

### ***Vini Frizzanti***

Dolì 2018 <i>Bianco IGT Frizzante</i>	Dolianova <i>Nuragus, Vermentino</i>	Dolianova	€ 18,00 <i>calice € 4,00</i>
--	---	-----------	---------------------------------

Dolì Rosè 2018 <i>Rosato IGT frizzante</i>	Dolianova <i>Uve rosse del territorio</i>	Dolianova	€ 23,00 <i>calice € 5,00</i>
---	--	-----------	---------------------------------

### ***Vini Spumanti metodo Charmat***

Akenta 2018 <i>Bianco DOC spumante</i>	S.M. La Palma <i>Vermentino</i>	Alghero	€ 22,00 <i>calice € 5,00</i>
---	------------------------------------	---------	---------------------------------

Torbato Brut 2018 <i>Bianco DOC spumante</i>	Sella&Mosca <i>Torbato</i>	Alghero	€ 25,00 <i>calice € 6,00</i>
---	-------------------------------	---------	---------------------------------

### ***Vini Spumanti metodo Classico***

AD 49 2014 <i>Bianco DOC spumante</i>	Sardus Pater <i>Vermentino</i>	Sant'Antioco	€ 45,00 <i>calice € 9,00</i>
--	-----------------------------------	--------------	---------------------------------

Q Quartomoro Brut <i>Bianco Spumante</i>	Quartomoro <i>Vermentino</i>	Arborea	€ 38,00 <i>calice € 8,00</i>
---	---------------------------------	---------	---------------------------------

Oscari 2016 <i>Bianco DOC Spumante</i>	Sella & Mosca <i>Torbato</i>	Alghero	€ 48,00 <i>calice € 9,00</i>
---	---------------------------------	---------	---------------------------------

## ***Vini Bianchi***

Terre bianche Cuvèè 161 2018 <i>Bianco DOC</i>	Sella&Mosca <i>Torbato</i>	Alghero €32,00 <i>calice € 7,00</i>
Rafia 2018 <i>Bianco DOC</i>	Santa Maria La Palma <i>Vermentino</i>	Alghero €35,00 <i>calice €7,00</i>
Stria 2018 <i>Bianco DOC</i>	Rada <i>Vermentino</i>	Alghero €30,00 <i>calice € 6,00</i>
Yos 2018 <i>Bianco DOC</i>	Rigatteri <i>Vermentino</i>	Alghero €18,00 <i>calice € 4,00</i>
Ala Blanca 2018 <i>Bianco DOC</i>	Parpinello <i>Vermentino</i>	Alghero € 18,00 <i>calice € 4,00</i>
Mattariga 2018 <i>Bianco DOC</i>	Chessa <i>Vermentino</i>	Usini € 27,00 <i>calice € 6,00</i>
Tuvaoes 2018 <i>Bianco DOC</i>	Cherchi <i>Vermentino</i>	Usini € 32,00 <i>calice € 7,00</i>
Tre Quarti 2018 <i>Bianco DOC</i>	Sa Defenza <i>Vermentino, Semidano</i>	Donori € 28,00 <i>calice € 6,00</i>
Cantaru 2018 <i>Bianco IGT</i>	Lilliu <i>Vermentino, Malvasia, Nasco</i>	Ussaramanna € 28,00 <i>calice € 6,00</i>
Sciala Vermentino di Gallura 2018 <i>Bianco DOCG superiore</i>	Surrau <i>Vermentino</i>	Arzachena € 37,00 <i>calice € 7,00</i>
Nurà 2017 <i>Bianco DOC</i>	Soi <i>Nuragus</i>	Nuragus € 33,00 <i>calice € 6,00</i>

## ***Vini Bianchi***

Vi de vi 2018 <i>Bianco DOC</i>	Parpinello <i>Vermentino</i>	Alghero € 12,00 <i>calice € 4,00</i>
Silenzi Bianco 2018 <i>Bianco IGT</i>	Pala <i>Vermentino, Nuragus</i>	Serdiana € 15,00 <i>calice € 4,00</i>
Nuragus I Fiori 2018 <i>Bianco DOC</i>	Pala <i>Nuragus</i>	Serdiana € 22,00 <i>calice € 5,00</i>
Anastasia 2018 <i>Bianco DOC</i>	Mogoro <i>Semidano</i>	Mogoro € 22,00 <i>calice € 5,00</i>
Samas 2018 <i>Bianco IGT</i>	Agripunica <i>Vermentino, Chardonnay</i>	Santadi € 25,00 <i>calice € 6,00</i>
Phoenix 2018 <i>Bianco IGT</i>	Angioi <i>Malvasia di Bosa</i>	Tresnuraghes € 40,00 <i>calice € 8,00</i>
Mendula 2014 <i>Bianco DOC</i>	Lilliu <i>Malvasia di Cagliari</i>	Ussaramanna € 40,00 <i>calice € 8,00</i>
Orriu sulle bucce 2018 <i>Bianco IGT</i>	Quartomoro <i>Vernaccia</i>	Arborea € 23,00 <i>calice € 6,00</i>
Clamys 2019 <i>Bianco DOC</i>	Tenute Fois <i>Vermentino</i>	Alghero € 20,00 <i>calice € 5,00</i>
Perla Rara 2018 <i>Bianco DOC</i>	Desia <i>Vermentino</i>	Ittiri € 22,00 <i>calice € 5,00</i>

## ***Vini Rosati***

Rosato 2018 <i>Rosato DOC</i>	Rigatteri <i>Cannonau</i>	Alghero € 17,00 <i>calice € 4,00</i>
Rosada 2018 <i>Rosato DOC</i>	Dolianova <i>Cannonau</i>	Dolianova €18,00 <i>calice € 4,00</i>
Pantumias 2018 <i>Rosato IGT</i>	Lilliu <i>Cannonau</i>	Ussaramanna € 34,00 <i>calice € 7,00</i>
Furau 2017 <i>Vino Rosato</i>	Sa Defenza <i>Uve Autoctone</i>	Donori € 42,00 <i>calice € 8,00</i>
Maria Pettena 2018 <i>Vino Rosato</i>	Sannas <i>Uve Rosse varie</i>	Mamoiada € 42,00 <i>calice € 8,00</i>

## ***Vini Rossi***

Vi de vi 2016 <i>Rosso DOC</i>	Parpinello <i>Cannonau</i>	Alghero €12,00 <i>calice € 4,00</i>
Silenzi Rosso 2018 <i>Rosso IGT</i>	Pala <i>Carignano, Monica e Sangiovese</i>	Serdiana € 15,00 <i>calice € 4,00</i>
Cagnulari 2018 <i>Rosso DOC</i>	S.M.la Palma <i>Cagnulari</i>	Alghero € 25,00 <i>calice € 6,00</i>
Arsenale 2016 <i>Rosso DOC</i>	Vigne Rada <i>Cagnulari</i>	Alghero € 48,00 <i>calice € 9,00</i>
Graffiante 2017 <i>Rosso DOC</i>	Rigatteri <i>Cagnulari</i>	Alghero € 20,00 <i>calice € 5,00</i>

Cagnulari 2018 <i>Rosso IGT</i>	Chessa <i>Cagnulari</i>	Usini €32,00 <i>calice € 7.00</i>
Arruga 2014 <i>Rosso DOC superiore</i>	Sardus Pater <i>Carignano</i>	Sant'Antioco € 75,00 <i>calice € 12.00</i>
Pedrosu 2016 <i>Rosso IGT</i>	Monte Pedrosu <i>Cagnulari</i>	Usini € 48,00 <i>calice € 9.00</i>
Kuentu Riserva 2014 <i>Rosso DOC</i>	Atha Ruja <i>Cannonau Riserva</i>	Dorgali € 43,00 <i>calice € 8,00</i>
Riviera 2017 <i>Rosso DOC</i>	Vigne Rada <i>Cannonau</i>	Alghero € 36,00 <i>calice € 7.00</i>
Sirbone 2017 <i>Rosso IGT</i>	Rigatteri <i>Cannonau, Cagnulari</i>	Alghero € 23,00 <i>calice € 5.00</i>
Luzzana 2016 <i>Rosso IGT</i>	Cherchi <i>Cannonau, Cagnulari</i>	Usini € 45,00 <i>calice € 8.00</i>
Lillovè 2017 <i>Rosso DOC</i>	Gabbas <i>Cannonau</i>	Nuoro €20,00 <i>calice € 5,00</i>
Nepente di Oliena Irilai 2014 <i>Rosso DOC Classico</i>	Oliena <i>Cannonau</i>	Oliena € 30,00 <i>calice € 6,00</i>
Mamuthone 2016 <i>Rosso DOC</i>	Sedilesu <i>Cannonau</i>	Mamoiada € 39,00 <i>calice € 7.00</i>
Eminas 2016 <i>Rosso DOC</i>	Eminas <i>Cannonau</i>	Mamoiada € 45,00 <i>calice € 8.00</i>
Deminera 2017 <i>Rosso DOC</i>	Sa Defenza <i>Cannonau, Bovale</i>	Donori € 29,00 <i>calice € 6,00</i>

Soi 2015 <i>Rosso DOC</i>	Soi <i>Cannonau</i>	Nuragus € 34,00 <i>calice € 6.00</i>
Tanca Farrà 2015 <i>Rosso DOC</i>	Sella&Mosca <i>Cannonau,Cabernet Sauvignon</i>	Alghero € 45,00 <i>calice € 8.00</i>
Le tre vigne 2016 <i>Rosso IGT</i>	Sa Defenza <i>Cannonau,Syrah Bovale</i>	Donori € 34,00 <i>calice € 6.00</i>
Lun 2015 <i>Rosso IGT</i>	Soi <i>Bovale,Cagnulari Barbera sarda</i>	Nuragus € 30,00 <i>calice € 6.00</i>
BVL 2017 <i>Rosso IGT</i>	Quartomoro <i>Bovale</i>	Arborea € 35,00 <i>calice € 7.00</i>
Bovale 2017 <i>Rosso IGT</i>	Su'Entu <i>Bovale</i>	Sanluri € 40,00 <i>calice € 8,00</i>
Su'diterra 2017 <i>Rosso IGT</i>	Su'Entu <i>Bovale,Cagnulari Monica</i>	Sanluri € 29,00 <i>calice € 6.00</i>
Monica 2015 <i>Rosso DOC Superiore</i>	Parpinello <i>Monica</i>	Alghero € 24,00 <i>calice € 6.00</i>
San Bernardino 2016 <i>Rosso DOC</i>	Mogoro <i>Monica,Bovale</i>	Mogoro € 23,00 <i>calice € 5.00</i>
100 Kent'Annos 2015 <i>Rosso DOC Superiore</i>	Mandrolisai <i>Cannonau,Monica,Bovale alc.</i>	Sorgono € 26,00 <i>calice € 6.00</i>
100Kent'Annos 2014 <i>Rosso DOC</i>	Mandrolisai <i>Cannonau</i>	Sorgono € 23,00 <i>calice € 5.00</i>
CRG 2017 <i>Rosso IGT</i>	Quartomoro <i>Carignano</i>	Arborea € 35,00 <i>calice € 7.00</i>

Rocca Rubia Riserva 2016 <i>Rosso DOC</i>	Santadi <i>Carignano</i>	Santadi € 38,00 <i>calice € 7.00</i>
Nero Miniera 2016 <i>Rosso DOC</i>	Esu <i>Carignano, Monica</i>	Carbonia € 32,00 <i>calice € 7.00</i>
Nur 2016 <i>Rosso DOC</i>	Sardus Pater <i>Carignano</i>	Sant'Antioco € 22,00 <i>calice € 5.00</i>
Montessu 2016 <i>Rosso IGT</i>	Agripunica <i>Carignano, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot Syrah</i>	Santadi € 38,00 <i>calice € 7.00</i>
Nero Ricamo 2018 <i>Rosso IGT</i>	Desia <i>Cagnulari</i>	Ittiri € 25,00 <i>calice € 6,00</i>
I Giganti 2014 <i>Rosso IGT</i>	Contini <i>Nieddera</i>	Cabras € 53,00 <i>calice € 10,00</i>
Sartiglia 2018 <i>Rosso DOC</i>	Contini <i>Cannonau</i>	Cabras € 23,00 <i>calice € 6,00</i>
Provois 2015 <i>Rosso DOC</i>	fratelli Puddu <i>Cannonau</i>	Oliena € 75,00 <i>calice € 9.00</i>
Bobotti 2017 <i>Rosso DOC</i>	Sannas <i>Carignano</i>	Mamoiada € 65,00 <i>calice € 13.00</i>
Tre Quarti 2018 <i>Vino Rosso</i>	Sa Defenza <i>Uve varie</i>	Donori € 28,00 <i>calice € 6.00</i>
Otto Marzo 2016 <i>Rosso IGT</i>	Dettori <i>Pascale</i>	Sennori € 70,00 <i>calice € 15.00</i>
Chimbanta 2018 <i>Rosso IGT</i>	Dettori <i>Monica</i>	Sennori € 70,00 <i>calice € 15.00</i>

Axina e Ixinau 2017 <i>Vino Rosso</i>	Pane Vino <i>Cannonau e....</i>	Nurri € 48,00 <i>calice € 9.00</i>
--	------------------------------------	---------------------------------------

Shu Gusucci 2017 <i>Vino Rosso</i>	Pane Vino <i>Cannonau e....</i>	Nurri € 52,00 <i>calice € 10.00</i>
---------------------------------------	------------------------------------	--

### ***I Grandi Vini Bianchi***

Dettori Bianco 2018 <i>Bianco Romangia IGT</i>	Dettori <i>Vermentino alc. 15.5%</i>	Sennori € 70.00 <i>calice € 14,00</i>
---	---	--

Alvas Bianco <i>Bianco IGT</i>	Panevino <i>Retallada, Vernaccia, Nuragus, Semidano, Vermentino e Nasco</i>	Nurri € 55,00 <i>calice € 10.00</i>
-----------------------------------	--	--

Sciala V.Tardiva 2017 <i>Bianco DOCG superiore</i>	Surrau <i>Vermentino</i>	Arzachena €60.00 <i>calice € 12,00</i>
---	-----------------------------	---

Villa di Chiesa 2015 <i>Bianco IGT</i>	Santadi <i>Vermentino, Chardonnay</i>	Santadi € 45.00 <i>calice € 9.00</i>
---	--	---

Capichera classico <i>Bianco IGT</i>	Capichera <i>Vermentino</i>	Olbia-Tempio € 62,00 <i>calice € 11.00</i>
---	--------------------------------	---

Giganti Bianco <i>Bianco IGT</i>	Contini <i>Vernaccia, Vermentino</i>	Cabras-Oristano € 35,00 <i>calice € 7.00</i>
-------------------------------------	---	---

Maria Abbranca 2017 <i>Bianco DOC</i>	Sannas <i>Vermentino</i>	Mamoiada € 60,00 <i>calice € 10,00</i>
--	-----------------------------	---

Sa Cava sulle bucce 2017 <i>Bianco IGT</i>	Sa Defenza <i>Vermentino</i>	Donori € 52,00 <i>calice € 10,00</i>
---	---------------------------------	---



## *I Grandi Vini Rossi*

Turriga 2014 <i>Rosso IGT</i>	Argiolas <i>Cannonau, Carignano, Bovale Malvasia Nera</i>	Serdiana € 90,00 <i>calice € 15,00</i>
Barrua 2015 <i>Rosso IGT</i>	Agripunica <i>Carignano, Cabernet Sauvignon Merlot</i>	Santadi € 76,00 <i>calice € 13,00</i>
Barrosu riserva Franzisca 2016 <i>Rosso DOC</i>	Montisci <i>Cannonau</i>	Mamoiada € 110,00 <i>calice € 15,00</i>
Dettori Rosso 2013 <i>Rosso IGT</i>	Dettori <i>Cannonau</i>	Sennori € 100,00 <i>calice € 15,00</i>
Tenores 2015 <i>Rosso Romangia IGT</i>	Dettori <i>Cannonau</i>	Sennori € 85,00 <i>calice € 15,00</i>
Barrile 2013 <i>Rosso IGT</i>	Contini <i>Nieddera, Caddiu e altre</i>	Cabras € 75,00 <i>calice € 13,00</i>
Terre Brune 2014 <i>Rosso DOC Superiore</i>	Santadi <i>Carignano, Bovaleddu</i>	Santadi € 88,00 <i>calice € 15,00</i>
Marchese di Villa Marina 2013 <i>Rosso DOC</i>	Sella & Mosca <i>Cabernet Sauvignon</i>	Alghero € 90,00 <i>calice € 15,00</i>
Arbore 2013 <i>Rosso DOC Classico</i>	Gabbas <i>Cannonau</i>	Nuoro € 48,00 <i>calice € 9,00</i>
Barrosu 2016 <i>Rosso DOC</i>	Montisci <i>Cannonau</i>	Mamoiada € 60,00 <i>calice € 12,00</i>
Muristellu 2012 <i>Rosso IGT</i>	Atha Ruja <i>Muristellu, Cannonau, carignano</i>	Dorgali € 57,00 <i>calice € 10,00</i>

## ***I vini Naturali***

*Meigamma sono Barbara e Giuseppe....Meigamma in sardo significa “ riposino dopo pranzo”, in questa parola è racchiusa la loro filosofia di vita “Lenta”, alla quale si ispirano per la produzione dei loro vini.....*

*Viticoltori di Villasimius che nel 2006 inseguendo la loro passione per il vino e la terra, impiantarono il primo vigneto di Cannonau, incrementando con il tempo, la coltivazione di Muristellu, Carignano e da poco anche recuperati due vitigni antichi come il Nuragus e Nasco. Fin da subito hanno iniziato una produzione rispettosa verso l' ambiente, senza utilizzare pesticidi e diserbanti nei terreni, continuando in cantina senza l'utilizzo di lieviti, chiarificanti, filtrazioni e solfiti.*

*Meigamma Rosso Primo 2018  
Rosso*

*Meigamma  
Muristellu*

*Villasimius € 48.00  
calice € 9.00*

*Meigamma Bianco Quarto 2018  
Bianco*

*Meigamma  
Vermentino*

*Villasimius € 45,00  
calice € 9.00*

*Vini da Dessert al bicchiere*  
*Passiti e Liquorosi*

Anghelu Ruju Riserva 2005 <i>Rosso DOC Liquoroso</i>	Sella & Mosca <i>Cannonau</i>	Alghero € 15,00
Angialis <i>Bianco IGT Dolce</i>	Argiolas <i>Nasco, Malvasia Bianca</i>	Serdiana € 8,00
Kentales <i>Bianco DOC Passito</i>	Chessa <i>Moscato Bianco</i>	Usini € 8,00
Vernaccia D'Oristano Riserva 2007 <i>Bianco DOC</i>	Contini <i>Vernaccia</i>	Cabras € 15,00
Salto di Coloras 2015 <i>Bianco Dolce</i>	Angioi <i>Malvasia di Bosa</i>	Tresnuraghes € 10,00
Moscadeddu 2014 <i>Bianco IGT Passito</i>	Dettori <i>Moscato di Sorso</i>	Sennori € 10,00
3 Nodi 2016 <i>Bianco Passito</i>	Vigne Rada <i>Vermentino</i>	Alghero € 8,00
Scaleri Demi Sec <i>Bianco Spumante</i>	Dolianova <i>Malvasia</i>	Dolianova € 5,00
Filet 2017 <i>Bianco</i>	Cantina Carta <i>Malvasia di Bosa</i>	Elmas € 8,00

***Gianfranco Manca***  
***Cantina Panevino***

**Gianfranco Manca è l'anarchico dell'enologia Sarda. Una delle figure più intransigenti, dritte e libere del panorama enologico italiano. 15 mila bottiglie - opere uniche - perchè sempre diverse di anno in anno - dentro e fuori la bottiglia- senza nessun intervento in vigna nè in cantina. Vini intesi come forme d'arte, tele dove dipingere mozioni.....**

Gianfranco Manca is the anarchist of Sardinian enology one of the most intransigent, straight and free figures on the Italian wine scene. 15 thousand bottles - unique works - because they are always different from year to year - inside and outside the bottle - without any intervention in the vineyard or in the cellar. Wines intended as art forms, canvases to paint emotions .....

Alvas Bianco <i>Bianco</i>	Panevino <i>Retallada, Vernaccia, Nuragus, Semidano, Vermentino e Nasco</i>	Nurri € 55,00 <i>calice € 10.00</i>
Tanka Salina <i>Vino Rosso</i>	Panevino <i>Cannonau, Tintillu, Bovale</i>	Nurri € 57,00 <i>calice € 10.00</i>
Boxi e Croxiu <i>Vino Rosso</i>	Panevino <i>Monica, Carignano</i>	Nurri € 55,00 <i>calice € 10.00</i>
Axina e Ixinau <i>Vino Rosso</i>	Panevino <i>Cannonau, Carignano, Sangiovese</i>	Nurri € 48,00 <i>calice € 9.00</i>
Pikadè <i>Vino Rosso</i>	Panevino <i>Carignano, Monica</i>	Nurri € 60,00 <i>calice € 12.00</i>
Shugusucci <i>Vino Rosso</i>	Panevino <i>Cannonau</i>	Nurri € 52,00 <i>calice € 10.00</i>

## ***L'Arte della Natura***

*I Lilliu hanno scelto di smarcarsi dalle facili etichette e dalle tendenze di richiamo, dal "biologico" al "naturale", per intraprendere un percorso personale capace di intrecciare innovazione e tradizione. Lavorano solo i propri grappoli che maturano lentamente grazie alle tecniche dell'agricoltura sinergica e dell'aridocoltura. Senza pesticidi, diserbanti né concimi chimici, le viti dell'azienda vengono nutrite e protette dalle altre piante.*

*The Lilliu have chosen to break away from easy labels and usual trends - from "organic" to "natural" - in order to embark on a personal path, intertwining innovation and tradition.*

*They only work their own bunches that ripen slowly thanks to the techniques of synergic agriculture and the arid farming. Without pesticides, herbicides or chemical fertilizers, the company's vines are nourished and protected by other plants.*

### ***Pietro Lilliu***

### ***Lilliu***

### ***Ussaramanna***

*Cantaru 2018  
Bianco IGT*

*Lilliu  
Vermentino, Malvasia, Nasco*

*Ussaramanna € 28,00  
calice € 6,00*

*Mendula 2014  
Bianco DOC*

*Lilliu  
Malvasia di Cagliari*

*Ussaramanna € 40,00  
calice € 8,00*

*Pantummas 2018  
Rosato IGT*

*Lilliu  
Cannonau*

*Ussaramanna € 34,00  
calice € 7,00*

*Diciosu 2016  
Rosso DOC*

*Lilliu  
Cannonau*

*Ussaramanna € 30,00  
calice € 6,00*

*Biazzu 2014  
Rosso IGT*

*Lilliu  
Cannonau, Bovale, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah*

*Ussaramanna € 26,00  
calice € 5,00*

*Prexu 2015  
Rosso IGT*

*Lilliu  
Syrah*

*Ussaramanna € 42,00  
calice € 8,00*

**“Io non seguo il mercato, produco vini che piacciono a me, vini del mio territorio, vini di Sennori. Sono ciò che sono e non ciò che vuoi che siano”.**

*Vogliamo che i nostri vini rappresentino l'essenza del nostro Terroir. Quello reale, vero. Creiamo Vini di Tradizione e di Territorio. Vini liberi. Liberi di esprimere se stessi, liberi di esprimere appieno un territorio poiché sono una semplice spremuta d'uva fermentata. Non sono vini schiavi delle logiche commerciali e di marketing. Non sono vini studiati e confezionati ad arte per un mercato importante.*

**“I do not follow the market, i make wines That please me, wines of my own local area, wines of Sennori. They are what they want to be and not what you want them to be”**

*We want our wines to reflect the quintessence of our true terroir. We produce wines of tradition and terroir. Wines that are free, free to express themselves, to express their growing area to the fullest, since they are simply a squeeze of grape juice that has fermented. They are not wines that are slaves to business logic and marketing strategies. These are not wines that have been designed and cleverly packaged for some important customer*

### ***Alessandro Dettori***

*Renosu Bianco 2018  
Bianco IGT*

### ***Dettori***

*Dettori  
Vermentino, Moscato*

### ***Sennori***

*Sennori € 27,00  
calice € 6.00*

*Dettori Bianco 2018  
Bianco Romangia IGT*

*Dettori  
Vermentino*

*Sennori € 70.00  
calice € 14,00*

*Renosu Rosso 2018  
Rosso Romangia IGT*

*Dettori  
Cannonau, Pascale, Monica*

*Sennori € 27,00  
calice € 6.00*

*Dettori Rosso 2013  
Rosso IGT*

*Dettori  
Cannonau*

*Sennori € 100.00  
calice € 15.00*

*Tuderi 2015  
Rosso Romangia IGT*

*Dettori  
Cannonau*

*Sennori € 48,00  
calice € 9.00*

*Tenores 2015  
Rosso Romangia IGT*

*Dettori  
Cannonau*

*Sennori € 85,00  
calice € 15.00*

## *Liquori e Distillati*

Mirto rosso	Rau Distilleria	Sassari	€ 5,00
Mirto bianco	Rau Distilleria	Sassari	€ 5,00
Limoncino	Rau Distilleria	Sassari	€ 5,00
Filu ferru	Rau Distilleria	Sassari	€ 5,00
Mirto rosso	Pure Sardinia	Sassari	€ 6,00
Vodka	Pure Sardinia	Sassari	€ 7,00
Gin	Pure Sardinia	Sassari	€ 7,00
Vermouth	Pure Sardinia	Sassari	€ 7,00
Liquore alla liquirizia	Silvio Carta	Zeddiani	€ 5,00
Liquore di pura liquirizia	De Chelu	Maracalagonis	€ 6,00
Elicriso liquore artigianale	Anima Sarda	Santu Lussurgiu	€ 6,00
Finocchietto	Anima Sarda	Santu Lussurgiu	€ 6,00
Abbardente bianca	Distillerie Lussurgesi	Santu Lussurgiu	€ 6,00
Abbardente barricata	Distillerie Lussurgesi	Santu Lussurgiu	€ 6,00
Filu ferru bianco	Distillerie Lussurgesi	Santu Lussurgiu	€ 6,00
Filu ferru barricato	Distillerie Lussurgesi	Santu Lussurgiu	€ 6,00

## ***Le Birre Artigianali***

### ***Birrificio Mezzavia***

Luna monda blanche 0,33 cl	Mezzavia	Selargius	€ 8,00
Malacoda strong ale 0,33 cl	Mezzavia	Selargius	€ 8,00
Gare de roubaix ambrata 0,33 cl	Mezzavia	Selargius	€ 8,00
Nautilus scura 0,33 cl	Mezzavia	Selargius	€ 9,00

### ***Birrificio P3 Brewing***

100 Nodi- Duple Ipa 0,33 cl	Birrificio P3	Sassari	€ 8,00
50 Nodi- Ipa 0,33 cl	Birrificio P3	Sassari	€ 7,00
Riff - White Ipa 0,33 cl	Birrificio P3	Sassari	€ 7,00
Jordi - Saison 0,33 cl	Birrificio P3	Sassari	€ 7,00
Speed - Golden Ale 0,33 cl	Birrificio P3	Sassari	€ 7,00

### ***Birrificio 4 Mori***

Pozzo 16- Lager 0,50 cl	Birrificio 4 Mori	Montevecchio	€ 9,00
Pozzo 9- Vienna Lager 0,50 cl	Birrificio 4 Mori	Montevecchio	€ 10,00
Pozzo 20- American Pale Ale 0,50 cl	Birrificio 4 Mori	Montevecchio	€ 10,00

Birra ichnusa 0,33 cl non filtrata			€ 4,00
Acqua Smeraldina naturale			€ 2,80
Acqua Smeraldina frizzante			€ 2,80

Thè limone/pesca			€ 3,00
Coca cola			€ 3,00
Fanta			€ 3,00
Sprite			€ 3,00

Caffè			€ 1,50
Decaffeinato			€ 2,00



Cappuccino

€ 1,80

## Grappe e Distillari

### *Il Re dei Re*

#### Grappa di Chianti e Zafferano 40% vol

La Grappa e Zafferano appartengono a una selezione personale del Produttore che porta a una limitata produzione annua. Realizzata con materie prime di altissima qualità, fra cui vinacce del Chianti e lo Zafferano in Stimmi. Non filtrata e al termine della lavorazione rimane in tini di acciaio per 6 mesi.

€6,00

### *Maschio blanca*

#### Grappa bianca alla Ruta 40%vol

Delicata con Ruta delle Dolomiti, morbida e gentile ottenuta da un taglio di diverse partite di tipici vitigni Veneti. In infusione La Ruta che dona particolari proprietà digestive alla grappa.

€ 6,00

### *Bumbu the original*

#### Barbados Rum original 35% vol

Una autentica leggenda caraibica di miscelato con pregiato rum Barbados e spezie selezionate a mano e distillato in piccoli lotti. Un blend di otto Paesi, canna da zucchero di prima qualità proveniente dalle migliori colture sostenibili di Barbados, Belize, Brasile, Costa Rica, Repubblica Dominicana e Honduras e invecchiato 15 anni.

€10,00

### *Bumbu XO*

#### Barbados Premium 40% vol

Premium Rum invecchiato 18 anni in botti ex bourbon e finito in botti di ex sherry di quercia bianca dell'Andalusia. Prodotto e invecchiato in una vecchia distilleria panamense di oltre 120 anni utilizzando la miglior canna da zucchero locale, Ricco e complesso al naso emergono aromi di toffee, quercia tostata e vaniglia che al palato lasciano spazio a sentori di scorza d'arancia, spezie pepate e un tocco di caffè.

€13,00

### ***Blackwell Rhum***

#### **Jamaica Rum Black Gold special Reserve 1625 40% vol**

Chris Blackwell è l'uomo del Rum e della cultura Jamaicana, fondatore della casa discografica di Bob Marley. Realizzato a partire da canna da zucchero giamaicana. Profumo di moka, caramello e burro d'arachidi con note di frutta tropicale. Toni di legno, tabacco da Pipa e Vaniglia.

€8,00

### ***Pirate's Grog Black***

#### **EI8HT COFFEE Rum 42% vol**

Un Elegante ed equilibrato mix tra il Caffè brasiliano e il rum liscio Pirate's Grog 5 anni, con note di cioccolato e caramello.

€ 8,00

### ***Pirate's Grog***

#### **NO.13 Rum 42% vol**

Rum ambrato proveniente dalle isole di Roatàn, Honduras. Invecchiato per 13 anni in botti di rovere americano, già usate per il bourbon, prima di essere imbottigliato in piccoli lotti. Un gusto liscio e caramellato con ricchi sapori di vaniglia albicocca e pesca.

€ 15,00

### ***Togouchi Premium***

#### **Japanese Blended Whisky 40% vol**

Miscelato in Giappone con Single malt provenienti dalla Scozia e whisky di grano del Canada. L'aroma è dolce con intense note di vaniglia e mais e note più leggere di spezie e caramello. Invecchiato in un Tunnel di una ferrovia nella città di Togouchi.

€ 15,00