

SIGNATURE DRINKS

T - FASHIONEDDA A: 12 12 €
DIPLOMATICO RESERVA ESCLUSIVO | CREOLE BITTER | SUGAR | ORANGE PEEL

SUNMERICANO A: 12 12 €
BITTER | AMARO ESTREMISTA | VERMOUTH COCCHI | BITTERS MIX SODA

BALARES SOUR A: 12 10 €
GINGER & PEAR GIN | VERMENTINO DEISPANTA | ROSE WATER | LEMON | NOILLY PRAT SPRAY | SUGAR

MOON VALLEY A: 12 10 €
FLOREAL PISCO | PEACH BRANDY | ELICRISO | ANGOSTURA | SUGAR | LIME | EGG WHITE

KOMBI DAIQUIRI A: 12 10 €
BACARDI CARTA BLANCA | YUZU SAKÉ | ELECTRIC BITTERS | EUCALYPTUS HONEY | LIME

MARGARÏTE A: 8-12 12 €
TEQUILA | ST. GERMAIN | PLUM BITTERS | EARL GREY SYRUP | LIME

GREEN&MORE A: 12 10 €
METZCAL | CHARTREUSE | LIMONCELLO | GINGER SYRUP | LIME | PINEAPPLE SODA

CLASSIC DRINKS

TUTTI I DRINK CLASSICI SONO DISPONIBILI SU RICHIESTA.
CLASSIC DRINKS ARE AVAILABLE UPON REQUEST. 9 €

I COCKTAIL PREMIUM

SOFT DRINK

SPREMUTA D'ARANCIA A: 7-8 6 €
FRESH SQUEEZED ORANGE JUICE

SPREMUTA DI POMPELMO ROSA A: 7-8 6 €
FRESH SQUEEZED PINK GRAPEFRUIT

FRUTA LOCA A: 7-8 8 €
ARANCIA | ANANAS | PUREA DI FRAGOLA | SCIROPPO DI ANGURIA | LIME
ORANGE | PINEAPPLE | STRAWBERRY | WATERMELON SYRUP | LIME

PEACH DREAM A: 7-8 8 €
PESCA | MANGO | LAMPONI | LIME | ZUCCHERO LIQUIDO
PEACH | MANGO | RASPBERRY | LIME | SUGAR

PINK COLADA A: 7-8 8 €
MANGO | ANANAS | PUREA DI FRAGOLA | CREMA DI COCCO | LIME
MANGO | PINEAPPLE | STRAWBERRY | COCONUT CREAM | LIME

BAMBOO A: 7-8 8 €
ARANCIA | LIME | POMPELMO ROSA | PASSION FRUIT | SODA ALL'ANANAS
ORANGE | LIME | PINK GRAPEFRUIT | PASSION FRUIT | PINEAPPLE SODA

BIRRE ARTIGIANALI | CRAFT BEERS

A: 12-13

FRISKA 9 €
BIÈRE BLANCHE | BIRRIFICIO BARLEY | 5% | 37,5 CL SARDINIA

STILEMA 9 €
AMERICAN IPA | BIRRIFICIO MEZZAVIA | 6% | 33 CL | SARDINIA

BIRRE | BEER

A: 12-13

ICHNUSA CLASSICA | 4.7 % | 33 CL. 5 €

ICHNUSA NON FILTRATA | 5% | 33 CL. 5 €

HEINEKEN | 5 % | 33 CL. 6 €

CORONA | 4.6% | 33 CL. 6 €

APERI-FOOD

DISPONIBILE DALLE 11:00 ALLE 20:00
FROM 11AM TO 8PM

TAGLIERE REGIONALE | REGIONAL PLATE A: 1-7 18 €
SALUMI | FORMAGGI | CONFETTURE
CURED MEAT | CHEESES | JAMS

TAGLIERE AROMA | FLAVOR PLATE A: 1-7-8 24 €
SELEZIONE DI FORMAGGI | FRUTTA FRESCA | CONFETTURE
CHEESES | FRESH FRUIT | JAMS

TAGLIERE VEGETARIANO | VEGETARIAN PLATE A: 1-8 19 €
VERDURE GRIGLIATE | SELEZIONE DI CONSERVE | FRUTTA SECCA
GRILLED VEGETABLES | JAMS | NUTS

TAGLIERE DELUXE | DELUXE PLATE A: 1-7 32 €
SALUMI | FORMAGGI | VERDURE CALDE E FREDDE
CURED MEAT | CHEESES | ROASTED AND PRESERVED VEGETABLES

SANDWICHES | SNACKS

PIZZETTA SFOGLIA A: 1-3-7 2 €
PUFFY PASTRY WITH TOMATO AND CAPPERS

TOAST A: 1-7 6 €
PROSCIUTTO COTTO | FORMAGGIO
HAM AND CHEESE TOAST

FOCACCIA PROFUMATA A: 1-2 8 €
GAMBERI | MISTICANZA CROCCANTE | GUACAMOLE | POMODORO RAMATO
SHRIMP | CRUNCHY VEGETABLES | GUACAMOLE | TOMATO

T RUSTICO A: 1-4-5-6-8 8 €
MORTADELLA | CREMA DI PISTACCHI | STRACCIATELLA | MISTICANZA CROCCANTE
MORTADELLA | PISTACHIO CREAM | STRACCIATELLA CHEESE | CRUNCHY VEGETABLES

VEGAN SANDWICH A: 1-6 8 €
POMODORO | MELANZANE GRIGLIATE | MAIONESE DI SOIA | TOFU AFFUMICATO
TOMATO | GRILLED EGGPLANT | SOY MAYO | SMOKED TOFU

VODKA

KETEL ONE
NETHERLANDS | 40%

GREY GOOSE
FRANCE | 40%

BELVEDERE
POLAND | 40%

GIN

SOLO WILD
LONDON DRY | SARDINIA | 40%

SIPSMITH
LONDON DRY | UNITED KINGDOM | 41.6%

ALKKEMIST
COMPOUND GIN | SPAIN | 40%

RUM

MATUSALEM 15 YO
GRAN RESERVA | DOMINICAN REP. | 40%

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 12 YO
GUYANA | 40%

DON PAPA 7 YO
PHILIPPINES | 40%

ZACAPA XO
GUATEMALA | 40%

BRANDY | COGNAC

CARDENAL MENDOZA
SPAIN | 40%

HENNESSY XO
FRANCE | 40%

BRANDY DI VERNACCIA
SILVIO CARTA | SARDINIA | 45 %

GRAPPE E ACQUEVITI

NONNU 'ELOGU
ACQUAVITE DI VINACCE | AZIENDA VINICOLA CHERCHI |
SARDINIA | 40%

LA BACCHERINA
GRAPPA DI TERRE BRUNE | CANTINE SANTADI |
SARDINIA | 42%

SERVIZIO AL TAVOLO 20%

ALLERGENI:

TUTTE LE NOSTRE PIETANZE POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI,
CONSULTARE LA TABELLA.
IL NOSTRO STAFF È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INDICAZIONI.

A: 12

8 €

9 €

9 €

A: 12

10 €

10 €

12 €

A: 12

9 €

10 €

12 €

20 €

A: 12

10 €

25 €

22 €

A: 12

8 €

35 €

WHISKY & WHISKEY

A: 12

LAPHROAIG 10 YO
SCOTCH SINGLE MALT | SCOTLAND | 40%

BALVENIE 12 YO
SCOTCH SINGLE MALT | SCOTLAND | 43%

ARBEG 10 YO
SCOTCH SINGLE MALT | SCOTLAND | 46%

LAGAVULIN 16 YO
SCOTCH SINGLE MALT | SCOTLAND | 43%

CAOL ILA 18 YO
SCOTCH SINGLE MALT | SCOTLAND | 43%

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL
SCOTCH SINGLE MALT | SCOTLAND | 40%

KNOB CREEK 9 YO
BOURBON | USA | 50%

WOODFORD RESERVE
BOURBON | USA | 43,2%

NIKKA FROM THE BARREL
SCOTCH SINGLE MALT | JAPAN | 51,4%

CHAMPAGNE

A: 12

LAURENT-PERRIER LA CUVÉE

VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT YELLOW
LABEL

DOM PERIGNON VINTAGE

CRISTAL VINTAGE LOUIS ROEDERER

SPUMANTI | SPARKLING

A: 12

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
EXTRA DRY | GLERA | MIONETTO, VENETO

KELU
SPUMANTE MILLESIMATO | VERMENTINO DI SARDEGNA DOC |
VIGNETI ZANATTA, SARDEGNA

VILLA FRANCIACORTA MON SATEN
BRUT DOCG MILLESIMATO | CHARDONNAY |
VILLA FRANCIACORTA, LOMBARDIA

FERRARI PERLÉ
TRENTO DOC MILLESIMATO | CHARDONNAY |
FERRARI F.LLI LUNELLI, TRENTO-ALTO ADIGE

VILLA RINALDI PREMIÈRE
LA PRIMA CUVÉE BRUT | METODO CLASSICO | CHARDONNAY |
VILLA RINALDI, VENETO

ROSÉ ROSA
MILLESIMATO | BRUT METODO CLASSICO | PINOT NERO |
VILLA RINALDI, VENETO

SERVICE CHARGE 20%

ALLERGENS:

ANY FOOD CAN CONTAIN ALLERGENS. PLEASE CONSULT THE TABLE.
FEEL FREE TO ASK TO OUR EMPLOYEES.