

2021

CARTA DEI VINI

RISTORANTE

CALALUNA



BIANCHI**WHITE****Filine** € 18,00Vermentino di Sardegna DOC
Cantina Sociale di Dorgali
Ampio, persistente e fragrante. Note di frutta.**Tziu Martine** € 20,00Vermentino di Sardegna DOC
Cantina Berritta Dorgali
Vermentino in purezza dalla decisa impronta salina, con note fruttate e agrumate.**Panzale** € 22,00Vino Bianco **Biologico**
Cantina Berritta, Dorgali
Spiccata freschezza e persistente nota minerale e sapida, con un marcato retrogusto di mandorla.**Spèra** € 24,00Vermentino di Gallura DOCG
Cantina Siddura
Secco, sapido e fresco, di buon equilibrio gustativo e di piacevole persistenza organolettica.**Iselis Nasco** € 26,00IGT Isola dei nuraghi, Nasco di Cagliari DOC
Cantina Argiolas
Morbido ed avvolgente, finale lungo e gradevole.**Karmis Cuvè** € 26,00Tharros IGT - Vernaccia 80% Vermentino 20%
Cantina Contini
Morbido, pieno, con buona rispondenza gulto olfattiva.
Sapido e persistente.**Printzipale** €28,00Vermentino di Gallura DOCG Superiore
Cantina di Perandria
Fresco, sapido, minerale. Buon corpo, grande persistenza.**Paltusa** € 32,00Vermentino di Gallura DOCG Superiore. Vermentino 100%
Soc. Agricola San Tommaso, F.lli Careddu
Pieno e avvolgente, con note di frutta matura e profumi mediterranei. Gusto piacevolmente sapido ma fresco.**Lupus in fabula** € 36,00Vermentino di Gallura DOCG Superiore
Tenute Olbios
Buona struttura, decisa freschezza e sapiente sapidità. Retrogusto fruttato, minerale e persistente.**Sciala** € 40,00Vermentino di Gallura DOCG Superiore. Vermentino 100%
Cantina Surrau
Bouquet intenso con note fruttate, floreali e di macchia mediterranea. Morbido, lungo e persistente, con sentori vegetali e note minerali.**ROSSI****RED****Icorè** € 18,00Cannonau di Sardegna DOC
Cantina di Dorgali
Asciutto e caldo, pieno e morbido con leggera percezione tannica. Finale lungo e pulito.**Thurcalesu** € 22,00Cannonau di Sardegna DOC **Biologico**
Cantina di Berritta, Dorgali
Vino rosso di struttura. Raffinato e setoso, con una bella purezza di frutta e una finitura morbida e di struttura.**Carda Nera** € 22,00Carignano del Sulcis DOC
Cantina di Argiolas
Profumo intenso con note evidenti di macchia mediterranea e frutti rossi. fresco, sapido, con un tannino fine ed equilibrato.**Nepente** € 24,00Cannonau di Sardegna DOC
Cantina di Oliena
Note fruttate di piccoli frutti rossi e ciliegia si intrecciano con quelle floreali di rosa e viola. Sfumature di speziato e vanigliato.
In bocca è pieno e strutturato. L'alcolicità è bene supportata dalla piacevole vena acida e dal morbido tannino.**Don Baddore** € 28,00Isola dei Nuraghi, IGT - Cannonau 50%, Syrah 50%
Cantina di Berritta, Dorgali
Sorso avvolgente ed armonioso sorretto da una buona freschezza, tannino setoso in un finale iodato.**Iselis Monica** € 30,00Monica di Sardegna DOC Superiore
Cantina di Argiolas
Armonico e vellutato con tannini dolcissimi, frutta rossa e spezie in perfetto equilibrio, finale molto lungo e piacevole.**D 53** € 44,00Cannonau classico di Saedegn DOC
Cantina di Dorgali
Caldo, morbido, di grande struttura ed equilibrio, il corpo ricco ed armonioso esalta le note speziate e fruttate donando una ricchezza retrofattiva ampia e una persistenza al palato molto lunga.**Hortos** € 56,00Isola dei Nuraghi IGT. Uve autoctone e Syrah
Cantina di Dorgali
Asciutto, di grande corpo e spessore, tannicità equilibrata ed in perfetta armonia con fresca acidità. Finale molto persistente e pulito.**ROSATI****ROSE'****Filieri rosato executive** € 18,00Cannonau di Sardegna DOC
Cantina di Dorgali
Asciutto e fresco, sottile e persistente, fruttato**Nieddera rosè** € 22,00Valle del Tirso IGT
Cantina Contini
Fresco e sapido, di corpo agile, equilibrato nelle durezze e morbidezze, delicato e fine negli aromi, gradevole persistenza**Nudo** € 34,00Cannonau di Sardegna DOC Bianco/Rosato
Cannonau 100%
Cantina di Siddura
Secco, con un'impronta sapida e fresca. Ben equilibrato, moderatamente caldo e persistente**VINI SPUMANTI
SPARKLING WINES****Rosa'e Luna - Rosato** € 22,00Spumante rosato Brut
Cantina di Dorgali**Tagliamare** € 30,00Spumante Brut di Nuragus
Cantina di Argiolas**Imperiale Brut** € 62,00Cuvè di Pinot Nero 100% Metodo Classico
Maison Villa Rinaldi
Perlage persistente e serrato che si scioglie sottile al palato.
Finissimo impatto olfattivo con trama floreale con sottili note di crosta di pane**Barricaia Brut** € 108,0060% Pinot Nero e 40% Chardonnay Metodo Classico
Brut Grandi Annate - Maison Villa Rinaldi
Affinato per più di 24 mesi in barriques. Bouquet con inebriante sentore minerale. Sfida per i palati più esigenti. Perlage di esilarante finezza.**VINI AL BICCHIERE****WINE BY THE GLASS****Classico**

Bianco-Rosso-Rosato (white / red / rosè / sparkling)

Prosecco - Spumante Bruts € 4,00

Superiore

bianco-rosso-rosato (white / red / rosè / sparkling)

Prosecco - Spumante Brut € 6,00

VINO DELLA CASA**HOUSE WINES**

1/4 litro € 5,00

1/2 litro € 9,00

1 litro € 16,00

VINI DA DESSERT**DESSERT WINES****Angialis** € 6,00

Passito ambrato, Cantina di Argiolas

Maroneo

Passito rosso, Cantina di Dorgali

Vernaccia di Oristano**Malvasia di Bosa****CHAMPAGNE****CHAMPAGNES****Veuve Clicquot** € 140,00

Champagne Brut - Vintage 2012

Dom Pérignon € 340,00

Champagne - Vintage 2010

Cristal € 490,00Louis Roederer Champagne
Vintage 2009