

INDICE

SPUMANTI

Sardegna	pag. 3
Veneto	pag. 3

METODO CLASSICO

Sardegna	pag. 4
Franciacorta	pag. 4
Trento DOC	pag. 4
Champagne	pag. 5

VINI ROSATI

Sardegna	pag. 6
----------	--------

VINI BIANCHI

Sardegna	pag. 7
Nazionali	pag. 9
Internazionali	pag. 10

VINI ROSSI

Sardegna	pag. 11
Nazionali	pag. 15
Internazionali	pag. 17

VERNACCE

DOC Vernaccia di Oristano	pag. 18
---------------------------	---------

VINI DA DESSERT

Sardegna	pag. 19
----------	---------

VINI AL CALICE

Spumanti

<i>Contini</i>	Attilio Brut (<i>Vernaccia</i>)	€ 4 bicch.
<i>Sella & Mosca</i>	Oscari (<i>Torbato</i>)	€ 5 bicch.

Vini Rosati

<i>Contini</i>	I Giganti Rosato (<i>Nieddera</i>)	€ 4 bicch.
<i>Soberana</i>	Soberana Rosato (<i>Muristellu, Cannonau, Monica</i>)	€ 5 bicch.

Vini Rossi

<i>Fradiles</i>	Fradiles 2021 (<i>Muristellu, Cannonau, Monica</i>)	€ 5 bicch.
<i>La Sabbiosa</i>	Il Bio 2018 (<i>Carignano</i>)	€ 6 bicch.
<i>Demuru</i>	Crekos 2019 (<i>Cannonau</i>)	€ 4 bicch.

Vini Bianchi

<i>Su' Entu</i>	Su' Aro (<i>Chardonnay, Moscato Bianco, Nasco</i>)	€ 4 bicch.
<i>Cantina Soc. Della Vernaccia</i>	Terresinis (<i>Vernaccia</i>)	€ 4 bicch.
<i>Contini</i>	Pariglia (<i>Vermentino</i>)	€ 4 bicch.

SPUMANTI

Sardegna

<i>Contini</i>	Attilio Brut (<i>Vernaccia</i>)	€ 19
<i>Contini</i>	Attilio Rosè (<i>Nieddera</i>)	€ 19
<i>Tondini</i>	Karagnanj Brut (<i>Vermentino</i>)	€ 32
<i>Quartomoro</i>	“Z” (<i>Vermentino</i>)	€ 24
<i>Cantina della Vernaccia</i>	Aristanis Brut (<i>Vernaccia</i>)	€ 29

Veneto

<i>La Tordera</i>	Brunei Brut (<i>Glera, Bianchetta, Verdiso</i>)	€ 28
<i>La Tordera</i>	Serrai Extra Dry (<i>Glera, Bianchetta, Perera, Verdiso</i>)	€ 24
<i>La Tordera</i>	Tittoni Rive di Vidor Dry (<i>Glera, Perera</i>)	€ 26
<i>La Tordera</i>	Oltreval Extra Brut (<i>Glera, Verdiso</i>)	€ 28

METODO CLASSICO

Sardegna

<i>Quartomoro</i>	“Q” Brut <i>(Vermentino)</i>	€ 32
<i>Quartomoro</i>	“Q 66” Brut <i>(Vermentino)</i>	€ 36

Franciacorta

<i>Bellavista</i>	Cuvèe Alma Brut <i>(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)</i>	€ 45
<i>Bellavista</i>	Cuvèe Alma Pas Dosè Brut <i>(Chardonnay, Pinot Nero)</i>	€ 45
<i>Bellavista</i>	Cuvèe Alma Rosè Brut <i>(Chardonnay, Pinot Nero)</i>	€ 55
<i>Ca' del Bosco</i>	Cuvèe Prestige <i>(Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco)</i>	€ 55

Trento DOC

<i>Ferrari</i>	Ferrari Maximum <i>(Chardonnay)</i>	€ 39
<i>Moratti</i>	More Brut <i>(Pinot Nero)</i>	€ 34

Champagne

<i>Aleran</i>	Brut Supreme <i>(Chardonnay, Pinot Noir)</i>	€ 50
<i>Baron de Rothschild</i>	Brut <i>(Chardonnay, Pinot Noir)</i>	€ 80
<i>Julie Dufour</i>	Cléobuline <i>(Pinot Noir, Chardonnay)</i>	€ 75
<i>Lilbert-Fils</i>	Brut Sans Année <i>(Chardonnay)</i>	€ 75
<i>Lilbert-Fils</i>	Brut Perlè <i>(Chardonnay)</i>	€ 90

VINI ROSATI

<i>Contini</i>	I Giganti Rosa <i>(Cannonau, Nieddera)</i>	€ 19
<i>Contini</i>	Nieddera Rosato <i>(Nieddera, altre uve locali)</i>	€ 15
<i>Lilliu</i>	Pantummas <i>(Cannonau)</i>	€ 32
<i>Piras</i>	Dedicato a Sveva <i>(Cannonau)</i>	€ 32
<i>Soberana</i>	Soberana ()	€ 24
<i>Franco Ledda</i>	Nozze Celesti Rosato <i>(Nieddera)</i>	€ 21
<i>Su' Entu</i>	Nina Rosè <i>(Bovale, Vermentino)</i>	€ 27

VINI BIANCHI SARDEGNA

<i>Argiolas</i>	Iselis (<i>Nasco</i>)	€ 25
<i>Contini</i>	I Giganti (<i>Vernaccia, Vermentino</i>)	€ 26
<i>Contini</i>	Karmis (<i>Vermentino, Vernaccia</i>)	€ 19
<i>Contini</i>	Mamaioa (<i>Vermentino uve biologiche certificate</i>)	€ 20
<i>Lilliu</i>	Cantaru (<i>Vermentino, Malvasia, Nasco</i>)	€ 32
<i>Piras</i>	Terso (<i>Vernaccia di Oristano, Vermentino, Malvasia di Bosa</i>)	€ 32
<i>Santadi</i>	Villa di Chiesa (<i>Vitigni locali, Chardonnay</i>)	€ 35
<i>Cantina della Vernaccia</i>	Terresinis (<i>Vernaccia, altri vitigni autoctoni</i>)	€ 19
<i>Tondini</i>	Karagnanj (<i>Vermentino</i>)	€ 27
<i>Capichera</i>	Capichera (<i>Vermentino</i>)	€ 57
<i>Capichera</i>	Vigna'ngena (<i>Vermentino</i>)	€ 42
<i>Franco Ledda</i>	Nozze Celesti (<i>Vernaccia</i>)	€ 23

<i>Quartomoro</i>	Òrriu sulle bucce (<i>Vernaccia</i>)	€ 20
<i>Sella & Mosca</i>	Parallelo 41 (<i>Torbato, Sauvignon</i>)	€ 26
<i>Su' Entu</i>	Su' Aro (<i>Uve bianche autoctone</i>)	€ 27
<i>Tenute Olbios</i>	Lupus in Fabula (<i>Vermentino</i>)	€ 35
<i>Tenute Rossini</i>	Aria (<i>Vermentino</i>)	€ 23
<i>Vigne Surrau</i>	Montidimola (<i>Vermentino</i>)	€ 36
<i>Vigne Surrau</i>	Sciala (<i>Vermentino</i>)	€ 29

VINI BIANCHI NAZIONALI

<i>Fontezoppa</i>	Joco (<i>Pecorino</i>)	€ 25
<i>Masciarelli</i>	Marina Cvetic (<i>Trebbiano</i>)	€ 40
<i>Masciarelli</i>	Marina Cvetic (<i>Chardonnay</i>)	€ 40
<i>Masciarelli</i>	Castello di Semivicoli (<i>Pecorino</i>)	€ 27
<i>St Michael Eppan</i>	Gewurztraminer	€ 27
<i>Vajra</i>	Petracine (<i>Riesling</i>)	€ 35
<i>Vajra</i>	Dragon Luigi Baudana (<i>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, Nascetta</i>)	€ 24
<i>Monteraponi</i>	Trebbiano	€ 80

VINI BIANCHI INTERNAZIONALI

<i>Delaponte</i>	Chavignol (Sauvignon)	€ 39
<i>Delaponte</i>	Silex (Sauvignon)	€ 44
<i>Delaponte</i>	Les Monts Damnés (Sauvignon)	€ 49
<i>Simon Billaud</i>	Petit Chablis (Chardonnay)	€ 34
<i>Simon Billaud</i>	Chablis (Chardonnay)	€ 44
<i>Simon Billaud</i>	Montée de Tonnerre (Chardonnay)	€ 90
<i>Simon Billaud</i>	Les Vaillons Vieilles Vignes (Chardonnay)	€ 70

VINI ROSSI SARDEGNA

<i>Agricola Niuge</i>	Niuge (<i>Cannonau, Muristellu, Monica</i>)	€ 32
<i>Argiolas</i>	Iselis Rosso (<i>Monica</i>)	€ 26
<i>Argiolas</i>	Turriga (<i>Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia Nera</i>)	€ 80
<i>Audarya</i>	Nuracada (<i>Bovale</i>)	€ 36
<i>Audarya</i>	Monica	€ 21
<i>Bentu Luna</i>	Mari (<i>Bovale, Cannonau, Monica</i>)	€ 35
<i>Bingiateris</i>	Lollòre (<i>Bovale, Cannonau, Monica</i>)	€ 32
<i>Binza'e su Re</i>	Pinta (<i>Cagnulari</i>)	€ 29
<i>Contini</i>	Barrile (<i>Nieddera, Caddiu, altri vitigni autoctoni</i>)	€ 38
<i>Contini</i>	I Giganti Rosso (<i>Nieddera, altri vitigni autoctoni</i>)	€ 28
<i>Contini</i>	Mamaioa (<i>Cannonau, Uve Bio certificate</i>)	€ 20
<i>Deidda</i>	Mariano IV (<i>Cannonau</i>)	€ 24

<i>Demuru</i>	Trese <i>(Bovale, Cannonau, Monica)</i>	€ 32
<i>Cantine di Dolianova</i>	Falconaro <i>(Carignano)</i>	€ 24
<i>Cantine di Dolianova</i>	Terresicci <i>(Barbera)</i>	€ 38
<i>Fradiles</i>	Bagadin <i>(Bovale)</i>	€ 29
<i>Fradiles</i>	Fradiles <i>(Bovale, Cannonau, Monica)</i>	€ 24
<i>Lilliu</i>	Biatzu <i>(Cannonau, Bovale, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)</i>	€ 27
<i>Lilliu</i>	Chida <i>(Cannonau)</i>	€ 19
<i>Pala</i>	S'Arai <i>(Cannonau, Carignano, Bovale)</i>	€ 50
<i>Pala</i>	Siyr <i>(Carignano)</i>	€ 29
<i>Pala</i>	Thesys <i>(Bovale)</i>	€ 29
<i>Piras</i>	Terre di Arenaria <i>(Cannonau, Merlot, Cabernet Franc)</i>	€ 32
<i>Santadi</i>	Grotta Rossa <i>(Carignano)</i>	€ 16

<i>Santadi</i>	Terre Brune (Carignano)	2017	€ 49
<i>Soberana</i>	Soberana ()		€ 29
<i>Cantina Sociale Della Vernaccia</i>	Corash (Cannonau)		€ 23
<i>Cantina Sociale Della Vernaccia</i>	Maimone (Cannonau)		€ 17
<i>Cantina Sociale Della Vernaccia</i>	Montiprama (Nieddera)		€ 21
<i>Tondini</i>	Siddaju (Nebbiolo, Cannonau, Sangiovese)		€ 32
<i>Franco Ledda</i>	Is Ariscas (Nieddera, Carignano, Cabernet)		€ 23
<i>Sella & Mosca</i>	Tanca Farrà (Cabernet Sauvignon, Cannonau)		€ 33
<i>Sella & Mosca</i>	Vittorio 90 (Cabernet Sauvigno, altri vitigni autoctoni)	2015	€ 45
<i>Su' Entu</i>	Su' Nico (Bovale)		€ 34
<i>Su' Entu</i>	Su' Diterra (Bovale)		€ 29

<i>La Sabbiosa</i>	Il Bio <i>(Carignano)</i>	€ 36
<i>Tenute Rossini</i>	Nacchinono <i>(Cannonau, Cabernet Sauvignon, Syrah)</i>	€ 36
<i>Tenute Rossini</i>	Rosso Rossini <i>(Cannonau, Cabernet Sauvignon)</i>	€ 32
<i>Tenute Rossini</i>	Rolù <i>(Cannonau)</i>	€ 36

VINI ROSSI NAZIONALI

<i>Masciarelli</i>	Marina Cvetic <i>(Montepulciano d'Abruzzo DOC riserva)</i>	€ 32
<i>Vajra</i>	Albe <i>(Nebbiolo)</i>	€ 50
<i>Vajra</i>	Barbera D'Alba	€ 30
<i>Vajra</i>	Dolcetto D'Alba	€ 24
<i>Vajra</i>	Freisa Kiè	2018 € 35
<i>Castello Romitorio</i>	Brunello di Montalcino <i>(Sangiovese)</i>	€ 80
<i>Marchesi Antinori</i>	Il Bruciato <i>(Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah)</i>	€ 60
<i>Marchesi Antinori</i>	Peppoli <i>(Sangiovese, Syrah, Merlot)</i>	€ 32
<i>Monteraponi</i>	Monteraponi <i>(Sangiovese)</i>	€ 35
<i>Prunotto</i>	Prunotto <i>(Nebbiolo)</i>	€ 65
<i>Massimo Rattalino</i>	Quarantadue ⁴² <i>(Nebbiolo)</i>	€ 40
<i>Salvaterra</i>	Amarone <i>(Corvina, Rondinella, Corvinone)</i>	€ 60

<i>Zenato</i>	Ripassa <i>(Corvina, Rondinella, Oseleta)</i>	€ 36
<i>Crosara de le Strie</i>	Amarone <i>(Corvina, Corvinone, Rondinella)</i>	€ 55
<i>Tenuta Rocca</i>	Barolo <i>(Nebbiolo)</i>	€ 60
<i>Torraccia del Piantavigna</i>	Gattinara <i>(Nebbiolo)</i>	€ 42
<i>Monteraponi</i>	Baron'Ugo <i>(Sangiovese, Canaiolo Nero, Colorino)</i>	€ 80
<i>Monteraponi</i>	Il Campitello <i>(Sangiovese, Canaiolo, Colorino)</i>	€ 70

VINI ROSSI INTERNAZIONALI

<i>Delaporte</i>	Chavignol <i>(Sauvignon Blanc)</i>		€ 39
<i>Delaporte</i>	Silex <i>(Sauvignon)</i>	2021	€ 44
<i>Delaporte</i>	Le Cul de Beaujeu <i>(Pinot Noir)</i>	2020	€ 49
<i>Jerome Galeyrand</i>	Le Combe du Pré <i>(Pinot Noir)</i>	2020	€ 55
<i>Jerome Galeyrand</i>	Antonin <i>(Pinot Noir)</i>	2020	€ 65

DOC Vernaccia di Oristano

<i>Contini</i>	Antico Gregori	€ 20 bicch. € 90 Bott.
<i>Contini</i>	Vernaccia di Oristano Flor	€ 5 bicch. € 30 Bott.
<i>Contini</i>	Vernaccia di Oristano Riserva	€ 9 bicch. € 65 Bott.
<i>Cantina della Vernaccia</i>	Juighissa Superiore	€ 7 bicch. € 44 Bott.
<i>Cantina della Vernaccia</i>	Judikes Riserva	€ 10 bicch. € 70 Bott.
<i>Fratelli Serra</i>	Vernaccia di Oristano	€ 7 bicch. € 40 Bott.
<i>Fratelli Serra</i>	Vernaccia di Oristano Riserva	€ 8 bicch. € 45 Bott.
<i>Silvio Carta</i>	Vernaccia di Oristano Riserva	€ 8 bicch. € 45 Bott.
<i>Silvio Carta</i>	Per Te (Riserva)	€ 9 bicch. € 65 Bott.

VINI DA DESSERT

<i>Contini</i>	Pontis <i>(Vernaccia)</i>	€ 5,50 bicch. €33 Bott.
<i>Lilliu</i>	Mendula <i>(Malvasia)</i>	€ 4 bicch. € 30 Bott.
<i>Pala</i>	Assoluto <i>(Uve autoctone locali)</i>	€ 7 bicch. € 40 Bott.