

Antipasti

Starters

| | |
|--|----------------|
| Selezione di salumi regionali e formaggi Selection of traditional Sardinian specialities | € 10,00 |
| Il nostro misto mare Mix seafood appetizers | € 15,00 |
| Gazpacho, gamberi rossi scottati, erbette Gazpacho, shrimps, herbs | € 12,00 |
| Ostriche dei nostri mari Oysters | caduna € 2,50 |
| Crudità di mare Sea crudità | l'etto € 10,00 |
| Insalata di mare (polpi, seppie, gamberi, cozze e arsele) Sea food salad (octopus, cuttle, shrimp, mussel, clam) | € 11,00 |
| Carpaccio di tonno agli agrumi e misticanza Orange-flavored tuna's carpaccio, served with mixed salad | € 12,00 |

Antipasti caldi

Starters

| | |
|---|----------------|
| Pecorino arrosto, crostone di pane ai cereali, confettura di nespola, speck d' anatra Grilled pecorino, toasted bread, medlar jam, duck speck | € 12,00 |
| Calamaro su crema di patate, pomodorini all' extravergine, crostone di pane casereccio Squid served on potatoes cream, cherry tomatoes and toasted bread | € 11,00 |
| Zuppetta di cozze e arselle Mussel and clam soup | € 12,00 |
| Polpo fritto in panatura di semola, verdure di stagione al salto, maionese di soia Fried breaded octopus served with vegetables and soy sauce | €12,00 |
| Oziadas in frittura Fried oziadas | € 12,00 |

*Alcuni prodotti, in mancanza del fresco, potrebbero essere surgelati.

Per eventuali chiarimenti, il personale di sala è a vostra disposizione.

*Frozen products may be used if fresh ones are not available.

The staff is at your disposal for any further information you may need

Primi piatti di terra

Main courses

Trofie al casizolu e guanciaie croccante € 12,00

Trofie with casizolu cheese and crunchy guanciaie

Risotto alle verdure di stagione € 10,00

Risotto with vegetables

Primi piatti di mare

Main course

Paccheri, triglie, fiori di zucca, datterini € 11,00

Paccheri, red mullet, courgette flowers, tomato

Fregua all' astice (astice americano) € 8,50 l'etto

(astice locale) € 10,00 l'etto Fregola with lobster

Tagliolini neri, ragù di muggine, pomodoro fresco e bottarga di muggine € 13,00

Black tagliolini with mullet ragù, fresh tomatoes and bottarga

Rombi alle arselle, vellutata di zucchine e pane croccante € 12,00

Rombi with carpet-shells, zucchini cream and crunchy bread

Linguine agli scampi su pesto di rucola € 16,00

Linguine with scampi served on rocket pesto

Ravioli di cernia, salsa di zucchine, gamberi, bottarga e panna € 13,00

Stone bass ravioli served with zucchini, shrimp, bottarga and cream sauce

*Alcuni prodotti, in mancanza del fresco, potrebbero essere surgelati.

Per eventuali chiarimenti, il personale di sala è a vostra disposizione

*Frozen products may be used if fresh ones are not available.

The staff is at your disposal for any further information you may need

Secondi piatti di carne

Meat main courses

| | |
|---|----------------|
| French rack d' agnello scottato e patate viola al forno | € 20,00 |
| Lamb sirloin grilled with violet potatoes | |
| Tagliata di bue rosso, misticanza e casizolu | € 18,00 |
| Cut beef of bue rosso served with mixed salad and casizolu cheese | |
| Pancia grossa di cavallo, rucola, grana, pomodori ciliegino | € 16,00 |
| e riduzione all' aceto balsamico | |
| Cut horse served with rocket, grana cheese, cherry tomato and balsamic vinegar | |

*Alcuni prodotti, in mancanza del fresco, potrebbero essere surgelati.

Per eventuali chiarimenti, il personale di sala è a vostra disposizione.

*Frozen products may be used if fresh ones are not available.

The staff is at your disposal for any further information you may need

Secondi piatti di pesce

Fish main courses

Pescato del giorno (cottura al forno, alla griglia, al sale):

| | | |
|-------------------------------|---------|--------|
| • San Pietro (John dory) | l' etto | € 5,50 |
| • Orata (Gilt-head sea bream) | " | € 5,50 |
| • Spigola (Sea- bass) | " | € 5,50 |
| • Dentice (Dentex) | " | € 5,50 |
| • Rombo (Turbot) | " | € 4,50 |
| • Parago (Red porgy) | " | € 5,50 |
| • Sogliola (Sole) | " | € 5,50 |
| • Muggine (Mullet) | " | € 4,00 |
| • Triglia (Red mullet) | " | € 5,50 |
| • Calamaro (Squid) | " | € 5,50 |
| • Seppia (Cuttlefish) | " | € 5,50 |

Filetto di pesce (del giorno), pane agli agrumi, crema di pomodoro e capperi,
verdure di stagione al salto

Fish fillet, bread with citrus fruits, tomato and capers sauce, vegetables

Fritto misto di mare € 16,00

Mixed fried fish

Frittura di calamari € 16,00

Fried squids

Crostacei della pesca locale :

| | | |
|---|---------|---------|
| • Aragosta (Spiny-lobster) | l' etto | € 13,00 |
| • Astice mediterraneo (Mediterranean lobster) | " | € 10,00 |
| • Astice americano (American lobster) | " | € 8,50 |
| • Gambero rosso (Red shrimp) | " | € 10,00 |
| • Scampi (Scampi) | " | € 10,00 |

*Alcuni prodotti, in mancanza del fresco, potrebbero essere surgelati.

Per eventuali chiarimenti, il personale di sala è a vostra disposizione.

*Frozen products may be used if fresh ones are not available.

The staff is at your disposal for any further information you may need

Contorni

Side dishes

| | |
|--|--------|
| Insalata mista di stagione Mixed fresh season salad | € 4,50 |
| Verdure miste grigliate Mixed grilled vegetables | € 5,00 |
| Crudità di verdure Mixed crudità vegetables | € 4,00 |
| Verdure di stagione al vapore Steamed vegetables | € 5,00 |
| Patate fritte * Chips | € 4,00 |

Formaggi

Cheese

| | |
|---|--------|
| Selezione di formaggi regionali Selection of a Sardinian cheeses | €10,00 |
|---|--------|

*Alcuni prodotti, in mancanza del fresco, potrebbero essere surgelati.

Per eventuali chiarimenti, il personale di sala è a vostra disposizione.

*Frozen products may be used if fresh ones are not available.

The staff is at your disposal for any further information you may need

Le nostre pizze

| | |
|---|----------------|
| Margherita | € 5,00 |
| (Pomodoro, mozzarella) (Tomato sauce, mozzarella) | |
| Mediterranea | € 9,00 |
| (Mozzarella, sgombro, lattuga romana, pomodori confit, maionese al tabasco) (Mozzarella, mackerel, lettuce, confit tomatoes, tabasco mayonnaise) | |
| Cologò | € 15,00 |
| (Impasto al pesto, mozzarella, gamberi crudi, stracciatella di burrata, scorza di limone, pepe nero) (Dough pesto, mozzarella, raw shrimps, stracciatella's burrata, lemon peel, black pepper) | |
| Anàdi | € 15,00 |
| (Mozzarella, speck d'anatra, taleggio, pere) (Mozzarella, duck speck, taleggio cheese, pear) | |
| Grandula | € 8,50 |
| (Impasto multi cereali, pomodoro, mozzarella, patate lesse, porri, guanciale fuori cottura) (Multi grain dough, tomato sauce, mozzarella, boiled potatoes, leeks, guanciale) | |
| Gentile | € 10,00 |
| (Impasto integrale, mozzarella, mortadella, burrata, granella di pistacchio) (Wole dough, mozzarella, mortadella, burrata, pistachio grain) | |
| Mont' e Prama | € 13,00 |
| (Pomodoro, mozzarella, rucola, muggine affumicato, bottarga a scaglie) (Tomato sauce, mozzarella, rocket, smoked mullet, bottarga flakes) | |
| Montiferru | € 8,00 |
| (Pomodoro, mozzarella, casizolu, salsiccia fresca) (Tomato sauce, mozzarella, casizolu cheese, sausage) | |
| Rustica | € 7,00 |
| (Pomodoro, mozzarella, patate fresche, pancetta, rosmarino) (Tomato sauce, mozzarella, fresh potatoes, pancetta, rosemary) | |
| Eleonora | € 8,00 |
| (Mozzarella, mele, gorgonzola) (Mozzarella, apple, gorgonzola) | |

| | |
|---|----------------|
| Lucignolo | € 7,50 |
| (Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, pomodori secchi, acciughe) | |
| (Tomato sauce, mozzarella, spicy sausage, sun-dried tomatoes, anchovies) | |
| Ichnusa | € 8,00 |
| (Pomodoro, mozzarella, cardi, pomodori freschi e secchi, aglio) | |
| (Tomato sauce, mozzarella, cardoon, fresh tomatoes, sun-dried tomatoes, garlic) | |
| Quadrifoglio | € 8,00 |
| (Pomodoro, mozzarella, taleggio, melanzane, prosciutto crudo) | |
| (Tomato sauce, mozzarella, taleggio cheese, aubergine, Parma ham) | |
| Nautilus | € 8,00 |
| (Pomodoro, mozzarella, pesce spada affumicato, olive nere, funghi freschi, cipolle fresche) | |
| (Tomato sauce, mozzarella, smoked swordfish, black olives, mushroom, onions) | |
| Del Golfo | € 15,00 |
| (Mozzarella, polpo al vapore, uova di lompo, riduzione al balsamico, rucola, bottarga) | |
| (Mozzarella, octopus, lumpfish roe, balsamic vinegar, rocket salad, bottarga) | |
| Bufalina | € 9,00 |
| (Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, pomodori ciliegia) | |
| (Tomato sauce, bufala mozzarella, basil, cherry tomato) | |
| Bufalina e crudo | € 10,00 |
| (Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, pomodori ciliegia, prosciutto crudo) | |
| (Tomato sauce, bufala mozzarella, basil, cherry tomato, Parma ham) | |
| Bruchetta | € 9,00 |
| (Pomodoro, mozzarella, rucola, grana a scaglie, bresaola, pomodori freschi) | |
| (Tomato sauce, mozzarella, rocket, grana cheese, bresaola, fresh tomatoes) | |
| Verdure | € 8,00 |
| (Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni) | |
| (Tomato sauce, mozzarella, aubergine, zucchini, pepper) | |
| Modicana | € 13,00 |
| (Mozzarella, carpaccio di bue rosso, melanzane alla brace, pomodorini confit, citronette) | |
| (Mozzarella, beef carpaccio, grilled aubergine, confit tomatoes, citronette) | |
| Modesto | € 8,50 |
| (Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi freschi, bottarga) | |
| (Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, mushroom, bottarga) | |

| | |
|--|----------------|
| Sinis | € 8,00 |
| (Pomodoro, mozzarella, patate fresche, grana a scaglie, bottarga, rosmarino) (Tomato sauce, mozzarella, fresh potatoes, grana cheese, bottarga, rosemary) | |
| Taggiasca | € 7,50 |
| (Mozzarella, pesto, olive nere) (Mozzarella, pesto, black olives) | |
| Frutti di mare | € 14,00 |
| (Pomodoro, mozzarella, polpi, seppie, cozze, arselle, gamberetti) (Tomato sauce, mozzarella, octopus, cuttlefish, mussel, clam, shrimp) | |
| Profumo di mare | € 15,00 |
| (Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, salmone, bottarga) (Tomato sauce, mozzarella, sea food, salmon, bottarga) | |
| Gran Torre | € 9,50 |
| (Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, patè di bottarga) (Tomato sauce, mozzarella, smoked salmon, bottarga' s patè) | |
| Del Monte | € 11,00 |
| (Pomodoro, mozzarella, salsiccia affumicata di Desulo, casizolu di Santu Lussurgiu, funghi champignon) (Tomato sauce, mozzarella, smoked sausage, casizolu cheese, mushrooms) | |
| Tris fumè | € 11,00 |
| (Mozzarella, salmone affumicato, pesce spada affumicato, muggine affumicato) (Mozzarella, smoked salmon, smoked swordfish, smoked mullet) | |
| Tonnara | € 12,00 |
| (Mozzarella, carpaccio di tonno, zucchine julienne, panna, scorza di limone) (Mozzarella, tuna carpaccio, zucchini julienne, cream, lemon peel) | |
| Carlofortina | € 10,00 |
| (Impasto al pesto, mozzarella, carpaccio di tonno, pomodori ciliegino) (Dough pesto, mozzarella, tuna carpaccio, cherry tomatoes) | |
| Del pastore | € 9,00 |
| (Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, oia pistàda, casizolu) (Tomato sauce, mozzarella, spicy sausage, olive, casizolu cheese) | |

Fiorita € 10,00
(Mozzarella, fiori di zucca, stracciatella di burrata, patate viola)
(Mozzarella, courgette flowers, burrata, purple potatoes)

Fattoria € 9,00
(Pomodoro, mozzarella, uovo in camicia, porri, guanciale croccante)
(Tomato sauce, mozzarella, egg, leeks, cruncy guanciale)

Calzoni

Calzone Cologò € 8,50
(Pomodoro, mozzarella, quattro formaggi, prosciutto crudo)
(Tomato sauce, mozzarella, cheese, Parma ham)

Calzone "gendarme" € 8,50
(Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola)
(Tomato sauce, mozzarella, chicory, gorgonzola cheese)

- Impasto integrale: aggiunta € 1,00
- Impasto multi cereali: aggiunta € 1,00
- Impasto al pesto: aggiunta € 1,00
- Mozzarella ad alta digeribilità aggiunta € 1,00

Coperto € 2,50

*Alcuni prodotti, in mancanza del fresco, potrebbero essere surgelati.

Per eventuali chiarimenti, il personale di sala è a vostra disposizione.

*Frozen products may be used if fresh ones are not available.

The staff is at your disposal for any further information you may need

Dessert

Dessert

| | | |
|--|---------------|----------------------|
| Crema chantilly, granella di nocciola, frutti di bosco Chantilly cream, hazelnut grain, wild fruits | € 5,00 | |
| Tortino al cioccolato servito caldo, crema inglese e gelato alla vaniglia Warm chocolate cake, served with crème anglaise and vanilla ice-cream | € 5,00 | |
| Tiramisù Tiramisù | € 4,50 | |
| Semifreddo al torrone e caramello salato Parfait with torrone, salted caramel | € 5,00 | |
| Cremoso al pistacchio, crumble al cacao, mousse alla nocciola, pesca Creamy with pistacchio, crumble with cocoa, hazelnut mousse, peach | € 4,50 | |
| Mini Seadas servite con miele, zucchero e confettura di fichi with honey or sugar | € 5,00 | Seadas served |
| Tris di dessert Tris di dessert | € 8,00 | |

*Alcuni prodotti, in mancanza del fresco, potrebbero essere surgelati.

Per eventuali chiarimenti, il personale di sala è a vostra disposizione.

*Frozen products may be used if fresh ones are not available.

The staff is at your disposal for any further information you may need

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. **Cereali** contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.

3. **Uova** e prodotti a base di uova.

4. **Pesce** e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.

6. **Soia** e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) latticolo.

8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. **Sedano** e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

12. **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. **Lupini** e prodotti a base di lupini.

14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi. IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Vini spumanti e frizzanti

| | |
|---|----------------|
| Z Vino frizzante naturale (vermentino) 12% Cantina Quartomoro | € 18,00 |
| Q Metodo classico (vermentino) 12.5 % Cantina Quartomoro | € 25,00 |
| Torbato Brut Cuvèe 161 Metodo Charmat (torbato) 11.5% Tenute Sella & Mosca | € 17,00 |
| Attilio Brut Metodo Charmat (vernaccia) 12% Cantina Contini | € 20,00 |
| Su' entu Brut Rosè Metodo Charmat (cannonau) 12% Cantina Su' entu | € 16,00 |

Vini bianchi regionali

ORISTANO

| | |
|--|---------|
| Tyrsos | € 10,00 |
| Doc Vermentino di Sardegna (vermentino) 12% Cantina Contini | |
| Karmis | € 17,00 |
| Karmis formato 375ml | € 10,00 |
| Igt Tharros (vermentino,vernaccia) 13.5 % Cantina Contini | |
| I Giganti | € 28,00 |
| Igt Tharros (vernaccia) 14% Cantina Contini | |
| Is Arutas | € 13,00 |
| Is Arutas formato 375ml | € 9,00 |
| Doc Vermentino di Sardegna (vermentino) 13.5% Cantina Sociale della Vernaccia | |
| Bianco 81 | € 17,00 |
| Vino da tavola (nuragus) 13% Agricola Giacu | |

SASSARI

| | |
|--|---------|
| Terre Bianche Cuvèe161 | € 22,00 |
| Doc Alghero (torbato) 14% Tenute Sella & Mosca | |
| Tuvaoes | € 24,00 |
| Doc Vermentino di Sardegna (vermentino) 13% Cantina Cherchi | |
| Diffidente | € 17,00 |
| Doc Vermentino di Sardegna (vermentino) 13% Tenuta Asinara | |
| Indolente | € 24,00 |
| Doc Vermentino di Sardegna (vermentino) 14% Tenuta Asinara | |

GALLURA

Capichera

Igt Isola dei Nurghi (vermentino) 13.5%
Cantina Capichera

€ 50,00

Sciala

Docg Vermentino di Gallura superiore (vermentino) 14%
Vigne Surrau

€ 32,00

Aldia

Docg Vermentino di Gallura superiore (vermentino) 13%
Cantina Giogantinu

€ 16,00

Lughente

Docg Vermentino di Gallura biologico (vermentino) 12.5%
Cantina Giogantinu

€ 22,00

CAGLIARI E MEDIO CAMPIDANO

Su' aro

Igt Marmilla (moscato,nasco, chardonnay) 13.5%
Cantina Su' entu

€ 18,00

Stellato

Doc Vermentino di Sardegna (vermentino) 14.5%
Cantina Pala

€ 28,00

Is Argiolas

Doc Vermentino di Sardegna (vermentino) 14.5%
Cantina Argiolas

€ 20,00

Vini rosati regionali

Nieddera rosè

Igt Valle del Tirso (nieddera) 11.5%
Cantina Contini

€ 12,00

I Giganti Rosa

Igt Tharros (nieddera, cannonau) 12%
Cantina Contini

€ 17,00

Giacu rosato

DOC Mandrolisai (cannonau, monica, bovale) 12.5%
Agricola Giacu

€ 17,00

Nina rosè

Igt Isola dei Nuraghi (bovale) 13%
Cantina Su' entu

€ 13,00

Vini rossi regionali

ORISTANO

Sartiglia € 13,00

Sartiglia formato 375 ml € 9,00

Doc Cannonau di Sardegna (cannonau) 13.5 %
Cantina Contini

I Giganti € 28,00

Igt Valle del Tirso (nieddera) 15%
Cantina Contini

Montiprama € 12,00

Igt Valle del Tirso (nieddera) 13.5%
Cantina Sociale della Vernaccia

Corash € 17,00

Corash formato 375 ml € 10,00

Doc Canonau di Sardegna (cannonau) 14%
Cantina Sociale della Vernaccia

Giacu rosso € 23,00

DOC Mandrolisai (cannonau,monica,bovale) 13.5%
Agricola Giacu

Essentija € 30,00

Igt Isola dei Nuraghi (bovale) 14%
Cantina Pala

SASSARI

Cagnulari € 24,00

Igt Isola dei Nuraghi (cagnulari) 13.5%
Cantina Cherchi

Tanca Farrà € 28,00

Doc Alghero (uve autoctone ed internazionali) 13.5%
Tenute Sella & Mosca

Indolente € 24,00

Doc Canonau di Sardegna (cannonau) 15%
Tenuta Asinara

Herculis € 28,00

Igt Isola dei Nuraghi (cannonau, cabernet, merlot) 15%
Tenuta Asinara

NUORO

Mamuthone € 22,00
Doc Cannonau di Sardegna (cannonau) 15%
Cantina Sedilesu

Nepente di Oliena € 18,00
Doc Cannonau di Sardegna (cannonau) 14.5%
Cantina Sociale di Oliena

MEDIO CAMPIDANO

Su' diterra € 17,00
Igt Marmilla (cagnulari, monica, bovale) 13.5%
Cantina Su' entu

Monica i fiori € 15,00
Doc Monica di Sardegna (monica) 13%
Cantina Pala

Turriga € 80,00
Igt Isola dei Nuraghi (uve autoctone) 14.5%
Cantina Argiolas

SULCIS

Grotta Rossa € 12,00
Doc Carignano del Sulcis 2015 (carignano) 14%
Cantina Sociale di Santadi

Rocca Rubia € 25,00
Rocca Rubia formato 375 ml € 15,00
Doc Carignano del Sulcis Riserva (carignano) 14.5%
Cantina Sociale di Santadi

Terre Brune € 60,00
Doc Carignano del Sulcis Superiore (carignano) 15%
Cantina Sociale di Santadi

Vini al calice

Vini bianchi

| | |
|-------------------|--------|
| Tyrso | € 3,50 |
| Diffidente | € 4,00 |
| Su' aro | € 5,00 |

Vini rosati

| | |
|------------------|--------|
| Nina rosè | € 3,50 |
|------------------|--------|

Vini rossi

| | |
|--------------------|--------|
| Montiprama | € 3,50 |
| Su' diterra | € 4,00 |
| Indolente | € 5,00 |

Vini da dessert

| | |
|---|---------|
| Cucaione | € 15,00 |
| Doc Moscato di Sardegna spumante dolce (moscato) 8% | |
| Piero Mancini | |

| | |
|---|------------------|
| Juighissa | al calice € 4,00 |
| Doc Vernaccia di Oristano Superiore (vernaccia) 16% | |
| Cantina Sociale della Vernaccia | |

| | |
|---|------------------|
| Componidori | al calice € 4,00 |
| Doc Vernaccia di Oristano (vernaccia) 15% | |
| Cantina Contini | |

| | |
|---|------------------|
| Assoluto | al calice € 4,00 |
| Igt Isola di Nuraghi vino passito (nasco, malvasia) 14.5% | |
| Cantina Pala | |

| | |
|--|------------------|
| Angialis | al calice € 4,00 |
| Igt Isola dei Nuraghi vino da uve stramature (malvasia, nasco) 14.5% | |
| Cantina Argiolas | |

Le birre

Birrificio Mezzavia (Selargius)

| | |
|---|---------|
| Lunamonda (formato 75 cl) Bière blanche 4.8% | € 15,00 |
| Merìdie (formato 75 cl) Belgian blonde 5.6% | € 15,00 |
| Gare de Roubaix (formato 75 cl) Bière de garde 6.4% | € 15,00 |
| Primula (formato 33 cl) Pilsner 5,1 % | € 5,00 |

Marduk Brewery (Irgoli)

| | |
|--|--------|
| Sardinian Pilsner (formato 50 cl) 5% | € 7,00 |
| Sardinian Pale Ale (formato 50 cl) 5.5% | € 7,00 |
| Sardinian IPA (formato 50 cl) 6% | € 8,00 |
| Sardinian Altbier (formato 50 cl) 6% | € 7,00 |

Birrificio 4 Mori (Montevecchio)

| | |
|---|--------|
| Pozzo 16 (formato 50 cl) Lager 4.7% | € 7,00 |
| Pozzo 9 (formato 50 cl) Vienna lager 5.5% | € 8,00 |

BIRRA ALLA SPINA

Heineken

| | |
|--------|---------|
| 25 cl | € 2,50 |
| 50 cl | € 4,50 |
| 100 cl | € 9,00 |
| 150 cl | € 11,00 |

Ichnusa non filtrata

| | |
|--------|---------|
| 20 cl | € 2,50 |
| 40 cl | € 4,50 |
| 100 cl | € 9,00 |
| 150 cl | € 11,00 |

Heineken 0.0 (formato 33 cl)

€ 3,50

Birra analcolica

Acqua

| | |
|---------------------------|--------|
| Smeraldina naturale 75 cl | € 2,50 |
| Santa Lucia 75 cl | € 2,50 |

Aperitivi

| | |
|------------------------|--------|
| Bitter | € 2,50 |
| Crodino | € 2,50 |
| Cocktail Sanpellegrino | € 2,50 |
| Aperol Soda | € 2,50 |
| Campari Soda | € 2,50 |
| Aperol Spritz | € 4,00 |

Bibite

| | |
|----------------------------|--------|
| Coca Cola 33 cl | € 2,50 |
| Coca Cola zero 33 cl | € 2,50 |
| Aranciata Lurisia 27.5 cl | € 2,50 |
| Gazzosa Lurisia 27.5 cl | € 2,50 |
| Chinotto Lurisia 27.5 cl | € 2,50 |
| The (pesca e limone) 25 cl | € 2,50 |

| | |
|--------------------|--------|
| Caffè | € 1,00 |
| Caffè decaffeinato | € 1,00 |
| Caffè d'orzo | € 1,00 |
| Caffè al ginseng | € 1,50 |
| Liquori | € 2,50 |
| Distillati | € 3,50 |

| | |
|---|--------|
| Matusalem Ron Solera Gran Reserva 15 | € 5,00 |
| Zacapa centenario Ron Solera Gran Reserva 23 | € 7,00 |
| Zacapa centenario Etiqueta Negra Ron Solera Gran Reserva 23 | € 8,00 |
| Courvoisier Cognac Fine Champagne | € 4,00 |
| Cardenal Mendoza Brandy de Jerez | € 4,00 |
| Carlos I Brandy de Jerez | € 4,00 |