T BAR

CAFFETTERIA A: 7

Caffè espresso	1,50
Caffè americano	1,50
Caffè d' orzo	2
Ginseng (1-3-5-6-7-8)	2
Cappuccino	2
Caffè marocchino	3
Caffè shakerato	3
Cioccolata calda	4

TE' E INFUSI A: 8

Earl gray | *bergamotto* | *calendula*	4
Bombay Chai | *pregiato tè nero* | *note alla cannella*	4
Estate darjeeling | *noci tostate* | *note floreali*	4
White Ginger Pear | *tè bianco* | *zenzero* | *pera giapponese*	4
Sencha | *tè verde* | *castagne*	4
Chamomile citron | *camomilla* | *fiori d'arancia*	4
African solstice | *rooibos africani* | *vaniglia*	4
Raspberry nectar | *lamponi*	4
Ginger lemongrass | *limone* | *zenzero*	4
Citrus mint | *agrumi* | *menta* | *limone*	4
Lemon vervein | *verbena* | *limone* | *melissa*	4

SOFT DRINKS A: 7-8-12

Spremuta d'arancia 6

Fruta Loca 7
arancia | *ananas* | *purea di fragola* | *sciroppo di anguria* | *lime*

Peach Dream 7
pesca | *mango* | *lamponi* | *lime* | *zucchero liquido*

Pink Colada 7
mango | *ananas* | *purea di fragola* | *sciroppo di cocco*

Fresh Collins 8
cetriolo | *mela* | *lime* *zucchero liquido* | *ginger beer*

BIRRE A: 12-13

Ichnusa classica | 4.7 %	5
Ichnusa non filtrata | 5%	5
Heineken | 5%	6
Corona | 4,6%	6
Friska Barley | 5%	7
Lei Chemu Blonde Ale | 4,7%	7

APERITIVI E BIBITE

La nostra selezione di aperitivi e bibite è disponibile su richiesta.

CHAMPAGNE A: 12

Veuve Cliquot Ponsardin Brut Yellow Label | 12%	90
Dom Perignon Vintage | 12,5%	320
Cristal Vintage Louis Roederer | 12%	380

SUPPLEMENTO SERVIZIO AL TAVOLO 20%

ALLERGENI
*prodotto abbatuto termicamente secondo norme HACCP.
**contiene prodotto surgelato
Tutte le nostre pietanze potrebbero contenere allergeni.
Siete pregati di consultare la tabella.
Lo staff è a vostra disposizione per ulteriori indicazioni.

THOTEL.IT
Via dei Giudicati, 66 Cagliari
070 47400
345 05 95 147
#thotel

BOLLICINE A: 12

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG Avantgarde *Sergio Mionetto* | *Glera* | *Valdobbiadene (TV)*	6	20
Brut di Torbato Rosè | Alghero DOC Torbato | Vitigno Autoctono a Bacca Rossa *Sella & Mosca* | *Alghero (SS)*	7	30
Villa Franciacorta Mon Satèn Brut Millesimato | Chardonnay *Villa Franciacorta* | *Monticelli Brusati (BS)*	8	40
Ferrari Perlè | Trento DOC Millesimato Chardonnay | *Ferrari F.lli Lunelli* | *Trento (TN)*	9	49
Gran Cuveè Bianca | Cuvèe Millesimata Brut metodo classico | Chardonnay *Villa Rinaldi* | *Soave (VR)*	9	49
Rosè Rosa | Millesimata Brut metodo classico | Pinot Nero *Villa Rinaldi* | *Soave (VR)*	9	49

VINI BIANCHI A: 12

Tzinnigas Valli del Tirso IGT | Vernaccia *Famiglia Orro* | *Tramatza (OR)*	6	24
Udus Nuragus di Cagliari DOC Senza solfiti aggiunti | Nuragus Bio *S.S. Agricola Viticola 3C* | *Assemini (CA)*	6	24
Deispanta Vermentino di Gallura DOCG Superiore Vermentino | *Cantine Canu* | *Luogosanto (OT)*	6	26
Solianu Vermentino di Gallura DOCG Superiore Vermentino *Tenute Matteu-Ledda* | *Bonnanaro (SS)*	7	32
Capichera Isola dei Nuraghi IGT | Vermentino *Capichera Soc. Agricola* | *Arzachena (OT)*	8	50

VINI ROSSI A: 12

Porteddu Cannonau di Sardegna DOC Cannonau | *Cantine Canu* | *Luogosanto (OT)*	6	20
Sulla Bocca Di Tutti Isola dei Nuraghi IGT | Cannonau | Monica Muristellu | *Cantine Biboi* | *Sorgono (NU)*	6	30
Brama Valli di Porto Pino IGT | Syrah 100 % *Cantina Mesa (CI)*	7	32
Montessu Isola dei Nuraghi IGT | Carignano Merlot | Cabernet Sauvignon | Syrah *AgriPunica* | *Santadi (CI)*	7	32

PASSITI E DA UVE STRAMATURE A: 12

Passito | Moscato di Sardegna DOC *Cantina di Dolianova* | *Dolianova (CA)*	7	30
Latinia | Valli di Porto Pino IGT Nasco | *Cantina di Santadi* | *Santadi (CI)*	7	32

DISTILLATI

VODKA A: 12

Adras | *Sardegna* | 40%	8
Gray Goose | *Francia* | 40%	8
Belvedere | *Polonia* | 40%	8

GIN A: 12

Giniu | *Sardegna* | 40%	8
Tanquerray 10 | *UK* | 47,5%	10
Monkey 47 | *Germania* | 47%	10

RUM A: 12

Matusalem 15 yrs old | *Rep. Domenicana* | 40%	10
Eldorado 12 years old | *Guyana* | 40%	10
Zacapa XO | *Guatemala* | 40 %	20

BRANDY E COGNAC A: 12

Carlos I° | *Spagna* | 40%	10
Remy Martin XO | *Francia* | 40%	22
Brandy di Vernaccia | *Silvio Carta* *Sardegna, Italia* | 45%	25

WHISKY E WHISKEY A: 12

Laphroiag 10 years old | *Scozia* | 40%	8
Woodford Reserve | *America* | 43,2%	8
Oban 14 years old | *Scozia* | 43%	8
Lagavulin 16 years old | *Scozia* | 43%	10
J Walker Blue Label | *Scozia* | 40%	25

GRAPPE E ACQUAVITI A: 12

Nonnu 'Elogu | *Vinicola Cherchi* | *Usini (SS)* | 40 %	7
Filu 'e Ferru | 42%	8
Grappa di Turriga *Cantine Argiolas* | *Serdiana (CA)* | 42%	8

SIGNATURE DRINKS

Summericano A: 12 8
Bitter Campari | *cocchi vermouth* | *bitters mix* | *soda mandarino e cardamomo*

Bomba Sour A: 12 8
Old grifu gin | *aspide bitter* | *bomba carta* | *sciroppo di zenzero* | *limone sardo*

Ri.To A: 12 8
Vitoria regia gin | *lime* | *tonica allo yuzu* | *shiso bitters*

Green Garden A: 12 8
rum bianco | *st. germain* | *chartreuse verde* *sciroppo di earl grey* | *lime*

Pisco Sunrise A: 12 8
pisco | *lime* | *sciroppo di ibisco* | *soda all'ananas*

Big Bamboo A: 8-12 8
Rum gold cubano | *rum dark jamaicano* | *lime* *arancia* | *pompelmo* | *sciroppo passion fruit* | *bitters*

Last Night A: 12 8
bitter assoluto | *vodka al cardamomo* | *fernet* | *lamponi* | *limone* | *zucchero liquido*

ShakeraTo A: 12 8
cardinal mendoza | *sciroppo alla vaniglia* | *espresso*

I COCKTAIL CLASSICI

Tutti i Classici sono disponibili su richiesta.

SANDWICH | SNACK | INSALATE

Pizzetta delizia A: 1-7 2

Toast A: 1-7 5
Prosciutto cotto | *formaggio*

T Beef A: 1-3-7 7
roast beef | *crema di parmigiano* | *pomodoro disidratato* | *misticanza*

T Sandwich A: 1-3-7 7
uovo | *bacon* | *insalata verde* | *pollo* *pomodoro* | *maionese*

Bread Veg A: 1-6-7-11 7
pane in crosta di semi vari | *verdure grigliate* | *insalata verde* | *patè di melanzane*

Salmon Sandwich A: 1-6-7-11 8
salmone affumicato al lime | *crema di avocado* | *misticanza* | *pomodorini* | *yogurt acido*

Insalata del giorno A: 1-3-4-7-8-9 10

Selezione di Salumi e Formaggi Regionali A: 1-7 12

PASTICCERIA ARTIGIANALE T HOTEL

Pasticceria Secca da Tè A: 1-3-7	2,50
Torte del giorno A: 1-3-7	5
I nostri Gelati Artigianali | 2 gusti | A: 3-7-8-12	5

T BAR

COFFEE AND CHOCOLATE A: 7

Espresso	1,50
American coffee	1,50
Barley coffee	2
Ginseng (1-3-5-6-7-8)	2
Cappuccino	2
Marocchino coffee	3
Shaked coffee	3
Hot chocolate	3

TEA AND INFUSION A: 8

Earl gray | *bergamot* | *marigold*	4
Bombay Chai | *fine black tea* | *cinnamon*	4
Estate darjeeling | *roasted nuts* | *floral notes*	4
Japanese Pear | *white tea* | *ginger* | *pear*	4
Sencha | *green tea* | *chestnuts*	4
Chamomile citron | *chamomile* | *orange flowers*	4
African solstice | *african rooibos* | *vanilla*	4
Raspberry nectar | *raspberries*	4
Ginger lemongrass | *lemon* | *ginger*	4
Citrus mint | *mint* | *lemon*	4
Lemon vervein | *vervain* | *lemon* | *melissa*	4

SOFT DRINKS A: 7-8-12

Fresh orange juice 6

Fruta Loca 7
citrus | *fresh fruit* | *mashed strawberry* | *watermelon syrup* | *lime*

Peach Dream 7
peach | *mango* | *raspberries* | *lime* | *liquid sugar*

Pink Colada 7
mango | *ananas* | *mashed strawberry* | *coconut syrup*

Fresh Collins 8
cucumber | *apple* | *lime* *liquid sugar* | *ginger beer*

BEERS A: 12-13

Classic Ichnusa | 4.7%	5
Ichnusa | unfiltered beer | 5%	5
Heineken | 5%	6
Corona | 4,6%	6
Friska Barley | Blanche | 5%	7
Lei Chemu | Blonde Ale | 4,7%	7

APETIZERS AND DRINKS

Our selection of appetizers and drinks is available on request.

CHAMPAGNE A: 12

Veuve Cliquot Ponsardin Brut Yellow Label | 12%	90
Dom Perignon Vintage | 12,5%	320
Cristal Vintage Louis Roederer | 12%	380

TABLE SERVICE SUPPLEMENT 20%

ALLERGENS
*product thermally reduced on haccp parameters.
**contains frozen product
All our dishes and drinks may contain allergens.
Refer to staff members for further details.

THOTEL.IT
Via dei Giudicati, 66 Cagliari
070 47400
345 05 95 147
#thotel

SPARKLING WINE A: 12

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG Avantgarde *Sergio Mionetto* | *Glera* | *Valdobbiadene (TV)*	6	20
Brut di Torbato Rosè | Alghero DOC Torbato | Vitigno Autoctono a Bacca Rossa *Sella & Mosca* | *Alghero (SS)*	7	30
Villa Franciacorta Mon Satèn Brut Millesimato | Chardonnay *Villa Franciacorta* | *Monticelli Brusati (BS)*	8	40
Ferrari Perlè | Trento DOC Millesimato Chardonnay | *Ferrari F.lli Lunelli* | *Trento (TN)*	9	49
Gran Cuveè Bianca | Cuvèe Millesimata Brut metodo classico | Chardonnay *Villa Rinaldi* | *Soave (VR)*	9	49
Rosè Rosa | Millesimata Brut metodo classico | Pinot Nero *Villa Rinaldi* | *Soave (VR)*	9	49

WHITE WINES A: 12

Tzinnigas Valli del Tirso IGT | Vernaccia *Famiglia Orro* | *Tramatza (OR)*	6	24
Udus Nuragus di Cagliari DOC Senza solfiti aggiunti | Nuragus Bio *S.S. Agricola Viticola 3C* | *Assemini (CA)*	6	24
Deispanta Vermentino di Gallura DOCG Superiore Vermentino | *Cantine Canu* | *Luogosanto (OT)*	6	26
Solianu Vermentino di Gallura DOCG Superiore Vermentino *Tenute Matteu-Ledda* | *Bonnanaro (SS)*	7	32
Capichera Isola dei Nuraghi IGT | Vermentino *Capichera Soc. Agricola* | *Arzachena (OT)*	8	50

RED WINES A: 12

Porteddu Cannonau di Sardegna DOC Cannonau | *Cantine Canu* | *Luogosanto (OT)*	6	20
Sulla Bocca Di Tutti Isola dei Nuraghi IGT | Cannonau | Monica Muristellu | *Cantine Biboi* | *Sorgono (NU)*	6	30
Brama Valli di Porto Pino IGT | Syrah 100 % *Cantina Mesa (CI)*	7	32
Montessu Isola dei Nuraghi IGT | Carignano Merlot | Cabernet Sauvignon | Syrah *AgriPunica* | *Santadi (CI)*	7	32

OVERRIPE GRAPE WINE A: 12

Passito | Moscato di Sardegna DOC *Cantina di Dolianova* | *Dolianova (CA)*	7	30
Latinia | Valli di Porto Pino IGT Nasco | *Cantina di Santadi* | *Santadi (CI)*	7	32

SPIRITS

VODKA A: 12

Adras | *Sardinia* | 40%	8
Gray Goose | *France* | 40%	8
Belvedere | *Poland* | 40%	8

GIN A: 12

Giniu | *Sardegna* | 40%	8
Tanquerray 10 | *UK* | 47,5%	10
Monkey 47 | *Germany* | 47%	10

RUM A: 12

Matusalem 15 yrs old | *Domenican Rep.* | 40%	10
Eldorado 12 years old | *Guyana* | 40%	10
Zacapa XO | *Guatemala* | 40 %	20

BRANDY & COGNAC A: 12

Carlos I° | *Spain* | 40%	10
Remy Martin XO | *France* | 40%	22
Brandy di Vernaccia | *Silvio Carta* *Sardinia, Italy* | 45%	25

WHISKY & WHISKEY A: 12

Laphroiag 10 years old | *Scotland* | 40%	8
Woodford Reserve | *America* | 43,2%	8
Oban 14 years old | *Scotland* | 43%	8
Lagavulin 16 years old | *Scotland* | 43%	10
J Walker Blue Label | *Scotland* | 40%	25

GRAPPA & ACQUAVITI A: 12

Nonnu 'Elogu | *Vinicola Cherchi* | *Usini (SS)* | 40 %	7
Filu 'e Ferru | 42%	8
Grappa di Turriga *Cantine Argiolas* | *Serdiana (CA)* | 42%	8

SIGNATURE DRINKS

Summericano A: 12 8
Bitter Campari | *cocchi vermouth* | *bitters mix* | *tangerines and cardamom soda*

Bomba Sour A: 12 8
Old grifu gin | *aspide bitter* | *bomba carta* | *ginger syrup* | *Sardinian lemon*

Ri.To A: 12 8
Vitoria regia gin | *lime* | *yuzu tonic* | *shiso bitters*

Green Garden A: 12 8
white rum | *st. germain* | *chartreuse verde* *earl grey syrup* | *lime*

Pisco Sunrise A: 12 8
pisco | *lime* | *ibiscu syrup* | *ananas soda*

Big Bamboo A: 8-12 8
Cuba rum gold | *Jamaican rum dark* | *lime* *orange* | *grapefruit* | *passion fruit syrup* | *bitter*

Last Night A: 12 8
bitter assoluto | *cardamom vodka* | *fernet* | *raspberries* | *lemon* | *liquid sugar*

ShakeraTo A: 12 8
cardinal mendoza | *vanilla syrup* | *espresso*

CLASSIC COCKTAILS

All classics are available on request.

SANDWICH | SNACK | SALAD

Pizzetta delizia A: 1-7 2

Toast A: 1-7 5
ham | *cheese*

T Beef A: 1-5-7 7
roast beef | *Parmesan sauce* | *dry tomato* | *mixed salad*

T Sandwich A: 1-3-7 7
egg | *bacon* | *green salad* | *chicken* *tomato* | *mayonnaise*

Bread Veg A: 1-6-7-11 7
crust bread seeds | *grilled vegetables* | *green salad* | *aubergine patè*

Salmon Sandwich A: 1-6-7-11 8
smoked lime salmon | *avocado sauce* | *mixed salad* | *cherry tomatoes* | *sour yogurt*

Salad of the day A: 1-3-4-7-8-9 10

Cured cut and cheese selection A: 1-7 12

T HOTEL ARTISAN PASTRY

Dry pastries A: 1-3-7 2,50

Cake of the day A: 1-3-7 5

Homemade ice cream selection | 2 flavours 5
A: 3-7-8-12