

BIANCHI**WHITE****Spèra**

Vermentino di Gallura DOCG
Cantina Siddura
Secco, piacevole, fresco, buon equilibrio
gustativo e persistenza organolettica.

€ 27

Ràfia

Vermentino di Sardegna DOC
Cantina Santa Maria La Palma
Delicata dolcezza in ingresso, volume al centro
lungo e persistente nel finale.

€ 27

Karmis Cuvèe

Tharros IGT Blend
Vernaccia 80% Vermentino 20%
Cantina Contini
Morbido, pieno, con buona rispondenza
gusto olfattiva. Sapido e persistente.

€ 26

Tziu Martine

Vermentino di Sardegna DOC in purezza
Cantina Berritta Dorgali
Decisa impronta salina con note fruttate e agrumate.

€ 24

Panzale

Vino Bianco Biologico
Cantina Berritta Dorgali
Spiccata freschezza e persistente nota minerale
e sapida, con un lieve retrogusto di mandorla.

€ 26

Cuvée 71

Vermentino DOC
Cantina Santa Maria La Palma
Sapido, salino, pieno sul finale.

€ 27

Paltusa

Vermentino di Gallura DOCG Superiore
Soc. Agricola San Tommaso, F.Ili Careddu
Pieno e avvolgente, con note di frutta
matura, sapido.

€ 32

I Giganti Bianco

Isola dei Nuraghi IGT Vernaccia, Vermentino
Cantina Contini
Grande struttura, pienezza, mantiene ottima
freschezza e decisione. Importante longevità.

€ 33

Elibaria

Vermentino di Gallura DOCG
Cantina Contini
Morbido al primo palato, sapidità e
persistenza finale.

€ 24

Nasco

Nasco di Cagliari DOC
Cantina Argiolas
Morbido avvolgente, profumo frutta tropicale, note
di fiori gialli.

€ 30

ROSSI**RED****Alenu**

Cab. Sauvignon, Aglianico, Bovale, Syrah
Cantina Murrai Colli del Limbara
Al palato asciutto, caldo, fragrante e armonico.

€ 24

Nepente

Cannonau di Sardegna DOC
Cantina di Oliena
Sfumatura speziata vanigliata, pieno e strutturato.

€ 26

Don Baddore

Isola dei Nuraghi IGT Blend
Cannonau 50% Syrah 50%
Cantina Berritta Dorgali
Sorso avvolgente, armonioso. Buona freschezza,
tannino setoto, finale iodato.

€ 32

Frakà

Nebbiolo sardo di Luras
Cantina Giuseppe Livesi
Caldo, armonico, ottima tannicità, lungo
e persistente sul finale. Si consiglia per carni di pregio.

€ 40

Hortos

Isola 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.

€ 54

Flora

Monica di Sardegna DOC Biologico
Cantina Evaristiano
Colore rosso rubino dalle sfumature purpuree.
Profumazione di frutta rossa, gusto ricco,
armonico e bilanciato.

€ 30

Maluentu

Tharros Rosso IGT Nieddera Merlot
Cantina Contini
Avvolgente armonioso buona freschezza finale iodato.

€ 24

Èstru

Carignano 100% IGT del Sulcis
Cantina Siddura
Suolo povero e clima caldo. Lievi profumi di
mora e mirtilli, sbuffi di pepe bianco e liquirizia.

€ 27

Icorè

Cannonau di Sardegna DOC
Cantina di Dorgali
Asciutto e caldo, pieno e morbido con leggera
percezione tannica. Finale lungo e pulito.

€ 20

Recònta

Cagnulari Alghero DOC
Cantina Santa Maria La Palma
Palato equilibrato, pieno con tannini setosi e lunghi.

€ 33

ROSATI**ROSE'****Rosamarina**

Cannonau di Sardegna DOC
Cantina Li Seddi
Colore rosato tenue, dal profumo fruttato,
ricco di iodio e dal sapore fresco e gradevole.

€ 28

I Giganti Rosa

Cannonau, Nieddera
Cantina Contini Tharros Rosato IGT
Fresco e deciso di bella tensione, con ritorni
agrumati e salini, buona persistenza e delicatezza
finale.

€ 24

VINI SPUMANTI**SPARKLING WINES****Vanto Brut**

Spumante Brut Vermentino 50% Nuragus 50%
Cantina del Bovale
Aperitivi, antipasti, primi e secondi a base di
pesce o frutti di mare.

€ 32

Barricaia Brut

Metodo Classico Pinot Nero 60% Chardonnay 40%
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.

€ 80

Rosa e Luna Rosato

Spumante Rosato Brut
Cantina di Dorgali
Colore rosa tenue e brillante. Secco,
fresco e ricco di sapidità.

€ 22

Influssi di Luna Franciacorta

Brut DOCG Chardonnay 90% Pinot Nero 10%
Cantina Influssi di Luna
Perlage fine e persistente. Note di frutti esotici,
fiori di Sambuco. Aperitivi, antipasti.

€ 36

VINO DELLA CASA**HOUSE WINES**

1/4 litro

€ 9

1/2 litro

€ 14

VINI AL BICCHIERE**WINE BY THE GLASS****Classico**

Bianco-Rosso-Rosato (white / red / rosè)
Uvaggi locali senza barrique o notevoli tempi di
affinamento, beverino.

€ 4

Superiore

Bianco-Rosso-Rosato (white / red / rosè)
Uvaggi nobili, strutturati.

€ 6

VINI DA DESSERT**DESSERT WINES****Angialis**

Passito, note di miele, ricco e denso
Cantina di Argiolas

€ 7

Maronè

Passito rosso, caldo spesso e cremoso
Cantina di Dorgali

€ 7

Vernaccia di Oristano

Asciutto, amarognolo e pieno
Cantina Contini

€ 7

Malvasia di Bosa

Secco, profumo ampio e persistente
Cantina F.Ili Porcu

€ 7

CHAMPAGNE**CHAMPAGNES****Bouquin Dupont**

Champagne Grand Cru

€ 100

Cristal

Louis Roederer Champagne
Vintage 2009

€ 460

Dom Perignon

Vintage 2012

€ 300