

NOTE D'ESTATE

Al Due Lune Puntaldia Resort & Golf, il relax è un'abitudine che diventa quasi un rituale. Il **Luna Nuova Café** è uno dei punti panoramici più incantevoli: l'aria stessa profuma d'estate e dalla sua splendida terrazza potrai ammirare meravigliosi tramonti estivi che sembrano dipinti da un artista. Immagina di sorseggiare un aperitivo rinfrescante o un cocktail pieno di creatività, preparato con la maestria del nostro barman. Ogni bevanda è una piccola opera d'arte, pensata per accompagnare le tue conversazioni estive, mentre il sole lascia il posto alla luna e ad un cielo tempestato di stelle. Qui, ogni momento è un invito a lasciarsi andare e a vivere la magia del Due Lune.

The Due Lune Puntaldia Resort & Golf, relaxation is a habit that becomes a ritual. Luna Nuova Café is one of the most enchanting spots at Due Lune. Boasting a panoramic view, a privileged terrace spot to capture the summer breeze, it's the perfect place to capture sunsets so perfect, it's as if they were painted. Imagine sipping a refreshing aperitivo or a cocktail full of artisanal flavor, crafted by our master barman. Each cocktail is a small work of art, designed to play a minor role in memorable golden hour conversations, as the sun acquiesces to the moon and the sky is alight with early evening stars. Here, every moment is an invitation to let go and live the magic of Due Lune's "two moons."

COCKTAILS

LONG DRINK

CUBA LIBRE

Rum cubano, lime e Coca Cola
Cuban rum, lime, Coca Cola

€ 20,00

GIN TONIC

Scegli tra le nostre proposte il gin che preferisci
Choose the gin you prefer from our selections

€ 20,00

MAI TAI

Rum scuro giamaicano, rum di Martinica, liquore di arance, orzata e succo di lime
Dark jamaican rum, Martinica rum, orange liqueur, orgeat and fresh lime juice

€ 20,00

MOJITO

Rum cubano, lime, menta, zucchero e soda
Cuban rum, lime, mint, sugar and soda water

€ 20,00

BLOODY MARY

Vodka, limone, sale, pepe, tabasco, worcestershire sauce
Vodka, lemon, salt, pepper, tabasco, worcestershire sauce

€ 20,00

PINA COLADA

Rum, latte di cocco e ananas fresco
Rum, coconut milk and fresh pineapple

€ 20,00

PIMM'S

Liquore Pimm's, Ginger ale, cetriolo, menta e ciliegina
Pimm's liqueur, Ginger ale, cucumber, mint and cherry

€ 20,00

COSMOPOLITAN

Vodka, Cointreau, lime e mirtillo rosso
Vodka, lime and cranberry

€ 20,00

PLANTER'S PUNCH

Rum, succo d'arancia, succo di ananas, granatina
Rum, orange juice, pineapple juice, grenadine

€ 20,00

MUDDLED

CAIPIRINA

Cachaca, lime e zucchero di canna
Cachaca, lime and brown sugar

€ 20,00

MOSCOW MULE

Vodka, succo di lime e ginger beer
Vodka, lime juice and ginger beer

€ 20,00

FRUIT CAIPIROSKA

Vodka, lime e il tuo frutto preferito
Vodka, lime and your favourite fruit

€ 21,00

SPARKLING

ROSSINI

Purea di fragole, Spumante brut
Strawberry puree, sparkling wine

€ 20,00

BELLINI

Purea di pesca bianca, Spumante brut
White peach puree, sparkling wine

€ 20,00

MIMOSA

Spremuta di arancia, Spumante brut
Fresh squeezed orange juice, sparkling wine

€ 20,00

CHAMPAGNE COCKTAIL

Cognac, Grand Marnier, Champagne, zucchero, Angostura
Cognac, Grand Marnier, Champagne, sugar, Angostura

€ 22,00

COCKTAILS

PRE-DINNER

NEGRONI

Gin, Bitter Campari, Vermuth Rosso
Gin, Bitter Campari, Vermuth Rosso
€ 20,00

DRY MARTINI

Gin o Vodka, Vermouth dry
Gin o Vodka, Vermouth dry
€ 20,00

HUGO

Spumante brut, liquore di sambuco,
Soda, menta fresca
Sparkling wine, elderflower syrup, Soda
water, fresh mint
€ 20,00

AMERICANO

Bitter Campari, Vermouth rosso, Soda
Bitter Campari, Red Vermouth, Soda
water
€ 20,00

CAMPARI ORANGE

Bitter Campari e succo d'arancia
Bitter Campari and fresh orange juice
€ 20,00

SPRITZ

Prosecco, Aperol, Soda
Sparkling wine, Aperol, soda
€ 20,00

AFTER-DINNER

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Khalua e caffè
Vodka, Khalua, coffee
€ 20,00

STINGER

Cognac, Vodka, liquore alla menta
Cognac, Vodka, mint liqueur
€ 20,00

OLD FASHIONED

Bourbon Whiskey, Angostura Bitter e
zucchero
Bourbon Whiskey, Angostura bitter,
sugar
€ 20,00

IRISH COFFEE

Irish Whiskey, espresso, zucchero di
canna e panna
Irish Whiskey, espresso, brown sugar and
fresh cream
€ 20,00

SOUR'S

Whiskey, Vodka, Amaretto, limone,
zucchero
Whiskey, Vodka, Amaretto, lemon, sugar
€ 20,00

SIGNATURE

GIN BASIL SMASH

Gin, succo di limone e foglie di basilico
Gin, lemon juice and basilicum leaves
€ 22,00

TWO MOONS PINK SUNSET

Vodka, Cointreau, Aperol, succo di
pompelmo
Vodka, Cointreau, Aperol, grapefruit
juice
€ 22,00

MANU 17

Rum, lime, zucchero, Angostura, ginger
beer
Rum, lime, sugar, Angostura, ginger beer
€ 22,00

LU MIGNÒ

Gin, lime, St. Germain, Bitter Lemon
Gin, lime, St. Germain, Bitter Lemon
€ 22,00

SARDINIA MULE

Gin Sardo, liquore al mirto, succo di lime e
ginger beer
Sardinia gin, mirto liqueur, lime juice and
ginger beer
€ 22,00

PUNTALDÌA

Aperol, liquore Aurum, arancia, mango,
pesca e Champagne
Aperol, Aurum liqueur, orange, mango,
peach and Champagne
€ 22,00

STEFY

Bitter Campari, Pompelmo rosa, basilico
Bitter Campari, Rose Grapefruit, basil
€ 22,00

GINGER PASSION MOJITO

Rum, succo di lime, frutto della
passione, zenzero, menta fresca e ginger
ale
Rum, lime juice, passion fruit, ginger,
fresh mint and ginger ale
€ 22,00

SMASHED CAMPARI

Bitter Campari, Grand Marnier,
pompelmo rosa schiacciato, soda al
pompelmo
Bitter Campari, Grand Marnier, crushed
pink grapefruit, soda water
€ 22,00

COCKTAILS

COCKTAILS ANALCOLICI

PETER PAN

Nettare di mela, succo di mirtillo, Bitter rosso

Apple nectar, Cranberry juice, red bitter

€ 15,00

VIRGIN MARY

Succo di pomodoro, succo di limone, Tabasco, Worcestershire, sale pepe

Tomato juice, lemon juice, Tabasco, Worcestershire, salt, pepper

€ 15,00

IPANEMA

Lime, zuccheto di canna, passion fruit, ginger ale

Lime, brown sugar, passion fruit, ginger ale

€ 15,00

VIRGIN MOJITO

Menta fresca, succo di lime, zucchero di canna, ginger ale

Fresh mint, lime juice, brown sugar, ginger ale

€ 14,00

EMMI

Menta fresca, succo di lime, succo di lichee

Fresh mint, lime juice, lychee juice

€ 15,00

BOLLICINE

BOLLICINE

BOLLINGER
Brut Special Cuvée
cal. € 25,00 / € 220,00

BILLECART SALMON
Brut R serve
cal. € 25,00 / € 200,00

RUINART BLANC DE BLANCS BRUT
€ 240,00

KRUG GRANDE CUV E BRU
€ 550,00

MOET E CHANDON BRUT IMPERIAL
Extra Brut Blanc de Blancs Premier Cru
cal. € 25,00 / € 170,00

DOM PERIGNON
€ 550,00

LAURENT PERRIER
Cuvee Ros 
cal. € 35,00 / € 230,00

LELLIER ROS 
cal. € 30,00 / € 200,00

BOLLICINE ITALIANE

FERRARI
Perl  Brut
cal. € 20,00 / € 210,00

BELLAVISTA
Pas Oper 
cal. € 20,00 / € 140,00

D'ORO ROS 
Tenuta Teo d'Oro
cal. € 14,00 / € 60,00

D'ORO
Tenuta Teo d'Oro
cal. € 10,00 / € 48,00

COL DE SAS SPAGNOL
Spagnol Societ  Agricola
cal. € 10,00 / € 60,00

VINI

BIANCHI

AVINU
Vermentino
Podere Monte Pedrosu
cal. € 10,00 / € 55,00

BAJANU DOCG
Vermentino di Gallura
Cantina Pinna
€ 52,00

INDOLENTE
Vermentino di Sardegna
Tenuta Asinara
€ 45,00

ORIGINA
Vermentino
Teo d'Oro
cal. € 10,00 / € 45,00

CALA REALE DOC
Vermentino di Sardegna
Tenuta Sella e Mosca
CL.37,5 € 20,00

ROSSI

RENOSU ROSSO
Cannonau, Monica, Pascale
Dettori Romangia
cal. € 10,00 / € 45,00

KOREM IGT
Bovale, Carignano, Cannonau, Syrah,
Merlot
Cantina Argiolas
€ 50,00

IL MUTO RISERVA DOC
Cannonau di Sardegna
Agricola Montespada
cal. € 10,00 / € 45,00

SUSSINKU ROSSO IGT
Cagnulari
Nuraghe Crabioni
€ 40,00

KELUNA IGT
Sangiovese
Faladas
cal. € 10,00 / € 45,00

MENO BUIO DOC
Carignano del Sulcis
Cantina Mesa
CL.37,5 € 22,00

ROSATI

NIEDDERA ROSATO IGT
Contini
cal. € 10,00 / € 34,00

BURBERINO
Uvaggio misto
Azienda Vinicola P. Mancini
cal. € 10,00 / € 38,00

HANAMI
Terre Siciliane
Cantina Fina
€ 45,00

DOLCI

LATINIA
Nasco Vendemmia Tardiva, Santadi
cal. € 15,00 / € 60,00

ORODORO
Vitigni Autoctoni Passito, Mesa
cal. € 15,00 / € 65,00

VERMUT E BIRRE

VERMUT

CARPANO ANTICA FORMULA
€ 12,00

CARPANO CLASSICO ROSSO
€ 12,00

PUNT & MES
€ 12,00

LILLET BLANC
€ 12,00

LILLET ROUGE
€ 12,00

ISOLA DELLE PIETRE BIANCO «MARMO»
€ 12,00

ISOLA DELLE PIETRE ROSSO
«TRACHITE»
€ 12,00

PILLONI BIANCO SILVIO CARTA
€ 12,00

PILLONI ROSSO SILVIO CARTA
€ 12,00

MARTINI RISERVA SPECIALE RUBINO
€ 12,00

CINZANO 1757 ROSSO VERMOUTH DI
TORINO
€ 12,00

BIRRE

ICHNUSA NON FILTRATA
CL.33 € 10,00

ICHNUSA AL LIMONE
CL.33 € 10,00

CORONA
CL.33 € 10,00

PERONI NASTRO AZZURRO
€ 10,00

WERSTEINER ANALCOOLICA
€ 10,00

ESTRELLA DAURA GLUTEN FREE
€ 10,00

AMARI E LIQUORI

AMARI

BRAULIO RISERVA
€ 12,00

MONTENEGRO
€ 12,00

RAMAZZOTTI
€ 12,00

JAGERMAISTER
€ 12,00

CYNAR 70 PROOF
€ 12,00

AVERNA
€ 12,00

AMARO DEL CAPO
€ 12,00

FERNET BRANCA
€ 12,00

BRANCA MENTA
€ 12,00

LIQUORI

LIQUORE STREGA
€ 12,00

LIQUORE FIORI DI SAMBUCO
FUNDEGHERA
€ 12,00

ITALICUS ROSOLIO DI BERGAMOTTO
€ 12,00

LIMONCELLO VILLA MASSA
€ 12,00

MIRTO BIANCO DI BACCHE GRAZIA E
FOGLIE SANNAI
€ 16,00

MIRTO ROSSO DI SOLE BACCHE SANNAI
€ 16,00

MIRTO PILLONI SILVIO CARTA
€ 12,00

MIRTO ROSSO PETRA MANNA
€ 12,00

BITTER

BITTER FUNDEGHERA
€ 12,00

BITTER ROMA SILVIO CARTA
€ 12,00

BITTER MARTINI RISERVA SPECIALE
€ 12,00

BITTER CAMPARI
€ 12,00

DISTILLATI

GRAPPE

AMARONE
Distilleria Bertagnolli
€ 13,00

IN JAZZ FILUFERRU BARRIQUE
Lucrezio
€ 12,00

TURRIGA
Argiolas
€ 13,00

FILU E FERRU AMBRATO
Myrsine
€ 12,00

GRAPPA BIANCA DI CANNONAU
Gabbas
€ 12,00

GRAPPA DI CANNONAU INVECCHIATA
Gabbas
€ 12,00

NONINO MONOVITIGNO
Nonino
€ 25,00

NONINO PICCOLIT
Nonino
€ 30,00

GRAPPA BERTA
Distilleria Berta
€ 25,00

WHISKY

HIGHLAND PARK SINGLE MALT
12Y.O.
€ 18,00

LAGAVULLIN ISLAY SINGLE MALT
16Y.O.
€ 18,00

OBAN WEST HIGHLANDS SINGLE MALT
14Y.O.
€ 18,00

TALISKER HIGHLAND SINGLE MALT
10Y.O.
€ 18,00

NIKKA COFFEY GRAIN
Giappone
€ 18,00

JHONNY WALKER BLACK LABEL
€ 15,00

GENTLEMAN JACK
Double Mellowed Tennessee
€ 13,00

KNOB CREEK
Kentucky Straight Bourbon
€ 13,00

JIM BEAM
Kentucky Straight Bourbon
€ 13,00

WOODFORD RESERVE
Kentucky Straight Bourbon
€ 13,00

WILD TURKEY
Rare Breed Fool Proof
€ 13,00

CALVADOS

MORIN
VSOP
€ 16,00

COGNAC

HENNESSY
XO
€ 25,00

REMY MARTIN
VSOP
€ 16,00

REMY MARTIN XO
XO
€ 25,00

ARMAGNAC

JANNEAU
VSOP
€ 16,00

RUM

ANGOSTURA GOLD RUM 5Y.O.
€ 12,00

DIPLOMATICO RESERVA ESCLUSIVA
€ 18,00

DON PAPA RUM
€ 18,00

ZACAPA GRAN RESERVA ESPECIAL XO
€ 27,00

MAISON LA MOUNY XO 50*
€ 18,00

TROIS RIVAE AGRIVOLE
€ 18,00

RHUM VIEUX DE LA REUNION
DISTILLED 2010
€ 21,00

MOUNT GAY XO BARBADOS RUM
Triple cask blend
€ 21,00

DISTILLATI

TEQUILA E MEZCAL

ESPOLON REPOSADO
€ 12,00

YULIJA MEZCAL ARTESANAL
€ 16,00

TEQUILA JOSÈ CUERVO PLATINO
RESERVA DE LA FAMILIA
€ 20,00

TEQUILA CODIGO 1530 - Rosa
100% Agave azul
€ 20,00

PATRON REPOSADO
€ 20,00

CLASE AZUL REPOSADO
€ 40,00

WODKA

BELVEDERE
€ 13,00

ELITE
€ 13,00

ABSOLUT
€ 13,00

BELUGA GOLDLINE
€ 25,00

GREY GOOSE
€ 13,00

GIN

BOMBAY SAPHIRE
€ 13,00

GORDON'S
€ 13,00

TANQUERAY TEN
€ 14,00

GIN MARE
€ 14,00

HENDRICK'S
€ 14,00

MONKEY 47
€ 14,00

FIFTY POUNDS
€ 14,00

BROKER'S
€ 14,00

ACQUE VERDI
€ 16,00

GINIU SILVIO CARTA
Sardegna
€ 16,00

GENTÙ SILVIO CARTA
Sardegna
€ 16,00

MALFLY GIN POMPELMO ROSA
Sardegna
€ 14,00

ARISTOCRATICO
€ 14,00

ELEPHANT
€ 14,00

ROKU
€ 14,00

ANALCOLICI E ACQUA

ANALCOLICI

SUCCHI DI FRUTTA
€ 9,00

SPREMUTE
€ 10,00

SOFT DRINKS
€ 9,00

ACQUA FRIZZANTE

SMERALDINA
0,5L € 4,00

SMERALDINA
0,75L € 7,00

SAN PELLEGRINO
0,75L € 7,00

SAN PELLEGRINO
0,25L € 2,50

ACQUA NATURALE

PANNA
0,5L € 4,00

PANNA
0,75L € 7,00

SMERALDINA
0,5L € 4,00

SMERALDINA
0,75L € 7,00

CAFFETTERIA E DOLCI

CAFFETTERIA

ESPRESSO
€ 4,00

ESPRESSO MACCHIATO
€ 4,00

ESPRESSO DECAFFEINATO
€ 4,50

ORZO
€ 4,50

GINSENG
€ 4,50

LATTE MACCHIATO
€ 6,00

CAPPUCCINO
€ 5,00

MAROCCHINO
€ 6,00

CAFFÈ SHAKERATO
€ 7,00

DOPPIO ESPRESSO
€ 8,00

CAFFÈ AMERICANO
€ 4,00

ESPRESSO CORRETTO
€ 9,00

INFUSIONI / TÈ
€ 6,00

CROISSANT E TORTE

CROISSANT VUOTO
€ 3,00

CROISSANT CON CONFETTURA
€ 3,00

CROISSANT INTEGRALE
€ 3,00














MUFFIN AL CIOCCOLATO
€ 3,00

MUFFIN CON VANIGLIA E MIRTILLI
€ 3,00

TRANCIO DI TORTA ALLE MELE
€ 8,00

PLUM CAKE AL CIOCCOLATO
€ 8,00

ALLERGENI

- 1  **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**
Cereals containing gluten
- 2  **CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI**
Crustaceans and products thereof
- 3  **UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA**
Eggs and products thereof
- 4  **PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**
Fish and products thereof
- 5  **ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI**
Peanuts and products thereof
- 6  **SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**
Soybeans and products thereof
- 7  **LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE**
Milk and products thereof
- 8  **FRUTTA A GUSCIO**
Nuts
- 9  **SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO**
Celery and products thereof
- 10  **SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE**
Mustard and products thereof
- 11  **SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO**
Sesame seeds and products thereof
- 12  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Sulphure dioxide and sulphites
- 13  **LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI**
Lupin and products thereof
- 14  **MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI**
Molluscs and products thereof

-
- A** **PRODOTTI CONGELATI***
frozen products*
 - B** **PRODOTTI ABBATTUTI****
blast-chilled products**
 - VG** **PIATTI VEGETARIANI**
vegetarian dishes
 - VEG** **PIATTI VEGANI**
vegan dishes
 - GT** **PIATTI SENZA GLUTINE**
gluten-free dishes
 - LT** **PIATTI SENZA LATTOSIO**
lactose-free dishes

*Gli ingredienti contrassegnati con questo simbolo sono congelati o surgelati all'origine servizio.
*Ingredients marked with this symbol are frozen or deep-frozen at origin.

**Gli ingredienti contrassegnati con questo simbolo vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

**Ingredients marked with this symbol are rapidly chilled to ensure quality and safety, in accordance with the HACCP Plan as per EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.

I seguenti ingredienti, secondo quanto previsto dall'Allegato II del Reg. CE 1169/2011 possono provocare allergie o intolleranze:

The following ingredients, as specified in Annex II of Regulation (EU) No 1169/2011, may cause allergies or intolerances:

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.
The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

Qui anche il tempo si prende una
pausa, con vista. **Godetevi l'incanto.**

*Even time takes a break here, with a view.
Sit back and enjoy the enchantment.*



Due Lune Puntaldia Resort & golf
Località Puntaldia | 07052 San Teodoro | Sardegna | Italy
++39 0784 864075 | info@duelune.com
www.duelune.com | [Instagram](https://www.instagram.com/duelune_puntaldia) [duelune_puntaldia](https://www.instagram.com/duelune_puntaldia)