

Vini al Calice

Wine by the Glass

cl125

BOLLE

Italian & Sardinian Sparkling

2020	Emozione Brut, <i>DOCG, Bio, Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i> Villa Franciacorta	€ 12
2024	Kelu Brut, <i>DOC, Vermentino di Sardegna</i> Vigneti Zanatta, <i>Sardinia</i>	€ 7
2023	Oscarì <i>DOC, Torbato</i> Sella & Mosca, <i>Sardinia</i>	€ 9
NV	Su'Bri, Brut Rosé , <i>Cannonau, uve autoctone</i> Su'Entu, <i>Sardinia</i>	€ 7

BIANCHI SARDI

Sardinian White

2024	Kenalia, <i>DOCG, Vermentino di Gallura Superiore</i> Faladas	€ 8
2025	Printzipale, <i>DOCG, Vermentino di Gallura Superiore</i> Perandria	€ 8
2025	Taerra, <i>DOCG, Vermentino di Gallura</i> Tani	€ 9
2022	Roccaia, <i>DOCG, Vermentino di Gallura, Bio</i> Masone Mannu	€ 9
2025	Cala Reale, <i>DOC, Vermentino di Sardegna</i> Sella & Mosca	€ 7
2025	Vermentino di Sardegna, <i>DOC, Bio</i> Olianas	€ 7

ROSÉ SARDI

Sardinian Rosé

2024	È, <i>Cannonau, Monica IGT</i> Mora & Memo	€ 7
2025	Anemone, <i>Uve Autoctone DOC</i> Sella & Mosca	€ 7

ROSSI SARDI

Sardinian Red

2024	Pirazzólu, <i>Cannonau DOC</i> Tenute Mela	€ 8
2025	Balentia, <i>Cannonau DOC</i> Cantina Dessena	€ 9
2024	Kelúna, <i>Sangiovese IGT</i> Faladas	€ 8
2023	G Rosso, <i>Carignano del Sulcis DOC</i> Giba	€ 7
2023	Perdixi, <i>Bovale, Bio</i> Olianas	€ 10

DOLCI SARDI

Sardinian Sweet

NV	Moscato Dolce, <i>Moscato DOC</i> Cantina del Vermentino	€ 8
----	---	-----



Spumanti Sardi *Sardinian Sparkling Wine*

2024	Kelu Brut, <i>DOC, Vermentino di Sardegna</i> Vigneti Zanatta	€ 30
2022	Karagnanj Brut, <i>DOCG, Vermentino di Gallura</i> Tenute Tondini	€ 47
NV	Centogemme Brut, <i>DOC, Torbato</i> Poderi Parpinello	€ 32
2023	Oscarì, <i>DOC, Torbato</i> Sella & Mosca	€ 40
2024	Akènta Extra Dry, <i>DOC, Vermentino di Sardegna</i> Cantina Santa Maria la Palma	€ 29
NV	Su'Bri, Brut Rosé , <i>IGT, Cannonau, uve autoctone</i> Su'Entu	€ 31
2024	A'Mare, Brut Rosé , <i>IGT, Uve autoctone</i> Siddùra	€ 49

Spumanti Italiani *Italian Sparkling Wine*

2025	Valdobbiadene Extra dry, <i>DOCG, Glera</i> Astoria	€ 33
2020	Emozione Brut <i>DOCG, Bio, Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i> Villa Franciacorta	€ 64
NV	Franciacorta, Alma Grande Cuvee, <i>DOCG, Chardonnay, Pinot Nero</i> Bellavista	€ 86
2016	Franciacorta, Satèn Brut, <i>DOCG, Chardonnay, Pinot Nero</i> Bellavista	€ 110
2020	Mon Satèn Franciacorta, <i>DOCG, Bio, Chardonnay</i> Villa Franciacorta	€ 81
NV	Franciacorta, Cuvee Prestige, <i>DOCG, Chardonnay, Pinot Nero</i> Ca' del Bosco	€ 88
2019	Franciacorta, Milledì Brut, <i>DOCG, Chardonnay</i> Ferghettina	€ 78
2013	Franciacorta, Annamaria Clementi, <i>DOCG, Chardonnay, Pinot Nero</i> Ca' del Bosco	€ 220
2018	Perlè, <i>Trento DOC, Chardonnay, Pinot Nero</i> Ferrari	€ 78
2021	Bokè, Rosé , <i>DOCG, Bio, Pinot Nero</i> Villa Franciacorta	€ 83
2021	Bokè Noir, Rosé Pas Dosè, <i>DOCG, Bio, Pinot Nero</i> Villa Franciacorta	€ 115
2019	Franciacorta Rosé , <i>DOCG, Pinot Nero</i> Ferghettina	€ 79
2016	Perlè Rosé , <i>Trento DOC, Chardonnay, Pinot Nero</i> Ferrari	€ 125

Champagne

NV	La Cuvée, <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> Laurent Perrier	€ 100
NV	Yellow Label, <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> Veuve Clicquot	€ 100
NV	Special Cuvée, <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i> Bollinger	€ 130
1998	La Grande Dame, <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> Veuve Clicquot	€ 380
NV	Grand Siècle N° 26, <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero</i> Laurent Perrier	€ 430
2010	Dom Perignon, <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> Möet & Chandon	€ 400
2016	Cristal, <i>Pinot Nero, Chardonnay</i> Louis Roederer	€ 500

Champagne Blanc de Blanc

NV	Blanc de Blanc, <i>Chardonnay</i> Ruinart	€ 150
2010	Dom Ruinart, <i>Chardonnay</i> Ruinart	€ 380

Champagne Rosé

NV	Cuvée Rosé, <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> Laurent Perrier	€ 140
NV	Brut Rosé, <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i> Billecart Salmon	€ 150
1998	La Grande Dame, <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> Veuve Cliquot	€ 450
NV	19 ^{eme} Edition, <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i> Krug	€ 700

Grandi Formati *Large Formats*

Spumanti Italiani

2021	Emozione Brut, <i>DOCG, Bio, Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i> Villa Franciacorta	€ 158
2018	Bokè, Rosé , <i>DOCG, Bio, Pinot Nero</i> Villa Franciacorta	€ 177
2020	Mon Satèn Franciacorta, <i>DOCG, Bio, Chardonnay</i> Villa Franciacorta	€ 173

Champagne

NV	Grand Siècle N° 23, <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero</i> Laurent Perrier	€ 740
NV	Cuvée Rosé , <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> Laurent Perrier	€ 340
NV	Brut Rosé , <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i> Billecart Salmon	€ 350

Vini Bianchi Sardi
Sardinian White Wine

VERMENTINO

DI GALLURA DOCG

2025	Manzanu Giogantinu	€ 27
2024	Jagamu Tenute Vignola	€ 46
2024	Alba di Ruda Tenute Pische	€ 37
2025	Petrizza, <i>Bio</i> Masone Mannu	€ 28
2022	Roccaia, <i>Bio</i> Masone Mannu	€ 44

DI GALLURA SUPERIORE DOCG

2024	Li Muri Bacchjera	€ 37
2024	Kenalia Faladas	€ 41
2025	Taerra Tani	€ 43
2025	Capidanni Tenute Mela	€ 35
2025	Babbai Jolzi Villa Luras	€ 49
2025	Cala Blau Tenute Vignola	€ 57
2024	Dandelio Tibulas	€ 48
2023	emù Tibulas	€ 73
2021	Campianatu Tenute Campianatu	€ 63
2025	Printzipale Perandria	€ 38
2024	Greuli Tenute Pische	€ 37
2024	Karagnanj Tondini	€ 41
2024	Katala Tondini	€ 48
2024	Arakena Cantina del Vermentino	€ 39
2024	Taldu, <i>Vendemmia Tardiva</i> Tenute Mela	€ 38

DI SARDEGNA DOC

2025	Cala Reale Sella & Mosca	€ 29
2025	Is Argiolas Argiolas	€ 39
2025	Istrale Nuovi Poderi	€ 31
2024	Indolente Tenuta Asinara	€ 37
2025	Vermentino di Sardegna, <i>Bio</i> Olianas	€ 28
2025	Prisma Mura	€ 29
2025	Ràfia Cantina Santa Maria La Palma	€ 42

ALTRI VERMENTINI IGT

2022	Capichera Classico Capichera	€ 90
2021	Santigaìni Capichera	€ 170
2025	Trattales, <i>Natural Wine</i> Salvatore Corda	€ 47

ALTRE UVE SARDE

2023	Centogemme, <i>DOC, Torbato</i> Poderi Parpinello	€ 32
2025	Gioias, <i>IGT, Cannonau</i> Puddu	€ 31
2023	Anfora Migiù, <i>IGT, Bio, Semidano</i> Olianas	€ 54
2024	Sémida, <i>DOC, Semidano</i> Tenute Perda Rubia	€ 36
2024	Fàuledda, <i>IGT, Arvisionadu</i> Cantina Dessena	€ 42
2024	Nuragus di Cagliari, <i>DOC, Nuragus</i> Audarya	€ 29

Vini Bianchi Italiani

Italian White Wine

DOC

2022	Blangé, <i>Arneis</i> Ceretto, Piemonte	€ 52
2025	Eufem, <i>Ribolla Gialla</i> La Viarte, Friuli Colli Orientali	€ 35
2023	Chardonnay Liende, <i>Chardonnay</i> La Viarte, Friuli Colli Orientali	€ 54

IGT

2024	Pinot Grigio, <i>Pinot Grigio</i> Franz Haas, Alto Adige	€ 55
2020	Cervaro della Sala, <i>Chardonnay, Grechetto</i> Castello della Sala, Umbria	€ 125
2022	Cervaro della Sala, <i>Chardonnay, Grechetto</i> Castello della Sala, Umbria	€ 135

Vini Bianchi Francesi

French White Wine

2023	Bourgogne Blanc, Cuvée Saint-Vincent, <i>Chardonnay</i> Vincent Gerardin	€ 72
2023	Chablis, <i>Bio, Chardonnay</i> Domaine Vincent Dauvissat	€ 78
2024	Pouilly Fumè, Cuvée Riquette, <i>Sauvignon Blanc</i> Domaine de BelAir	€ 70
2025	Sancerre, Le Rochoy, <i>Bio, Sauvignon Blanc</i> Laporte	€ 88
2017	Silex, <i>Sauvignon Blanc</i> Louis-Benjamin Dagueneau	€ 180
2017	Mersault, Clos du Murger, <i>Chardonnay</i> Albert Grivault	€ 140
2017	Mersault, Perrieres, <i>Chardonnay</i> Château de Mersault, <i>1er Cru</i>	€ 360

Grandi Formati

Large Formats

2024	Jagamu, <i>DOCG, Vermentino di Gallura</i> Tenute Vignola, <i>Sardinia</i>	€ 104
2024	Cala Blau, <i>DOCG, Vermentino di Gallura Superiore</i> Tenute Vignola, <i>Sardinia</i>	€ 140

Vini Rossi Sardi

Sardinian Red Wine

CANNONAU DOC

2022	Sonazzos Gostolai	€ 29
2020	Sos Usos Riserva Gostolai	€ 37
2024	Donosu Tani	€ 33
2022	Dandelio Tibulas	€ 48
2023	Zojòsu Masone Mannu	€ 28
2024	Pirazzólu Tenute Mela	€ 38
2022	Perda Rubia Riserva Tenute Perda Rubia	€ 61
2022	Cannonau Riserva, <i>Bio</i> Olianas	€ 46
2023	Cannonau Le Anfore, <i>Bio</i> Olianas	€ 47
2025	Balentìa Cantina Dessena	€ 42
2019	Balentìa Riserva Cantina Dessena	€ 56
2024	S'inventu Tenute Vignola	€ 45

CARIGNANO

2022	Rocca Rubia <i>DOC</i> Santadi	€ 52
2021	Nativo <i>IGT</i> Locanda Murales	€ 43
2023	G Rosso, Carignano del Sulcis <i>DOC</i> Giba	€ 29
2019	Turriga <i>IGT</i> Argiolas	€ 180

BOVALE

2020	Korem <i>IGT</i> Argiolas	€ 65
2023	I Sàs <i>IGT, Bio</i> Masone Mannu	€ 33
2023	Perdixi, <i>Bio</i> Olianas	€ 54

ALTRE UVE

2020	Serranu <i>IGT, Cannonau, Bovale</i> Tani	€ 90
2024	Cagnulari <i>IGT, Cagnulari</i> Vinicola Cherchi	€ 38
2020	Entu <i>IGT, Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot</i> Masone Mannu	€ 44
2022	Orlando <i>IGT, Carignano, Syrah</i> Tondini	€ 152
2023	Kelúna <i>IGT, Sangiovese</i> Faladas	€ 39
2020	Ricamo <i>IGT, Cannonau, Syrah, Vermentino</i> Tibulas	€ 59
2023	Babbai Jolzi, <i>Nebbiolo</i> Villa Luras	€ 54
2024	Bacchjera <i>IGT, Caricagnola, Bovale, Cabernet Sauvignon</i> Bacchjera	€ 35

ALTRE UVE

2019	Barrua <i>IGT, Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia Nera</i> Santadi	€ 97
2024	Trattales <i>Natural wine, Pascale, Cannonau, Monica di Sardegna, Muristellu, Carignano, Cagnulari, Cinsault, Nieddu Mannu</i> Salvatore Corda	€ 49
2018	Terre Brune <i>DOC, Carignano, Bovale</i> Santadi	€ 98
2017	Marchese di Villamarina <i>DOC, Cabernet Sauvignon</i> Sella & Mosca	€ 83

Vini Rossi Italiani

Italian Red Wine

DOCG

2015	Vanotu, Barbaresco, <i>Nebbiolo</i> Pelissero	€ 120
2016	Lorens, Barolo, <i>Nebbiolo</i> Lodali	€ 110
2015	Barbaresco, <i>Nebbiolo</i> Gaja	€ 650
2018	Barolo Castiglione, <i>Nebbiolo</i> Vietti	€ 130
2019	Brunello di Montalcino, <i>Sangiovese</i> Ugolforte	€ 80
2017	Brunello di Montalcino, Pian delle Vigne, <i>Sangiovese</i> Antinori	€ 105
2015	Brunello di Montalcino, <i>Sangiovese</i> Poggio di Sotto	€ 350
2015	Lupicaia, <i>Sangiovese</i> Grattamacco	€ 220

DOC

2018	Rosso di Montalcino, <i>Sangiovese</i> Poggio di Sotto	€ 110
2018	Sassicaia, <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> Tenuta San Guido	€ 700
2012	Sassicaia, <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> Tenuta San Guido	€ 750

IGT

2023	Oparis, <i>Schioppettino</i> La Viarte	€ 35
2022	Montepolli, <i>Merlot, Petit Verdot</i> Tenuta Lichina	€ 70
2018	Tignanello, <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> Antinori	€ 400
2018	Ornellaia, <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petite Verdot</i> Frescobaldi	€ 650
2008	Masseto, <i>Merlot, Cabernet Franc</i> Frescobaldi	€ 1800

Vini Rossi Francesi

French Red Wine

2022	Pinot Noir, <i>Pinot Nero</i> Louis Max	€ 33
2020	Volnay, <i>Pinot Nero</i> Domaine des Comtes Lafon, <i>1^{er} Cru</i>	€ 425
2022	Gevrey Chambertin, <i>Pinot Nero</i> David Duband, <i>1^{er} Cru</i>	€ 190
2015	Clos de Vougeot, <i>Pinot Nero</i> Domaine Jean Grivot, <i>Grand Cru</i>	€ 750
2014	Savigny les Beaune, Les Lavières, <i>Pinot Nero</i> Anne Gros, <i>1^{er} Cru</i>	€ 240
2014	Château d'Issan, <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i> Margaux, <i>Grand Cru Classe</i>	€ 240
2012	Château Montrose, <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot</i> Saint Estèphe, <i>Grand Cru Classe</i>	€ 480
2001	Château Rauzan-Ségla, <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i> Margaux, <i>Grand Cru Classe</i>	€ 320
2001	Château Canon, <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i> Saint-Emilion, <i>1^{er} Cru Classe</i>	€ 480
2010	Château Pichon Baron de Longueville, <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> Pauillac, <i>2^{em} Cru Classe</i>	€ 190
2015	Chateauneuf du Pape, <i>Grenache, Syrah, Mourvèdre</i> Domaine Du Pegau	€ 260

Grandi Formati

Large Formats

2022	Korem <i>IGT, Bovale</i> Argiolas, <i>Sardinian</i>	€ 180
2024	S'inventu Tenute Vignola, <i>Sardinian</i>	€ 98
2022	Bolgheri <i>DOC, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot</i> Grattamacco	€ 190
2020	Guidalberto <i>IGT, Cabernet Sauvignon, Merlot</i> Tenuta San Guido	€ 225
2021	Guidalberto <i>IGT, Cabernet Sauvignon, Merlot</i> Tenuta San Guido	€ 230
2015	Château Brane Cantenac, <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> Margaux, <i>Grand Cru Classe</i>	€ 270
2015	Château Malartic Lagraviere, <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i> Margaux, Pessac-Léognan, <i>Grand Cru Classe</i>	€ 280

Vini Rosati Sardi

Sardinian Rosé Wine

2024	È IGT, Cannonau, Monica Mora & Memo	€ 29
2025	Anemone DOC, Uve Autoctone Sella & Mosca	€ 28
2024	Rosato IGT Bio, Cannonau, Vermentino Olianas	€ 28
2024	Fior IGT, Cannonau Tibulas	€ 48
2025	Mingrillo IGT, Cannonau Cantina Dessena	€ 38
2022	Iskèntu IGT, Nebbiolo Faladas	€ 30
2025	Jara IGT, Bovale Mura	€ 27
2025	Ros'aresta DOC, Cannonau Tenute Vignola	€ 36
2022	No Comment IGT, Natural Wine, Vermentino di Gallura Superiore, Caricagiola Lu Palazzu	€ 41
2024	Nudo DOC, Cannonau Siddùra	€ 43

Vini Rosati Francesi

French Rosé Wine

2019	Whispering Angel, Grenache, Cinsault, Vermentino Château d'Esclans	€ 68
2021	Coeur de Grain, Bandol, Mourvèdre, Cinsault, Grenache Domanine Ott	€ 74

Grandi Formati

Large Formats

2019	Whispering Angel, Grenache, Cinsault, Rolle Château d'Esclans	€ 140
2023	Rock Angel, Grenache, Rolle Château d'Esclans	€ 190

Vini Dolci

Sweet Wine

2019	Lajcheddu IGT, Nasco Tondini, Sardinian, 0,50	€ 43
2017	Angialis IGT, Nasco Argiolas, Sardinia, 0,50	€ 69
2022	Nùali IGT, Moscato di Sardegna Passito Siddùra, Sardinian, 0,375	€ 54
2025	Li Cossi IGT, Moscato di Sardegna Passito Tenute Vignola, Sardinian, 0,375	€ 66
NV	Moscato Dolce DOC, Sparkling Moscato Cantina del Vermentino, Sardinian, 0,75	€ 37
2008	Le Sauternes, Sémillon, Sauvignon Blanc Castelnau, 0,75	€ 104

COCKTAILS

SPRITZ SELECTION

Aperol Spritz <i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	€ 10	Passion Fruit Spritz <i>Aperol, Passion Fruit, Prosecco, Soda</i>	€ 13
Sardinian Spritz <i>Aspide, Sardinian Sparkling, Soda</i>	€ 10	Limoncello Spritz <i>Limoncello, Prosecco, Lemon Soda</i>	€ 12
Campari Spritz <i>Campari Bitter, Prosecco, Soda</i>	€ 10	Mirto Spritz <i>Mirto, Prosecco, Ginger Beer</i>	€ 12
Select Spritz <i>Select, Prosecco, Soda</i>	€ 10	Italicus Spritz <i>Prosecco, Liquore al Bergamotto</i>	€ 14
Hugo Spritz <i>Elder Flower, Prosecco, Lemon, Mint, Soda</i>	€ 11	Venturo Spritz <i>Venturo, Prosecco, Soda</i>	€ 14

SIGNATURE

White Wine Mule <i>Prosecco, Ginger Beer, Lime</i>	€ 15	Mr Negroni <i>Gin del Professore Gentlemen, Campari Bitter, Vermouth Antica Formula</i>	€ 16
Strawberry Beer <i>Campari Bitter, Strawberry & Beer</i>	€ 15	Mrs Negroni <i>Gin del Professore à la Madame, Campari Bitter, Vermouth Antica Formula</i>	€ 16
		Crocco Negroni <i>Gin del Professore Crocodile, Campari Bitter, Vermouth Antica Formula</i>	€ 16

TRADITIONAL

Americano <i>Campari Bitter, Vermouth Antica Formula, Soda</i>	€ 14	Margarita <i>Tequila Altos Blanco, Cointreau, Lime</i>	€ 15
Gin Fizz <i>Bombay Gin, Lime, Soda</i>	€ 15	Caipirinha <i>Cachaca, Lime, Brown Sugar</i>	€ 14
Cosmopolitan <i>Kettel One Vodka, Cranberry Juice, Lime, Sugar</i>	€ 15	Mojito <i>Rhum Havana 3, Mint, Soda, Lime</i>	€ 14
Moscow Mule <i>Kettel One, Ginger Beer, Lime</i>	€ 14	Old Fashioned <i>Bulleit Bourbon, Brown Sugar, Angostura Bitter, Soda</i>	€ 16
Martini Cocktail <i>Vodka or Gin, Dry Martini, Lemon or Olive</i>	€ 14	Paloma <i>Tequila Altos Blanco, Lime, Sugar Syrup, Grapefruit Soda</i>	€ 14
Bloody Mary <i>Kettel One Vodka, Tomato Juice & Condiments</i>	€ 15	Piña Colada <i>White Rhum, Fresh Pineapple, Coconut Sugar Syrup</i>	€ 17
Espresso Martini <i>Kettel One Vodka, Kahlua Liqueur, Espresso</i>	€ 16	Whiskey Sour <i>Bulleit Bourbon, Lime, Angostura Bitter, Vegan Fomer</i>	€ 15
Pornstar Martini <i>Kettel One Vodka, Passion Fruit, Vanilla Syrup, Sugar, Prosecco Shot</i>	€ 17	Mezcal Sour <i>Mezcal Del Maguey Vida, Lime, Angostura Bitter, Vegan Fomer</i>	€ 16

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

Virgin Spritz <i>Crodino, Alcohol Free Sparkling, Soda</i>	€ 12	Almave Blanco "Virgin Tequila" Lime & Soda	€ 14
Virgin Passion Fruit Spritz <i>San Bitter, Passion Fruit, Alcohol Free Sparkling, Soda</i>	€ 14	Virgin Gin Fizz <i>Virgin Beefeather "Gin", Lime, Soda</i>	€ 13
Virgin Hugo Spritz <i>Elder Flower Syrup, Lemon, Mint, Alcohol Free Sparkling, Soda</i>	€ 13	Virgin Paloma <i>Almave Blaco "Virgin Tequila", Lime, Grapefruit Soda</i>	€ 14
Virgin Beefeather Gin & Tonic	€ 12	Virgin Passion Mojito <i>Mint, Passion Fruit, Soda, Lime</i>	€ 13

SPIRITS

GIN & SOFT DRINK

Solo Wild Gin, <i>Sardinian</i>	€ 13	Gin Mare	€ 13
Genesi, <i>Sardinian</i>	€ 13	Hendricks	€ 13
Dhea, <i>Sardinian</i>	€ 13	Monkey 47	€ 15
Indolente, <i>Sardinian</i>	€ 13	London N1, Blue Gin	€ 15
Zin, <i>Sardinian</i>	€ 13	KI NO BI DRY	€ 15
Rena 41 <i>Citrus, Sardinian</i>	€ 13	Gin Mazzetti d'Altavilla	€ 13
Giniu, <i>Sardinian</i>	€ 14	Gin Mazzetti d'Altavilla Black Edition	€ 15
Esse, <i>Sardinian</i>	€ 14	Malfy Rosa	€ 13
Bombay Sapphire	€ 11	Gin del Professore Authentic Crocodile	€ 13
Tanqueray	€ 11	Gin del Professore à La Madame	€ 13
		Gin del Professore The Sporting Gentlemen	€ 13

VODKA & SOFT DRINK

Kettel One	€ 11	Grey Goose	€ 13
Belvedere	€ 13	Belluga	€ 14

TEQUILA

Jose Cuervo Especial	€ 11	Altos Reposado	€ 14
Altos Blanco	€ 13	Don Julio 1942	€ 20

MEZCAL

Mezcal Del Maguey Vida	€ 13
------------------------	------

RUM

Havana Club 3	€ 11	Ron Barcelò Imperial Onyx	€ 12
Ron Zacapa 23	€ 15	Bumbu	€ 14

WHISKEY

Bulleit Bourbon	€ 11	Animo Mazzetti d'Altavilla, <i>Italian</i>	€ 13
Four Roses Bourbon	€ 11	Waterford Organic	€ 14
Johnnie Walker Black Label	€ 12	Yukisato Single Grain	€ 14
Talisker Skye	€ 14	Yukisato Pure Malt	€ 15

APERITIF

Martini Bianco	€ 7	Pastis 51	€ 8
----------------	-----	-----------	-----

BIRRE

DRAFT

Leffe Blonde (0,33)

€ 6

TRADITIONAL

Ichnusa (0,33)

€ 5

Ichnusa non filtrata (0,33)

€ 6

Corona (0,33)

€ 6

SARDINIAN CRAFT

Pozzo 16, Lager Helles (0,33) Sardinian € 7

Pozzo 9, Vienna Lager (0,33) Sardinian € 8

Pozzo 8, Pale Ale (0,33) Sardinian € 8

Pozzo 21b, White Ipa (0,33) Sardinian € 9

Pozzo 16, Gluten Free (0,50) Sardinian € 11

NON ALCOHOLIC BEER

Corona 0.0% (0,33)

€ 6

SOFT DRINKS

Acqua Smeraldina naturale (0,50) € 3

Acqua Smeraldina gassata (0,50) € 3

Coca Cola (0,33) € 5

Coca Cola Zero (0,33) € 5

Fanta (0,33) € 5

Sprite (0,33) € 5

Estathè Pesca (0,25) € 5

Estathè Limone (0,25) € 5

Crodino (0,10) € 4

Sanbittèr(0,10) € 4

Cocktail Sanpellegrino (0,20) € 5

Red Bull (0,25) € 5

Limonata Lurisia (0,275) € 5

Chinotto Lurisia (0,275) € 5

Tonics & Soda (0,20) € 5

Lemon Soda (0,20) € 5

Succo di Mirtillo (0,20) € 5

Succo di Albicocca (0,20) € 5

Succo di Pera (0,20) € 5

Succo di Pesca (0,20) € 5

Succo di Ace (0,20) € 5

Succo di Mela Verde (0,20) € 5

Succo di Ananas (0,20) € 5

Fresh Orange Juice € 6

AMARI & DIGESTIVI

Mirto Bianco Rau € 6

Mirto Rosso Artigianale Tilissa € 7

Mirto Rosso Artigianale Gigas € 7

Limoncello € 6

Limoncello Artigianale Galù € 7

Filuferru Bennalonga € 6

Amaretto Disaronno € 6

Unicum € 6

Montenegro € 6

Bomba Carta Sardinian Amaro € 7

Vecchio Amaro del Capo € 6

Fernet Branca € 6

Baileys € 6

Sambuca Molinari € 6

Grappa di Moscato Mazzetti d'Altavilla € 7

Grappa di Barolo Riserva Mazzetti d'Altavilla € 8

Grappa di Moscato & Cortese Riserva Gaia Mazzetti d'Altavilla € 9

CAFFETTERIA

Espresso, Espresso Decaf € 3

Macchiato € 3

Doppio Espresso € 5

Orzo € 3

Ginseng € 3

Cappuccino or Latte,
di Soia, di Avena € 5

Caffè Americano € 4

Caffè Shekerato € 5

Crema Caffè € 5

Tè Caldo Pompadour € 4

Bio Premium Selection:

English Breakfast, Earl Grey, Green Tea,
Camomilla, Zenzero & Limone, Menta
Piperita, Finocchio

Tutte le bevande calde vengono servite con un bicchierino d'acqua e una fettina di torta

All hot beverages are served with a small glass of water and a small slice of cake