alle 24:00

Every day from 6 PM to 12AM

---

## TABLAS

---

### "El viejo" Bresaola

14

### Chorizo Iberico

14

### Salsiccia secca sarda

10

### Mortadella I.G.T.

8

### Culatello servito con stracciatella Culatello served with stracciatella cheese

18

### Dolce Sardo, 100% latte sardo (V)

*Dolce Sardo cheese*  
*(100% Sardinian milk)*  
10

### Formaggio El Manchego (V)

*Spanish cheese El Manchego*  
12

### "Surtido d'embutidos" (tagliere misto di salumi)

*Selection of cold cuts*  
25

---

## COCKTAILS

---

	250ml   1L
<b>#SpritzALSOLE</b> <i>Prosecco, Aperol, Soda</i>	10   35
<b>Nuna</b> Gin, infuso di olive, pompelmo rosa, olio di rosmarino, sciroppo di timo <i>Gin, olive infused water, pink grapefruit, rosemary oil, thyme syrup</i>	12   40
<b>Maitai Mediterraneo</b> Gin, infuso di arancia, Havana, mela, basilico, orzata e angostura <i>Gin, orange infused water, Havana, apple, basil, barley water, angostura</i>	12   40
<b>Sangria Blanca</b> Figu moresca, vino bianco, succo di mela, dry orange <i>Figu moresca, white wine, apple juice, dry orange</i>	12   40
<b>Diabla</b> Tequila bianca, ginger beer, peperoncino, lime <i>White tequila, ginger beer, chili pepper, lime</i>	12   40
<b>Porto Rosso</b> Vermut rosso, Campari, infuso di fragole, Cava prosecco <i>Red Vermouth, Campari, strawberries infused water, Cava prosecco</i>	12   40
<b>Off White</b> Vodka, Porto bianco, ginger ale, orange <i>Vodka, white Porto, ginger ale, orange</i>	12   40