

Carta dei Vini



Vini Sardi

Grotta Rossa	€ 18,00	Brabajanna	€ 35,00
<i>Santadi, Carignano</i>		<i>Tenute Palmas, Mandrolisai Doc</i>	
Rocca Rubia	€ 35,00	Thurcalesu	€ 35,00
<i>Santadi, Carignano</i>		<i>Berritta, Cannonau</i>	
Audarya	€ 22,00	Don Baddore	€ 37,00
<i>Audarya, Monica</i>		<i>Berritta, Cannonau, Syrah</i>	
Nuracada	€ 40,00	Caor	€ 25,00
<i>Audarya, Bovale</i>		<i>Quarto Moro, Cannonau</i>	
Inu	€ 32,00	MRS	€ 34,00
<i>Contini, Cannonau</i>		<i>Quarto Moro, Bovale (Muristellu)</i>	
Mamaioa	€ 25,00	MNC	€ 33,00
<i>Contini, Cannonau Bio</i>		<i>Quarto Moro, Monica</i>	
Barrile	€ 50,00	VikeVike	€ 48,00
<i>Contini, Nieddera, Caddiu e vitigni autoc. 2019</i>		<i>Sedilesu, Mammojada, Cannonau doc Bio</i>	
Maluentu	€ 24,00	Korem,	€ 43,00
<i>Contini, Nieddera, Merlot, Syrah, C, Sauvignon</i>		<i>Argiolas, Bovaleddu, Carignano, Cannonau</i>	
Cagnulari	€ 28,00	Turriga	€ 110,00
<i>Cherchi, Cagnulari</i>		<i>Argiolas, Cannonau, Carignano, Bovaleddu 2016</i>	
Kora Kodes	€ 28,00	Turriga	€ 96,00
<i>F.lli Serra, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		<i>Argiolas, Cannonau, Carignano, Bovaleddu 2017</i>	
Colli del Limbara	€ 28,00	Balentia	€ 50,00
<i>Nanneddu, Bovale</i>		<i>Dessena Benettutti, Cannonau Doc 2020</i>	
Montiprama	€ 23,00	Carros	€ 32,00
<i>Cantina del Rimedio, Nieddera</i>		<i>F.lli Puddu Cannonau - Nepente di Oliena 2019</i>	
Tostoinu	€ 28,00	Pro Vois	€ 60,00
<i>Cantina del Rimedio, Bovale Biologico</i>		<i>F.lli Puddu, Cannonau, Nepente di Oliena</i>	
Corash,	€ 22,00	Barrua	€ 53,00
<i>Cantina del Rimedio, Cannonau</i>		<i>Agri Punica Santadi Carign., Merlot, C. Sauvignon 2018</i>	
Iolei	€ 28,00	Assajé	€ 62,00
<i>Iolei, Cannonau</i>		<i>Capichera, Carignano, Syrah 2016</i>	
Voste'	€ 35,00	Marchese di Villamarina	€ 68,00
<i>Iolei, Cannonau, Nepente di Oliena</i>		<i>Sella e Mosca, Cabernet Sauvignon 2014</i>	
Cagnulari	€ 25,00	Tanca Farra'	€ 68,00
<i>S. Maria La Palma, Cagnulari</i>		<i>Sella e Mosca, Cabernet Sauvignon, Cannonau 2015</i>	
Buio	€ 27,00	Soberana Classico	€ 18,00
<i>Mesa, Carignano</i>		<i>Soberan, Mandrolisai Doc</i>	
Buio Buio	€ 44,00	Soberana Superiore	€ 27,00
<i>Mesa, Carignano Riserva</i>		<i>Soberan, Mandrolisai Doc</i>	
		Canales	€ 45,00
		<i>C. di Neoneli Pascale Cannonau Monica Muristellu Carignano</i>	

Vini Nazionali

Bonacosta	€ 26,00	Villa Antinori	€ 34,00
<i>Masi, Valpol., Clas. Doc Corvina, Rondinella e Molinara</i>		<i>Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon Syrah</i>	
Costasera	€ 78,00	Neprica	€ 20,00
<i>Masi, Amarone Classico</i>		<i>Tormaresca, Primitivo Primitivo</i>	
Scarzello	€ 43,00	Oddero DOC	€ 38,00
<i>Az. Agr. Scarzello, Barbera D'Alba superiore</i>		<i>Oddero, Barbera</i>	
Vulka	€ 32,00	Dolcetto d'Alba	€ 26,00
<i>Nicosia, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>		<i>Fontanafredda, Dolcetto</i>	
Valpolicella Ripasso Doc	€ 27,00	Le Difese	€ 45,00
<i>Bertani, Corvina. Merlot, Rondinella</i>		<i>T. San Guido, Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	
Fiulot	€ 24,00	Fass 9	€ 25,00
<i>Prunotto, Barbera D'Asti DOCG</i>		<i>Girlan Schiava</i>	
Prunotto Baric Turoc	€ 70,00	Flora	€ 35,00
<i>Prunotto, Barbaresco DOCG</i>		<i>Girlan, Pinot nero</i>	
Castello di Neive	€ 40,00	St. Daniel	€ 42,00
<i>Castello di Neive, Nebbiolo</i>		<i>Colterenzio, Pinot nero</i>	
La Braccasca	€ 34,00	Les Crêtes	€ 55,00
<i>Antinori, Vino Nobile di Montepulciano</i>		<i>Les Crêtes, Nebbiolo Sommet</i>	
Cont'Ugo	€ 60,00	Guidalberto	€ 72,00
<i>Antinori, Merlot</i>		<i>T. San Guido, Cabernet Sauvignon e Merlot</i>	
Il Bruciato	€ 48,00	Rosso di Montalcino	€ 44,00
<i>Antinori, Merlot, Cabernet Sauvignon Syrah</i>		<i>Soc. Agr. Canalicchio di Sopra, Sangiovese</i>	
Marchese Antinori	€ 60,00		
<i>Chianti Classico Riserva, Sangiovese Cabernet Sauvignon</i>			

Vini Bianchi

Karangianj	€ 32,00	Samas	€ 22,00
<i>Tondini, Vermentino</i>		<i>Agricola Punica, Chardonnay, Vermentino</i>	
Educato	€ 35,00	Elibaria	€ 25,00
<i>Elio Grasso, Chardonnay</i>		<i>Contini, Vermentino</i>	

Bollicine

Attilio <i>Contini, Vernaccia</i>	€ 22,00	Brut Tradition <i>Oliver Herbert, Pinot Nero, Meunier, Chardonnay</i>	€ 60,00
Il Roggio <i>Valdobiadene Sup., Glera</i>	€ 26,00	Folie Gourmande <i>Oliver Herbert, Chardonnay, Pinot Nero</i>	€ 80,00
Maximum BDB <i>Ferrari, Chardonnay</i>	€ 45,00	Collection 243 <i>Louis Roederer, Pinot Nero, Meunier, Chardonnay</i>	€ 90,00

Rosè

Seu <i>Cantina della Vernaccia, Nieddiera</i>	€ 18,00
---	---------

Desseri

Jughissa <i>Cantina del Rimedio, Vernaccia</i>	€ 6,00	Latinia <i>Santadi, Passito</i>	€ 6,00
Su Luci <i>Su Entu, Nasco, Moscato</i>	€ 6,00		



In questa carta dei vini, abbiamo selezionato con cura un'eclettica gamma di pregiati vini italiani, con una particolare attenzione dedicata ai tesori enologici provenienti dalla nostra amata Sardegna.

Con ogni sorso, vi invitiamo a immergervi nelle sfumature e nei sapori unici che caratterizzano la ricchezza vitivinicola della nostra terra, regalandovi un viaggio sensoriale attraverso il cuore dell'Italia e, in particolare, delle affascinanti vigne sarde.

Salute e felici degustazioni!