CARTA DEI VINI

RISTORANTE

CALALUNA

OLIO SPATOLATO SU TELA
TIZIANA MARONGIU
@matiziart
HOTEL CALA LUNA

Bianco

WHITE

Monteoro €26
Vermentino di Gallura Superiore DOCG
Cantina Sella & Mosca
Profumi suadenti, fini e pronunciati. Sorso morbido, complesso e profondo, acidità brillante.

Over the Hill €32
Chardonnay 60% Sauvignon Blanc 30% Fiano 10%
Cantina A. Bocca, Dorgali
Floreale, fresco ed equilibrato, vivace freschezza e marcata mineralità.

Tziu Martine €25
Vermentino di Sardegna DOC
Cantina Berritta, Dorgali
Vermentino in purezza, decisa impronta fresca e salina, note fruttate e agrumate. Sorso delicato.

Arghentu Sulle Bucce €34
Vermentino di Sardegna DOC Macerato
Cantina A. Bocca, Dorgali
Giallo oro brillante, speziato e salmastro. In bocca croccante, chiude con una coda minerale.

Spèra €34
Vermentino di Gallura DOCG
Cantina Siddura
Secco sapido fresco,delicate note fruttate e agrumate di buon equilibrio gustativo, piacevole persistenza.

Sisini €27
Nuragus di Cagliari DOC Biologico
Tenute Evaristiano
Profumi fruttati, note di salsedine marina. Sorso morbido e piacevole. Equilibrata acidità.

Karmis Cuvée €29
Tharros IGT
Vernaccia 80% Vermentino 20%
Cantina Contini
Fresco e piacevole. Sapido, floreale, agrumato con nota salmastra e minerale. Gradevole e persistente.

Rosso

RED

Bàcco €44
Isola dei Nuraghi IGT Carignano 100%
Cantina Siddura
Avvolgente, complesso, incipit bacche sotto spirito. Corposo, fruttato, persistente ed intrigante.

Nepente di Oliena €28
Cannonau di Sardegna DOC
Cantina di Oliena
Pieno e strutturato, piacevole vena acida. Floreale con note di frutti rossi; finale con sfumature speziate.

Ferru €36
Cannonau di Sardegna DOC
Cantina A. Bocca, Dorgali
Rosso rubino trasparente. Note di grafite e lampone. Morbido e rotondo con una speziatura piacevole.

Flora €34
Monica di Sardegna DOC
Tenuta Evaristiano
Rosso rubino. Ricca profumazione di frutta rossa. Fresco e persistente.

Frakà €36
Nebbiolo di Luras Isola dei Nuraghi
Cantina Giuseppe Livesi
Sentori fruttati di frutti di bosco maturi e note aromatiche speziate. Caldo e armonico, ottima tannicità, lungo e persistente.

Lagrein €29
Lagrein 100%
Cantina Kurtatsch
Sentori di frutti rossi e spezie. Rosso intenso e avvolgente.

i grandi Formati

MAGNUM

Le nostre Magnum offrono il doppio del piacere! Rivolgiti al nostro Maître per un abbinamento consigliato. Su richiesta sono disponibili vini di uvaggi diversi come Nebbiolo, Chardonnay, Vermentino e Cannonau.

Our Magnums offer double pleasure! Let our Maitre advise you on a recommended pairing. On request wines of different grape varieties are available such as Nebbiolo, Chardonnay, Vermentino e Cannonau.

Rosato

ROSE'

Nudo €36
Cannonau di Sardegna DOC Cannonau 100%
Cantina Siddura
Rosa tenue. Note di frutta esotica, lievemente agrumato. Secco, impronta sapida e fresca. Ben equilibrato moderatamente caldo e persistente.

Capo Mannu Nieddera €28
Nieddera 100% Vitigno autoctono raro
Tenute Evaristiano
Profumi di frutti rossi e fiori, fresco e versatile.

Anemone €26
Alghero Rosato DOC Blend di Vitigni autoctoni
Cantina Sella & Mosca
Ricco, fresco, variegato e accattivante.
Floreale e fruttato.

Calice

BY THE GLASS

VINO SUPERIORE Rosso Bianco Rosé	€7
PROSECCO Superiore	€7
Alghero Torbato SPUMANTE DOC Brut	€6
FRANCIACORTA Influssi di Luna Brut	€8

Vino della casa

HOUSE WINE

1/4 litro	€9
1/2 litro	€14

Vino da Dessert

DESSERT WINES

Angialis Passito Bianco	€8
Maronèo Passito Rosso	€8

Prosecco Spumante e Champagne

SPARKLING WINES

Mionetto Vivo extra dry €20
Cantina Moneto
Metodo charmat Valdobbiadene

Rosa e Luna €24
Spumantino rosato di uve autoctone
Cantina di Dorgali

Alghero Torbato Spumante DOC Brut €26
Cantina Sella & Mosca
Uve Torbato

Bitzosu €32
Uve Vermentino
Cantina A. Bocca, Dorgali
Millesimato

Influssi di Luna Brut €40
Cantina ADB Group
Franciacorta

Barricaia Brut 2009 €95
Maison Villa Rinaldi
Metodo Classico - Brut Grandi Annate

Akènta Sub €110
Vermentino di Sardegna
DOC Extra Dry

Moët & Chandon Réserve Impérial €150
Champagne Brut

Ruinart €170
Champagne Brut