

SPUMANTE

Rosa e Luna | 1

Fresco, secco e piacevole *Fresh, dry and pleasant*

Uve autoctone a bacca rossa. / Rosati. BUC – Cantina Dorgali € 23,00

Bianco e Luna | 2

Sapido, fresco e persistente *Savory, fresh and persisting*

Uve bianche autoctone. / Soimanco Br. – Cantina Dorgali € 25,00

Su'Bri | 3

Fieno, sapido e morbido *Full, savory and mellow*

Uve autoctone. / Bianco Br. – Cantina Soimanco, Sanluri € 25,00

VINI BIANCHI

Filina | 4

Morbido, equilibrato e persistente *Well balanced and persisting*

Vermentino. / Vermentino di Sardegna DOC – Cantina Dorgali € 25,00

Panzale | 5

Fresco, sapido e persistente *Fresh, savoury and persisting*

Panzale. / Isola dei Nuraghi IGI – Cantina Bianca Eridia Calasotta € 26,00

Mattariga | 6

Delicato, equilibrato e intenso *Delicate, balanced and forciful*

Vermentino. / Vermentino di Sardegna DOC – Cantina Chessa Usini € 29,00

C'era una volta | 7

Fruitato, sapido e persistente *Fruity, savoury and persisting*

Vermentino. / Vermentino di Sardegna DOC – Cantina Chessa Usini € 28,00

Crizia | 8

Delicato e fruttato *Delicate and fruity*

Vermentino. / Vermentino di Gallura DOC – Azienda Tenore Sardegna Borchidda € 28,00

Perdiournou | 9

Fruitato, morbido e fresco *Fruity, mellow and fresh*

Vermentino. *Nasco.* / *Kioscato di Calasotta.* / Isola dei Nuraghi IGI – Cantina Bianca Eridia Calasotta € 25,00

Helios | 10

Intenso, equilibrato e persistente *Intense, balanced and persisting*

Nasco. / Isola dei Nuraghi IGI – Cantina Cantoni Ortuori € 26,00

I Giganti Bianco | 11

Fieno, fresco e sapido *Full, fresh and savoury*

Vernaccia. / *Vermentino.* / Isola dei Nuraghi IGI – Cantina Cantini Cabras € 38,00

Sciala | 12

Morbido, lungo e persistente *Mellow, long and persisting*

Vermentino. / Vermentino di Gallura DOC – Azienda Tenore Sardegna Borchidda € 36,00

Mamaio Bianco | 13

Fruitato e sapido *Fruity and savoury*

Vermentino. / Vermentino di Sardegna DOC BIC – Cantina Cantini Cabras € 26,00

VINI ROSATI

Filieri Rosé | 14

Sottile, persistente e fruttato *Subtle, persisting, fruity*

Cannonau. / Cannonau di Sardegna DOC – Cantina Dorgali € 24,00

Zibbo Rosé | 15

Fresco, lungo e persistente *Fresh, long and persisting*

Cannonau. / Cannonau di Sardegna Rosato DOC BIC – Cantina Cantoni Mamolada € 26,00

VINI ROSSI

Icorè | 16

Astuto, caldo e morbido *Dry, warm and mellow*

Cannonau. / Cannonau di Sardegna DOC – Cantina Dorgali € 24,00

Nürule | 17

Arioso, strutturato e persistente *Wide structured and persisting*

Cannonau. / Cannonau di Sardegna DOC riserva – Cantina Dorgali € 28,00

D53 | 18

Caldo, morbido e vellutato *Warm, mellow and velvety*

Cannonau. / Cannonau di Sardegna DOC Classico – Cantina Dorgali € 34,00

Su Nico | 19

Avvolgente, caldo e morbido *Round, warm and mellow*

Novale. / *Novale Yarnia Rossa.* BIC – Cantina S. Eridia, Sanluri € 28,00

Roussou | 20

Complesso e avvolgente *Structured and round*

Carignano. / Carignano del Sulcis DOC – Cantina Bianca Eridia Calasotta € 29,00

Zibbo | 21

Fruitato, lungo e persistente *Fruity, long and persisting*

Cannonau. / Cannonau di Sardegna DOC BIC – Cantina Cantoni Mamolada € 36,00

Bardia | 22

Giovane, fresco, fruttato *Young, fresh and fruity*

Uve autoctone. / Isola dei Nuraghi senza sottileggiamenti IGI – Cantina Dorgali € 26,00

Lugherra | 23

Intenso, persistente, articolato *Intense, persisting and structured*

Cagnulari. / *Uve autoctone a bacca tesa.* / Isola dei Nuraghi IGI – Cantina Chessa Usini € 37,00

Hortos | 24

Corposo, fresco e intenso *Full bodied, fresh and forciful*

Syrah. / *Uve autoctone.* / Isola dei Nuraghi IGI – Cantina Bianca Eridia Calasotta € 22,00

Reonta | 25

Corposo, equilibrato e pieno *Structured, balanced and round*

Cagnulari. / *Cagnulari* riserva – Cantina S. Yarnia, Palma Alghero € 34,00

Don Baddore | 26

Fieno, asciutto e caldo *Full bodied, dry and warm*

Syrah. / *Cannonau.* / Isola dei Nuraghi IGI – Cantina Eridia Dorgali € 36,00

Balente Superiore | 27

Vellutato, sapido e equilibrato *Melowy, savoury and balanced*

Muristellu. / *Cannonau.* / *Morra.* / *Morro Isola* DOC B. superiore – Cantina Cantoni Ortuori € 37,00

I Giganti Rosso | 28

Avvolgente e persistente *Structured and persisting*

Neddara. / *Neddara Valle del Fiso.* BIC – Cantina Cantini Cabras € 38,00

Terre Brune | 29

Fruitato, morbido ed elegante *Fruity, mellow and elegant*

Carignano. / *Novaleddu.* / Carignano del Sulcis Superiore – Cantina di Santadi € 64,00

Muristellu | 30

Caldo e avvolgente *Warm and structured*

Muristellu. / *Cannonau.* / *Carignano.* / Isola dei Nuraghi IGI – Azienda Bianca Dorgali € 37,00

Hassan | 31

Arioso ed elegante *Arioso and elegant*

Cabernet Sauvignon. / *Cabernet Franc.* / *Merlot.* / *Grenache.* / Azienda Az. Pers. Sorso € 62,00

VINI DA DESSERT, MEDITAZIONE E CONVERSAZIONE

Maroneo - Vino liquoroso da Cannonau - Cantina Dorgali	calice € 4,00
Pini8 - Vino da tavola stamature rosso - Cantina Carboni Ortuori	calice € 7,00
Galante - Vino da tavola stamature bianco - Cantina Carboni Ortuori	calice € 6,00

BOLLICINE NAZIONALI E CHAMPAGNE

Ferrari Brut - Cantina Ferrari	€ 40,00
Prosecco Sigillo del Doge - Cantina Sant'Anna	€ 24,00
Jacquart Mosaïque	€ 15,00
Jacquart Blanc de Blancs 2013	€ 10,00
Akènta Sub - Santa Maria la Palma - Alghero	€ 10,00

VINI AL CALICE

Filina - Vermentino DOC - Cantina Dorgali	calice € 4,00
Crizia - Vermentino di Gallura DOCG - Cantina Atlantis	calice € 5,00
Icorè - Cannonau DOC - Cantina Dorgali	calice € 4,00
Nùrule - Cannonau Riserva - Cantina Dorgali	calice € 5,00
Filieri Rosé - Cannonau DOC - Cantina Dorgali	calice € 4,00

La nostra selezione di cantine

Our wine producers selection

