

LE NOSTRE PROPOSTE

HOT MULE 7
Vodka al peperoncino | lime | mango | Ginger Beer

ORIENT ESPRESSO 7
Vodka infusa al cardamomo | Kalua | espresso
sciropo di zucchero

SKY WALKER 7
Aperol | Drambuie | arancia | limone
sciropo di zucchero | Angostura

TANDEM 7
Bitter Campari | lime | Chinotto Lurisia
Rabarbaro Zucca (12)

ZELATINI 7
Zubrovka | sciropo di zucchero | lime
liquore di mela verde | foglie di menta

ZEN COLLINS 7
Vodka infusa al cardamomo | limone
sciropo di zucchero | succo di mela | Tonica

PINK PANTER 8
Star of Bombay gin | limone | sciropo di zucchero
lamponi freschi | Liquirizia de Chelu

PIT FIRE 8
Remy Martin V.S.O.P. | Karmis | Peach Tree
limone | albume di uovo | Peychaud's bitter (3-12)

SOUS VIDE NEGRONI 8
Negroni cotto a basse temperature
frutta di stagione (12)

ZATRILLAS 8
Bacardi Carta Blanca | lime lorzata | salvia | assenzio

I COCKTAIL CLASSICI

Tutti i Classici sono disponibili su richiesta.

ANALCOLICI

FRUTTA LOCA 7
Pestato di agrumi | frutta fresca

GO FOR IT 7
Cramberry | mela | lime | purea di fragola fresca

MANGHITO 7
Mango | lime | tabasco | Ginger Beer

PINK COLADA 7
Mango | ananas | purea di fragola | latte di cocco

BASJLITO 7
Lime | zucchero di canna | basilico
pompelmo rosa | Tonica

CAGLIARIFORNIA 7
Lamponi freschi | lime | sciropo di zucchero
Ginger Ale | Granatina

CINDARELLA 7
Arancia | sciropo alla cannella | lime | Ginger Beer

VIRGIN T 7
Pompelmo rosa | arancia
sciropo al passion fruit | Sanbittèr

DISTILLATI

VODKA
Adras | Sardegna | 40% 5
Gray Goose | Francia | 40% 7
Belvedere | Polonia | 40% 7

GIN
Solo Wild Gin | Sardegna | 40% 7
Tanqueray 10 | Inghilterra | 47,5% 7
Hendrick's | Scozia | 44% 7

RUM
Matuzalem 15 yrs old | Rep. Dominicana | 40% 8
Eldorado 12 years old | Guyana | 40% 10
Ron Zacapa XO | Guatemala | 40 % 18

BRANDY E COGNAC

Carlos I° | 40% 6
Courvoisier | 40 % 8
Remy Martin XO | 40% 22

GRAPPE E ACQUAVITI

Filu 'e Ferru | 42% 5
Grappa Nonino Sauvignon Blanc | 45 % 7
Grappa di Turriga | 42% 8

WHISKY E WHISKEY

Laphroaiog 10 years old | Scozia | 40% 8
Woodford Reserve | America | 43,2% 8
Oban 14 years old | Scozia | 43% 9
Lagavoulin | Scozia | 43% 10
J Walker Blue Label | Scozia | 40% 25

CHAMPAGNE

Veuve Cliquot | 12% 90
Dom Perignon 2009 | 12,5% 320
Cristal 2009 | 12% 380

SPUMANTI

Mionetto Valdobbiadene 6 18
Prosecco Docg superiore
Prestige collection extra dry
Mionetto | Valdobbiadene (TV)

Bellavista Alma | Franciacorta Docg 8 38
Uve Chardonnay | Pinot bianco | Pinot nero
Bellavista | Franciacorta (BS)

Rosè Rosa | 2010 | Cuvée millesimata 9 46
Brut metodo classico
Pinot Nero in purezza | Villa Rinaldi | Soave (VR)

Ferrari Perlè 2011 | Trento DOC 9 46
Chardonnay in purezza | Ferrari SPA | Trento

VINI BIANCHI

Deispanta | 2019 5 19
Vermentino di Gallura Docg superiore
Vermentino 100%
Società agricola Nolis | Luogosanto (OT)

Tzinnigas | 2019 6 22
Valle del Tirso IGT | Vernaccia 100%
Famiglia Orro | Tramatzta (OR)

Soliànu | 2018 7 25
Vermentino di Gallura DOCG Superiore
Vermentino in purezza
Tenute Matteu-Ledda | Bonnanaro (SS)

VINI ROSSI

Porteddu | 2019 4 14
Cannonau di Sardegna DOC
Società Agricola Nolis | Luogosanto (OT)

Nero Miniera | 2017 6 26
Carignano del Sulcis DOC | Carignano 100%
Viticoltore Enrico Esu | Medau Desogus
Carbonia (CI)

Su' Nico | 2018 6 29
Marmilla IGT | Bovale in purezza
Cantine Su' Entu | Sanluri (VS)

VINI LIQUOROSI E PASSITI

Latinia | 2012 7 30
Valli di Porto Pino IGT | Uve Nasco
Cantina di Santadi | Santadi (CI)

Angialis | 2014 7 30
Isola dei Nuraghi IGT | Moscato | Nasco
Cantine Argiolas | Sardinia (CA)

BIRRE

Ichnusa non filtrata | 5% (1) 5
Heineken | 5% (1) 6
Corona | 4,6% (1) 6
Barley Friska | 5% (1) 7
Chemu Lei | 4,7% (1) 7

APERITIVI E BIBITE

4
La nostra selezione di aperitivi e bibite
è disponibile su richiesta.

CAFFETTERIA

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

TE' E INFUSI

Earl gray | bergamotto | calendula 3
Bombay Chai | pregiato tè nero 3
note alla cannella
Estate darjelling | noci tostate | note floreali 3
White Ambrosian | tè bianco | vaniglia | cocco 3
White Ginger Pear | tè bianco | zenzero | pera 3
Oasis | tè verde | fiori primaverili | agrumi 3
Sencha | tè verde | castagne 3
Camomilla | camomilla | fiori d'arancia 3
African solstice | rooibos africani | vaniglia 3
Raspberry nectar | lamponi 3
Ginger lemon grass | limone | zenzero 3
Citrus mint | menta | limone 3
Lemon vervein | verbena | limone | melissa 3

SANDWICH E SNACK

Pizzetta delizia (1-7) 1,50
Tramezzino 4
Tonno [o uovo] | pomodoro (1-3)
Toast (1-7) 5
Prosciutto | formaggio
T Sandwich 7
Uovo | bacon | insalata verde | pollo
pomodoro | maionese (1-3)
Bun Sandwich 8
Tonno | lattuga | anelli di cipolla | bacon
maionese alla senape (1-3-4-10)

DESSERT E GELATI

Pasticceria secca (1-3-7) 2,50
Torta del giorno (1-3-7) 5
Selezione di gelati artigianali [2 gusti] 5
(3-7-8-12)

Per qualsiasi altra richiesta fuori carta,
ti preghiamo di chiedere al nostro staff.

Per il servizio al tavolo si applica il 20%
di supplemento.

I vini contengono solfiti. Alcuni nostri drink e portate
potrebbero contenere allergeni. Lo staff è a vostra
disposizione e potete consultare la tabella.

THOTEL.IT

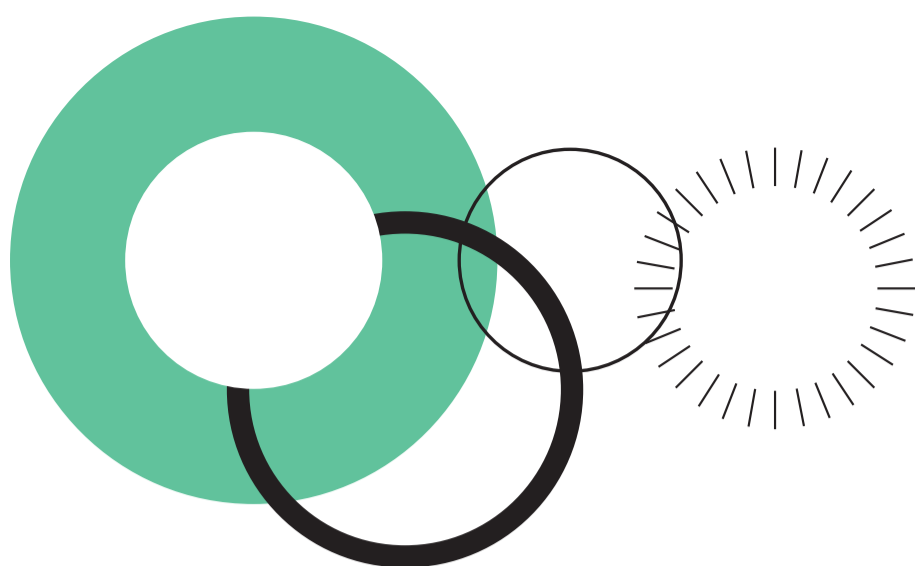
Via dei Giudicati, 66 Cagliari

070 47400

☎ 345 05 95 147

📍 #thotel





OUR COCKTAILS

HOT MULE Red chili pepper Vodka lime mango Ginger Beer	7
ORIENT ESPRESSO Cardamom Vodka Kalua espresso coffee sugar syrup	7
SKY WALKER Aperol Drambuie orange lemon sugar syrup Angostura	7
TANDEM Bitter Campari lime Chinotto Lurisia Rabarbaro Zucca (12)	7
ZELATINI Zubrovka sugar syrup lime green apple liquor mint leaves	7
ZEN COLLINS Cardamom Vodka lemon sugar syrup apple Tonica	7
PINK PANTER Star of Bombay gin lemon sugar syrup fresh raspberries Liquirizia de Chelu	8
PIT FIRE Remy Martin V.S.O.P. Karmis Peach Tree lemon egg white Peychaud's bitter (3-12)	8
SOUS VIDE NEGRONI Negroni in a low temperature steaming fresh fruit (12)	8
ZATRILLAS Bacardi Carta Blanca lime barley water sage absinthe	8

CLASSIC COCKTAILS

All Classics are available on request.

SOFT DRINKS

FRUTTA LOCA Citrus fresh fruit	7
GO FOR IT Cranberry apple lime mashed strawberry	7
MANGHITO Mango lime Tabasco Ginger Beer	7
PINK COLADA Mango ananas mashed strawberry coconut milk	7
BASJLITO Lime cane sugar basil pink grapefruit Tonica	7
CAGLIARIFORMIA Fresh raspberries lime sugar syrup Ginger Ale Granatina	7
CINDARELLA Arancia cinnamon syrup lime Ginger Beer	7
VIRGIN T Pink grapefruit orange passion fruit syrup Sanbittèr	7

SPIRITS

VODKA Adras Sardinia 40%	5
Gray Goose France 40%	7
Belvedere Poland 40%	7
GIN Solo Wild Gin Sardinia 40%	7
Tanqueray 10 England 47,5%	7
Hendrick's Scotland 44%	7
RUM Matuzalem 15 yrs old Dominican Rep. 40%	8
Eldorado 12 years old Guyana 40%	10
Ron Zacapa XO Guatemalal 40 %	18

BRANDY AND COGNAC

Carlos I° 40%	6
Courvoisier 40 %	8
Remy Martin XO 40%	22

GRAPPE AND ACQUAVITI

Filu 'e Ferru 42%	5
Grappa Nonino Sauvignon Blanc 45 %	7
Grappa di Turriga 42%	8

WHISKY AND WHISKEY

Laphroiaig 10 years old Scotland 40%	8
Woodford Reserve USA 43,2%	8
Oban 14 years old Scotland 43%	9
Lagavoulin Scotland 43%	10
J Walker Blue Label Scotland 40%	25

CHAMPAGNE

Veuve Cliquot 12%	90
Dom Perignon 2009 12,5%	320
Cristal 2009 12%	380

SPARKLING WINE

Mionetto Valdobbiadene Prosecco Docg superiore Prestige collection extra dry Mionetto Valdobbiadene (TV)	6	18
Bellavista Alma Franciacorta Docg Chardonnay grapes White Pinot Black Pinot Bellavista Franciacorta (BS)	8	38
Rosè Rosa 2010 Cuvée millesimata Brut metodo classico Black Pinot 100% Villa Rinaldi Soave (VR)	9	46
Ferrari Perlè 2011 Trento DOC Chardonnay 100% Ferrari SPA Trento	9	46

WHITE WINE

Deispanta 2019 Vermentino di Gallura Docg superiore Vermentino 100% Società agricola Nolis Luogosanto (OT)	5	19
Tzinnigas 2019 Valle del Tirso IGT Vernaccia 100% Famiglia Orro Tramatzta (OR)	6	22
Soliànu 2018 Vermentino di Gallura DOCG Superiore Vermentino 100% Tenute Matteu-Ledda Bonnanaro (SS)	7	25

RED WINE

Porteddu 2019 Cannonau di Sardegna DOC Società Agricola Nolis Luogosanto (OT)	4	14
Nero Miniera 2017 Carignano del Sulcis DOC Carignano 100% Viticoltore Enrico Esu Medau Desogus Carbonia (CI)	6	26
Su' Nico 2018 Marmilla IGT Bovale 100% Cantine Su' Entu Sanluri (VS)	6	29

OVERRIPE GRAPES WINE

Latinia 2012 Valli di Porto Pino IGT Nasco Cantina di Santadi Santadi (CI)	7	30
Angialis 2014 Isola dei Nuraghi IGT Moscato Nasco Cantine Argiolas Serdiana (CA)	7	30

BEER

Ichnusa non filtrata 5% (1)	5
Heineken 5% (1)	6
Corona 4,6% (1)	6
Barley Friska 5% (1)	7
Chemu Lei 4,7% (1)	7

APPETIZERS AND DRINKS

Our selection of appetizers and drinks is available on request.

COFFEE AND CHOCOLATE

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

TEA AND INFUSIONS

Earl gray bergamot marigold	3
Bombay Chai fine black tea cinnamon	3
Estate darjelling roasted nuts floral notes	3
White Ambrosian white tea vanilla coconut	3
White Ginger Pear white tea ginger pear	3
Oasis green tea spring flowers citrus	3
Sencha green tea chestnuts	3
Chamomile orange flowers	3
African solstice african rooibos vanilla	3
Raspberry nectar raspberries	3
Ginger lemon grass lemon ginger	3
Citrus mint mint lemon	3
Lemon vervein verbena lemon melissa	3

SANDWICH AND SNACK

Pizzetta delizia (1-7)	1,50
Sandwich	4
Tuna [or egg] tomato (1-3)	
Classic sandwich (1-7)	5
Ham cheese	
T Sandwich	7
Egg bacon green salad chicken tomato mayonnaise (1-3)	
Bun Sandwich	8
Tuna lettuce onion rings bacon mustard mayonnaise (1-3-4-10)	

DESSERT AND ICE CREAM

Dry pastry (1-3-7)	2,50
Cake of the day (1-3-7)	5
Homemade ice cream selection [2 flavours] (3-7-8-12)	5

For any other drink or food, not shown in this list, please ask our staff.

A supplement of 20% is charged for service at table.

All wines contain sulfites. Some of our drinks or food could contain allergens. Please, refer to staff or consult summary table.

THOTEL.IT

Via dei Giudicati, 66 Cagliari

070 47400

☎ 345 05 95 147

📍 📱 #thotel

