



Abi d'Oru

SARDINIAN BEACH HOTEL & SPA

PORTO ROTONDO



LOBBY BAR

orario di apertura / *opening time*

08:30 · 01:00

servizio snack / *snack service*

12:00 · 24:00



LE NOSTRE FIRME / OUR SIGNATURE

La nostra ispirazione arriva da Grazia Deledda, nobel per la letteratura nel 1926 ed Eleonora d'Arborea, giudichessa medioevale dalle quali hanno preso il nome le Nostre Signature Suite. Troverete la predominanza di sapori mediterranei, specialmente della nostra terra, la Sardegna, pensati per rinfrescarvi nelle giornate calde, accompagnarvi in un aperitivo mozzafiato o uno splendido dopo cena.

Our inspiration comes from Grazia Deledda and Eleonora d'Arborea from which our signature Suites were named. You will find the predominance of mediterranean flavours, especially of our land, Sardinia, directly from our organic garden and our beekeeping, designed to refresh you on hot days, accompany you in a breath-taking aperitif or a wonderful after dinner.

Edera

€ 20

Gin Giniu, Chartreuse Verte, cordiale di limone e salvia, ginger beer
Gin Giniu, Chartreuse Verte, lemon & sage cordial, ginger beer

Mulini del Re

€ 22

Grey Goose vodka, sherbet di fragole e basilico, champagne
Grey Goose vodka, strawberries & basil sherbet, champagne

Sino ai Confini

€ 20

Tequila Calle 23 Reposado, Mezcal Bruxo Espadin N.1, succo di pompelmo Rosa fresco, miele Abi d' Oru infuso al timo, soda al pepe rosa
Tequila Calle 23 Reposado, Mezcal Bruxo Espadin N.1, fresh pink grapefruit juice, Abi d' Oro's honey infused with thyme, pink pepper soda

Carta de Logu

€ 20

Solo Wild gin, vermouth Silvio Carta, bitter Macchia, Koro Elisir amaro, Malidea sardinian bitter
Solo Wild gin, vermouth Silvio Carta, bitter Macchia

Cenere

€ 20

Jhonnie Walker Black Label, Lagavulin 16yo, shrub di pere e cardamomo, soda.
Jhonnie Walker Black Label, Lagavulin 16yo, pear & cardamom shrub, soda waterrose syrup, raspberries, prosecco



LE NOSTRE FIRME / OUR SIGNATURE

De Serra Bas

€ 20

La nostra rivisitazione del Bloody Mary, l'unica cosa che Vi è dato sapere è la base alcolica e potete scegliere tra: vodka Macchia Carasau o Pure Sardinia Pomo juicy gin tutto il resto è un segreto.

Our reinterpretation of the Bloody Mary, the only thing you need to know is the alcohol base and you can choose between: vodka Macchia Carasau or Pure Sardinia Pomo juicy gin everything else is a secret

Canne al Vento

€ 20

Abi d' Oru rum mix, sciroppo fatto in casa alla cannella e chiodi di garofano, succo di lime fresco
Abi d' Oru rum mix, homemade cinnamon & cloves syrup, fresh lime juice

NON ALCOHOLIC COCKTAIL

Gold Bee

€ 12

Frutto della passione, limone fresco, miele Abi d'Oru infuso al timo, soda
Passion fruit, fresh lemon, Abi d' Oru's honey infused with thyme, soda water

Poseidonia

€ 11

Menta fresca, sciroppo allo zenzero, succo di lime fresco, succo di mela e ginger beer
Fresh mint, ginger syrup, fresh lime juice, apple juice and ginger beer

Sandaliòn

€ 13

Purea di fragola, acqua di rose, succo di lime fresco, nettare d'agave, succo di cranberry
Strawberry pureè, rose water, agave nectar, fresh lime juice, cranberry juice



COCKTAIL CLASSICI / CLASSIC COCKTAILS

Citate gentilmente il vostro favorito, e saremo lieti di utilizzare i nostri prodotti di qualità per accomodare qualsiasi vostra richiesta, premettendo di avere i giusti ingredienti per la corretta realizzazione del vostro cocktail classico preferito.

Kindly name your favourite one, and we will be glad to use our quality products to accommodate any of yours requests, obviously if we have the right ingredients for the proper creation of your favourite classic cocktails.

I nostri suggerimenti - Our suggestions:

White Lady	€ 16
Bombay Sapphire Gin, Cointreau, succo di Limone fresco e bianco dell'uovo <i>Bombay Sapphire gin, cointreau, fresh lemon juice and egg white</i>	
Hanky Panky	€ 16
Fernet Branca, Bombay Sapphire gin, Punt e Mes vermouth <i>Fernet Branca, Bombay Sapphire gin, Punt e Mes vermouth</i>	
Tommy's Margarita	€ 18
Tequila Calle 23 Reposado, succo di lime fresco e sciroppo d'agave <i>Tequila Calle 23 Reposado, fresh lime juice and agave syrup</i>	
Nuclear Daiquiri	€ 18
Rum, Chartreuse Verte, Falernum e succo di lime fresco <i>Rum, Chartreuse Verte, Falernum and fresh Lime juice</i>	
The Hunter	€ 16
Bulliet bourbon, Cherry Heering, orange bitter <i>Bulliet bourbon, Cherry Heering, orange bitter</i>	
Salty Dog	€ 16
Absolut Vodka, liquore al Maraschino, succo di pompelmo rosa fresco <i>Absolut Vodka, Maraschino liquor, fresh pink grapefruit juice</i>	
Brandy Crusta	€ 18
Remy Martin VSOP, Orange Curacao, succo di limone fresco, liquore al Maraschino e Angostura bitter <i>Remy Martin VSOP, Orange Curacao, Maraschino liquor, fresh lemon juice and Angostura bitter</i>	



DISTILLATI / SPIRITS

Se succede qualcosa di brutto si beve per dimenticare. Se succede qualcosa di bello si beve per festeggiare. E se non succede niente? Si beve per far succedere qualcosa, così disse Charles Bukowski.

Tutti i nostri distillati vengono serviti con una porzione standard di 50 ml; tuttavia, è possibile richiedere la mezza porzione.

L'aggiunta di qualsiasi mixer avrà un costo supplementare di € 4.

If something bad happens you drink to forget. If something good happens you drink to celebrate. And if nothing happens? You drink to make something happen, so said Charles Bukowski.

All our Spirits are served with a standard portion of 50 ml; however, it is possible to ask for a half portion. The addition of any mixer will have an additional cost of €4.

WHISKY / WHISKEY

Highlands - Speyside Single Malt

Glen Grant 5yo	€ 10
Glenlivet 12yo	€ 12
Glenmorangie 10yo	€ 13
Macallan 12yo	€ 16
Macallan Oak 18yo	€ 50
Oban 14yo	€ 17
Oban The Distillers Edition	€ 19

Highlands - Speyside Single Malt

Glenkinchie 10yo	€ 15
-------------------------	-------------

Island Single Malt Islay

Caol Ila 12yo	€ 16
Lagavulin 16yo	€ 22
Laphroaig 10yo	€ 14



WHISKY / WHISKEY

Jura

Isle of Jura 10yo € 15

Orkney

Highland Park 12yo € 16

Skye

Talysker 10yo € 16

Talysker 18yo € 36 € 36

Scotch blended

Ballantines € 10

Chivas Regal € 10

J&B € 10 € 10

Johnnie Walker Blue Label € 40

Johnnie Walker Black Label € 12

Johnnie Walker Red Label € 10

Irish

Jameson € 10

Bourbon & Rye

Bulleit Bourbon € 12

Bulleit Rye € 15

Four Roses € 10

Jack Daniels € 10

Woodford Reserve € 16

Japan

Nikka from the barrel € 25

Canadian

Canadian Club € 10



RUM / RHUM / RON

Barbados

Origini Foursquare € 22

Cuba

Havana Club 3yo € 10

Havana Club 7yo € 10

Guadalupe

Damoiseau XO € 22

Guatemala

Zacapa Centenario XO € 35

Guyana

El Dorado 21yo € 30

Jamaica

Appleton 12yo € 14

Appleton 21yo € 25

Navy Island Jamaica XO € 12

Martinica

Bally Pyramide 7yo € 20

Panama

Abuelo 12yo € 13

Portorico

Bacardi Superior € 10 € 10

Bacardi Oro € 11 € 11

Bacardi 8yo € 12 € 12

Repubblica Dominicana

Matusalem 15yo € 12



RUM / RHUM / RON

Trinidad

Origini TDL

€ 27

Venezuela

Diplomatico Reserva Exclusiva

€ 15

Cachaça

Santo Grau Itirapua

€ 12

GIN

London Dry Gin

Bombay Sapphire Inghilterra

€ 11

Martin Miller's Inghilterra

€ 12

Silvio Carta Ginu Sardegna

€ 13

Distilled Gin

Hendrick's Scozia

€ 14

Mare Spagna

€ 15

Macchia Selvaggio Sardegna

€ 13

Monkey 47 Germania

€ 18

Pure Sardinia Solo Wild Sardegna

€ 12

Tanqueray n°10 Inghilterra

€ 15



GIN

Contemporary Gin

Pure Sardinia Pomo Juicy Sardegna

€ 12

Tonic Water

Schweppes

Thomas Henry

Fever Tree: Indian, Light, Mediterranean

VODKA

Absolut Svezia

€ 10

Beluga Noble Russia

€ 15

Belvedere Polonia

€ 14

Chopin Polonia

€ 14

Ciroc Francia

€ 15

Grey Goose Francia

€ 15

Macchia Carasau Sardegna

€ 14

Pure Sardinian Adras Sardegna

€ 10



COGNAC & ARMAGNAC

Bas Armagnac Dartigaloungue Millesime 1986	€ 23
Bas Armagnac Dartigaloungue Cuvée	
Louis-Philippe 180° Anniversary	€ 35
Hennessy VS	€ 13
Remy Martin VSOP	€ 17
Remy Martin XO	€ 45

BRANDY

Cardenal Mendoza Spagna	€ 10
Carlos I Spagna	€ 12
Vecchia Romagna Etichetta Nera Italia	€ 10
<i>Pisco</i>	
Capel Especial	€ 10

TEQUILA

Calle 23 Blanco	€ 11
Calle 23 Reposado	€ 13
Don Julio 1942	€ 35
Patron Silver	€ 20
Patron Reposado	€ 22
Patron XO Caffè	€ 12



MEZCAL

Bruxo Espadin N.1	€ 16
Del Maguey Vida	€ 16

CALVADOS

Pays d'Auge Lecompte 5yo	€ 13
Pays d'Auge Lecompte 18yo	€ 28

GRAPPA

903 barrique	€ 8
Di Vernaccia Silvio Carta	€ 9
Filù e ferru	€ 8
Prime uve Bianche	€ 9
Prime uve Nere	€ 9
Rau barrique	€ 8
Romano Levi Barbaresco 6yo	€ 19
Romano Levi Barolo 3yo	€ 20
Romano Levi Moscato 3yo	€ 16
Turriga Argiolas	€ 15



AMARI

€ 10

- Amaro del Capo** Calabria
- Amaro Lucano** Basilicata
- Averna** Sicilia
- Branca Menta** Lombardia
- China Martini** Toscana
- Cynar** Lombardia
- Fernet Branca** Lombardia
- Jägermeister** Germania
- Montenegro** Emilia Romagna
- Pure Sardinia Koro Elisir** Sardegna
- Rabarbaro Zucca** Lombardia
- Ramazotti** Lombardia

LIQUORI ITALIANI ED ESTERI *ITALIAN AND FOREIGN LIQUEURS*

€ 10

BIRRA / BEER

- Ichnusa 33 cl** € 8
- Ichnusa non filtrata 33 cl** € 9
- Heineken 33 cl** € 8
- Beck's non - alcoholic** € 8
- Peroni Gluten Free** € 8



BIRRA / BEER

Artigianali / Artisanal

Marduk Sardinian Pilsner 50 cl	€ 12
Marduk Sardinian IPA 50 cl	€ 13
Marduk Sardinian Altbier 50 cl	€ 12

SOFT DRINKS € 8

SPREMUTE DI FRUTTA FRESCA € 9 *FRESH FRUIT JUICES*

CAFFETTERIA / COFFEE

Menu disponibile su richiesta / *Menu available upon request*

ACQUA / WATER

Smeraldina still / sparkling 50 cl	€ 3
Smeraldina still / sparkling 75 cl	€ 4



SNACK

12.00 - 24.00

Focaccia Stracciatella

Focaccia con stracciatella e pomodoro

Focaccia bread filled with stracciatella cheese and tomatoes

1/7

€ 15

Regina Margherita

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

Tomato, buffalo mozzarella and basil

1/7

€ 14

Classic Burger

220 g di Scottona sarda servita con pomodoro, lattuga, verdure
sott'aceto, maionese e patatine fritte

Beef burger with tomatoes, lettuce, pickles, mayo and fries

1/7/5/11/3

€ 19

Club sandwich

Pane, pollo grigliato, bacon, uova sode, pomodoro, lattuga, maionese
e patatine fritte

A must! Grilled chicken, bacon, boiled egg, tomatoes, lettuce, mayo and fries

1/7/5/3

€ 19

Gran piatto di salumi e formaggi dell'isola

Prosciuttino di cinghiale, salsiccia di pecora, mustela di maiale,
guanciale, pecorino, ricotta mustia e casizolu

*Wild boar raw ham, sheep sausage, cured pork fillet, cured pork cheek,
pecorino cheese, smoked ricotta cheese and matured Casizolu*

1/7

€ 25

Prosciutto e melone

Prosciutto crudo dolce e melone giallo di Valledoria

Ham & melon

€ 16

Insalata greca alla sarda

Lattuga, cipolla rossa, pomodorini, olive bosane e formaggio caprino
fresco

Lettuce, red onion, cherry tomatoes, olives and creamy goat cheese

7

€ 18



DESSERT

Tagliata di frutta fresca

Fresh fruit salad

€ 14

Tiramisù

Homemade tiramisù

1/7/3

€ 10

I gelati artigianali

Selezione di gelati: vaniglia, cioccolato, nocciola, pistacchio e fragola

Our selection of ice cream: vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio and strawberry

1/7/3

€ 10

