



12.30 - 14.30

## ANTIPASTI

Tentacolo di polpo* grigliato (A:14) cremoso di patata   salsa all'arrabbiata	€ 16
Tartare di ricciola (A:4-12) pomodori datterini   avocado   misticanza	18
Pralina di capocollo di maiale* (A:1-3-7) insalatina croccante   fonduta di pecorino   chips di riso Venere	13

## PRIMI

Spaghetti Cavalier Cocco (A:1-4-7-14) crema di bottarga di Cabras	15
Fregola leggermente piccante (A:1-2-4-14) calamari   cozze   pomodorini   gamberi	17
Lasagnetta aperta (A:1-3-7-12) ragù alla campidanese   fiori di zucca   crema di pecorino	14

## SECONDI

Ombrina in olio cottura (A:4-12) patate al limone   salsa rapa rossa vivace	22
Fritto di calamari* (A:1-2-14) gamberi*	22
Filetto di San Pietro (A:4) guazzetto di pomodoro arrostito   crumble di olive nere	24
Filetto di manzo grigliato (A:12) salsa al Bovale   medaglione di patate e cipollotto alla piastra	22

## CONTORNI

Patate al forno (-)	5
Bietola ripassata   olio   aglio   peperoncino (-)	5
Patate fritte Dippers** (-)	5
Composizione di verdure grigliate (-)	7

## INSALATE

T Salad (A:1-7) lattuga   belga   dadolata di mango   mandorle tostate   Fiore Sardo DOP   olive taggiasche	12
Marina (A:4-8) Insalata verde   radicchio   noci   salmone affumicato   semi di chia   dressing di arancia	12
Serpeddì (A:12) Insalata verde   rucola   pomodorini   straccetti di roast-beef   aceto balsamico	12
Contadina (A:1-7) Insalata verde   rucola   pollo   pomodorini petali di grana   fagiolini   crostini di pane	12
Calamosca (A:1-4-8) Insalata verde   spada affumicato   pomodorini   crema di avocado   semi di zucca   indivia belga   crostini di pane	12
Vasconcello's salad 1654 al tarantello di tonno (A:1-4-7-8) Tarantello   misto di lattuga   anelli di cipolla rossa   facussa   avocado   palmito   ceci   salsa ai 4 quesos   semi di chia	17

## TAGLIERI

Selezione di formaggi sardi (A:1-7-8) le nostre confetture   frutta secca Ovinfort di Thiesi   pecorino di Marrubiu   pecorino semi stagionato Aresu   pecorino 36 mesi Aresu   caprino Aresu   casizolu del Montiferru	12
Selezione di salumi e formaggi su pane Carasau (A:1-7) Crudo di Parma 24 mesi   salsiccia sarda di Villamassargia   coppa campagnola di Monte Arci   pecorino semi stagionato Aresu   caprino Aresu   casizolu del Montiferru	14

## PASTICCERIA ARTIGIANALE T HOTEL

Seadas con miele agrumato (A:1-3-7-8) crumble al cacao   pralina di gelato	7
Carapigna di Aritzo (A:-)	7
Cre moso allo yogurt (A:1-7-8) crumble di nocciole   fragole	7
Tagliata di frutta fresca di stagione (A:-)	7
Fragole e limone (A:-)	7

COPERTO E SERVIZIO  
AL TAVOLO SONO INCLUSI\* Prodotto abbattuto termicamente  
secondo norme HACCP.

\*\* Contiene prodotto surgelato.

✓ Su richiesta, i nostri piatti vegani

## ALLERGENI

Tutte le nostre pietanze potrebbero  
contenere allergeni. Siete pregati di  
consultare la tabella. Lo staff è a vostra  
disposizione per ulteriori indicazioni.

## THOTEL.IT

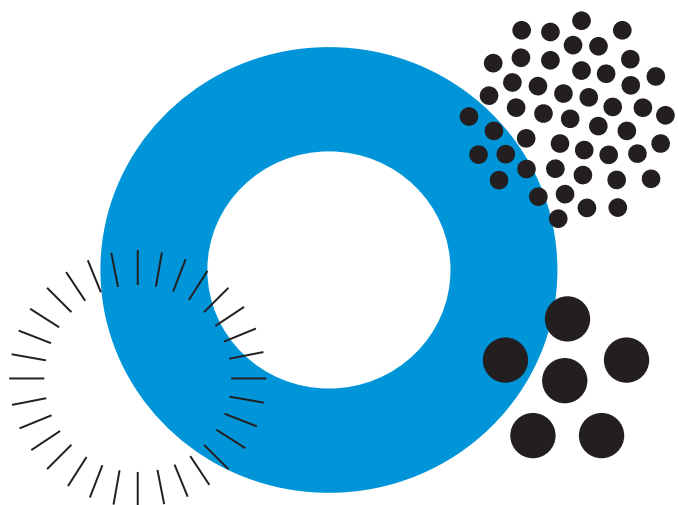
Via dei Giudicati, 66 Cagliari

070 47400

☎ 345 05 95 147

📱 #thotel





19.30 – 22.30

ANTIPASTI

Tentacolo di polpo* arrosto (A:14) maionese di carote e ginger   misticanza   chips croccante	€ 16
Perla di mare con cuore di patate fondenti (A: 1-3-4-12-14) crema di pomodoro   cozze	16
Capesante scottate (A:4-14) crema di piselli   uova di salmone   chips di riso Venere	16
Tartare di ricciola (A:4-12) pomodori datterini   avocado   misticanza	18
Carpaccio di manzo al profumo di pepe Sichuan (A:12) cavolo rosso marinato	14

PRIMI

Spaghetti Cavalier Cocco con arselle (A:1-4-12-14) crema di zucchine   menta   bottarga	16
Fregola leggermente piccante (A:1-2-4-14) calamari   cozze   pomodorini   gamberi	17
Cavatelli con asparagi selvatici (A:1-2-14) cozze leggermente piccanti	18
Bottoni all'uovo ripieni di melanzana affumicata (A:1-3-7) spicchio di pomodoro   crema di basilico e pecorino	13
Le nostre pappardelle all'uovo al ragù di manzetta (A:1-3) favette   lamelle di tartufo bianchetto	14
Fagottini ripieni di maialino (A:1-3-7-8) salsa al burro versato al timo   nocciole tostate   pecorino giovane	16

SECONDI

Filetto di scorfano (A:4-12) crema di datterino di Pula   olive taggiasche   polvere di capperi di Selargius	22
Ombrina in olio cottura (A: 4-12) patate al limone   salsa rapa rossa vivace	22
Mattonella di maialino con cotenna croccante (A: 12) salsa al mirto   asparagi verdi alla piastra	24
Filetto di manzo grigliato (A: 12) salsa al Bovale   medaglione di patate e cipollotto alla piastra	22

CONTORNI

Patate al forno (-)	5
Bietola ripassata   olio   aglio   peperoncino (-)	5
Patate fritte Dippers** (-)	5
Composizione di verdure grigliate (-)	7

INSALATE

T Salad (A: 1-7) lattuga   belga   dadolata di mango   mandorle tostate   Fiore Sardo DOP   olive taggiasche	12
Marina (A: 4-8) Insalata verde   radicchio   noci   salmone affumicato   semi di chia   dressing di arancia	12
Vasconcello's salad 1654 al tarantello di tonno (A: 1-4-7-8) Tarantello   misto di lattuga   anelli di cipolla rossa   facussa   avocado   palmito   ceci   salsa ai 4 quesos   semi di chia	17

TAGLIERI

Selezione di formaggi sardi (A: 1-7-8) le nostre confetture   frutta secca Ovinfort di Thiesi   pecorino di Marrubiu   pecorino semi stagionato Aresu   pecorino 36 mesi Aresu   caprino Aresu   casizolu del Montiferru	12
Selezione di salumi e formaggi su pane Carasau (A: 1-7) Crudo di Parma 24 mesi   salsiccia sarda di Villamassargia   coppa campagnola di Monte Arci   pecorino semi stagionato Aresu   caprino Aresu   casizolu del Montiferru	14

PASTICCERIA ARTIGIANALE T HOTEL

Coulis di fragole (A: 1-3-7-8) marquise di cioccolato   crumble   gelato stracciatella	7
Seadas con miele agrumato (A: 1-3-7-8) crumble al cacao   pralina di gelato	7
Carapigna di Aritzo (A: -)	7
Cre moso allo yogurt (A: 1-7-8) crumble di nocciole   fragole	7
Tortino al cioccolato 70% (A: 1-3-7-8) moù salato   crumble   gelato crema	7
Tagliata di frutta fresca di stagione (A: -)	7

COPERTO E SERVIZIO AL TAVOLO SONO INCLUSI  
\* Prodotto abbattuto termicamente secondo norme HACCP.  
\*\* Contiene prodotto surgelato.  
✓ Su richiesta, i nostri piatti vegani

ALLERGENI  
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



## CARTA DEI VINI T RESTAURANT

### BOLLICINE

Brut di Torbato   Alghero DOC Torbato   <i>Sella&amp;Mosca</i>   <i>Alghero (SS)</i>	6	20
Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry D.O.C.G. Avantage <i>Mionetto</i>   <i>Glera</i>   <i>Valdobbiadene (TV)</i>	6	20
Su' Bri   Spumante Brut   Vermentino <i>Cantina Su' Entu</i>   <i>Sanluri (VS)</i>	6	22
Bellavista Alma   Franciacorta D.O.C.G. Chardonnay   Pinot Bianco   Pinot Nero <i>Bellavista</i>   <i>Erbusco (BS)</i>	8	42
Rose Rosa   Cuvée millesimata   Brut metodo classico Pinot nero   <i>Villa Rinaldi</i>   <i>Soave (VR)</i>	9	49
Ferrari Perlè   Trento D.O.C. Millesimato Chardonnay   <i>Ferrari F.lli Lunelli</i>   <i>Trento (TN)</i>	9	49
Gran Cuveè Bianca   Cuvée Millesimata   Brut metodo classico   Chardonnay   <i>Villa Rinaldi</i>   <i>Soave (VR)</i>	9	49

### BIANCHI

Tzinnigas   Valli del Tirso IGT Vernaccia   <i>Famiglia Orro</i>   <i>Tramatza (OR)</i>	6	24
Udus   Nuragus di Cagliari DOC   Senza solfiti aggiunti Nuragus Bio   <i>S.S. Agricola Vitecola 3C</i>   <i>Assemini (CA)</i>	6	24
Is Argiolas   Vermentino di Sardegna DOC Vermentino   <i>Cantine Argiolas</i>   <i>Serdiana (CA)</i>	6	24
Deispanta   Vermentino di Gallura D.O.C.G. superiore Vermentino   <i>Cantine Canu</i>   <i>Luogosanto (SS)</i>	6	26
Serenata   Vermentino di Gallura D.O.C.G. superiore Vermentino   <i>Silvio Carta</i>   <i>Zeddiani (OR)</i>	6	26
Helios   Isola dei Nuraghi IGT   Uve Autoctone a Bacca Bianca   <i>Cantina Carboni</i>   <i>Ortuero (NU)</i>	7	28
Sardegna Semidano Superiore D.O.P.   Semidano   Vermentino   <i>Fattorie Isola</i>   <i>Sorso (SS)</i>	7	28
Montesicci   Nasco di Cagliari DOC   Nasco   <i>Cantine Di Dolianova</i>   <i>Dolianova (CA)</i>	7	30
Vartzolu   Isola dei Nuraghi IGT   Vermentino   Granazza   <i>Az. Agricola Dario Gungui</i>   <i>Mamoiada (NU)</i>	7	30
Soliànu   Vermentino di Gallura D.O.C.G. superiore Vermentino   <i>Tenute Matteu-Ledda</i>   <i>Bonnanaro (SS)</i>	7	32
Le Saline   Vermentino di Gallura D.O.C.G. Superiore Vermentino   <i>Vigneti Zanatta</i>   <i>Olbia (OT)</i>	7	32
Sciala   Vermentino di Gallura D.O.C.G. superiore Vermentino   <i>Cantina Surrau</i>   <i>Arzachena (OT)</i>	8	34
Capichera   Isola dei Nuraghi IGT   Vermentino <i>Capichera Soc. Agricola</i>   <i>Arzachena (OT)</i>	8	50
Azzesu   Vermentino di Sardegna DOC Vermentino   <i>Tenuta del Vulcano Pelao</i>   <i>Ledda</i>   <i>Bonnanaro (SS)</i>	9	52
Vernaccia 2004 Riserva   Vernaccia di Oristano DOC Vernaccia   <i>Silvio Carta</i>   <i>Zeddiani (OR)</i>	9	55
~~~~~		
Piccolo Giunco (500 cl)   Vermentino di Sardegna DOC Vermentino   <i>Cantina Mesa</i>   <i>Sant'Anna Arresi (SU)</i>		14
Karmis Cuvée (375 cl)   Tharros IGT Vernaccia   Vermentino   <i>Attilio Contini</i>   <i>Cabras (OR)</i>		14

### ROSATI

Bibi   Cannonau di Sardegna Doc Rosato Cannonau   <i>Cantina Canu</i>   <i>Luogosanto (OT)</i>	6	24
Pareda   Mandrolisai Rosato DOC Cannonau   Monica   Muristellu   <i>Cantina di Meana Terra del Mandrolisai</i>   <i>Meana Sardo (NU)</i>	6	27

### ROSSI

Porteddu   Cannonau di Sardegna DOC Cannonau   <i>Cantine Canu</i>   <i>Luogosanto (OT)</i>	6	20
Po Tui   Monica di Sardegna Doc Monica   <i>Silvio Carta</i>   <i>Zeddiani (OR)</i>	6	24
Po Tui   Isola dei Nuraghi IGT   Cagnulari <i>Silvio Carta</i>   <i>Zeddiani (OR)</i>	6	26
Giba Rosso   Carignano del Sulcis Doc   Carignano <i>Cantina Giba</i>   <i>Giba (SU)</i>	6	26
Sulla Bocca di Tutti   Isola dei Nuraghi IGT   Cannonau Monica   Muristellu   <i>Cantine Biboi</i>   <i>Sorgono (NU)</i>	6	30
Pub Agricolo   Cannonau di Sardegna DOC Cannonau   <i>Az. Agr. Dario Gungui</i>   <i>Mamoiada (NU)</i>	7	30
Vostè   Nepente di Oliena DOC Cannonau   <i>Iolei Amordivino</i>   <i>Oliena (NU)</i>	7	32
Brama   Valli di Porto Pino IGT Syrah   <i>Cantina Mesa</i>   <i>Sant'Anna Arresi (SU)</i>	7	32
Parèda   Mandrolisai DOC   Cannonau   Monica   Muristellu <i>Cantina Meana Terra del Mandrolisai</i>   <i>Meana Sardo (NU)</i>	7	32
Su Nico   Marmilla IGT Bovale   <i>Cantine Su 'Entu</i>   <i>Sanluri (VS)</i>	7	32
Montessu   Isola dei Nuraghi IGT   Carignano   Merlot Cabernet Sauvignon   Syrah   <i>AgriPunica</i>   <i>Santadi (CI)</i>	7	32
Terresicci   Isola dei Nuraghi IGT   Barbera sarda <i>Cantina Sociale di Dolianova</i>   <i>Dolianova (CA)</i>	8	42
Barrile   Isola dei Nuraghi IGT Nieddera   <i>Caddiu</i>   <i>Attilio Contini</i>   <i>Cabras (OR)</i>		46
Terre Brune   Carignano del Sulcis DOC superiore Carignano   <i>Cantina di Santadi</i>   <i>Santadi (CI)</i>		50
Barrua   Isola dei Nuraghi IGT   Carignano   Merlot   Cabernet Sauvignon   <i>AgriPunica</i>   <i>Santadi (CI)</i>		54
Barallibus   Cannonau di Sardegna DOC Riserva Cannonau   <i>Az. Agr. Dario Gungui</i>   <i>Mamoiada (NU)</i>		54
Su 'Oltre   Marmilla IGT Bovale   Merlot   <i>Cantine Su 'Entu</i>   <i>Sanluri (VS)</i>		65
Turriga   Isola dei Nuraghi IGT Cannonau   Carignano   Bovale Sardo   Malvasia Nera <i>Cantine Argiolas</i>   <i>Serdiana (CA)</i>		70
~~~~~		
Meno Buio (500 cl)   Carignano del Sulcis DOC Carignano   <i>Cantina Mesa</i>   <i>Sant'Anna Arresi (CI)</i>		14
Rocca Rubia (375 cl)   Carignano del Sulcis DOC Riserva Carignano   <i>Cantina di Santadi</i>   <i>Santadi (CI)</i>		14
Terre Brune (375 cl)   Carignano del Sulcis DOC Superiore Carignano   <i>Cantina di Santadi</i>   <i>Santadi (CI)</i>		24

### PASSITI E DA UVE STRAMATURE

Passito   Moscato di Sardegna DOC Moscato   <i>Cantina di Dolianova</i>   <i>Dolianova (CA)</i>	7	30
Latina   Valli di Porto Pino IGT Nasco   <i>Cantina Santadi</i>   <i>Santadi (CI)</i>	7	32
Angialis   Isola dei Nuraghi IGT Moscato   Nasco   <i>Cantine Argiolas</i>   <i>Serdiana (CA)</i>	7	32
Pontis   Isola dei Nuraghi IGT Vernaccia   Moscato   <i>Attilio Contini</i>   <i>Cabras (OR)</i>	7	32

Tutti i vini contengono solfiti.

THOTEL.IT

Via dei Giudicati, 66 Cagliari  
070 47400 ☎ 345 05 95 147 📍 📷 #thotel



## WINE LIST T RESTAURANT

### SPARKLING WINE

Brut di Torbato   Alghero DOC Torbato   <i>Sella&amp;Mosca</i>   <i>Alghero (SS)</i>	6	20
Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry D.O.C.G. Avantgarde <i>Mionetto</i>   <i>Glera</i>   <i>Valdobbiadene (TV)</i>	6	20
Su' Bri   Spumante Brut   Vermentino <i>Cantina Su' Entu</i>   <i>Sanluri (VS)</i>	6	22
Bellavista Alma   Franciacorta D.O.C.G. Chardonnay   Pinot Bianco   Pinot Nero <i>Bellavista</i>   <i>Erbusco (BS)</i>	8	42
Rose Rosa   Cuvée millesimata   Brut metodo classico Pinot nero   <i>Villa Rinaldi</i>   <i>Soave (VR)</i>	9	49
Ferrari Perlè   Trento D.O.C. Millesimato Chardonnay   <i>Ferrari F.lli Lunelli</i>   <i>Trento (TN)</i>	9	49
Gran Cuveè Bianca   Cuvée Millesimata   Brut metodo classico   Chardonnay   <i>Villa Rinaldi</i>   <i>Soave (VR)</i>	9	49

### WHITE WINE

Tzinnigas   Valli del Tirso IGT Vernaccia   <i>Famiglia Orro</i>   <i>Tramatza (OR)</i>	6	24
Udus   Nuragus di Cagliari DOC   Senza solfiti aggiunti Nuragus Bio   <i>S.S. Agricola Vitecola 3C</i>   <i>Assemini (CA)</i>	6	24
Is Argiolas   Vermentino di Sardegna DOC Vermentino   <i>Cantine Argiolas</i>   <i>Serdiana (CA)</i>	6	24
Deispanta   Vermentino di Gallura D.O.C.G. superiore Vermentino   <i>Cantine Canu</i>   <i>Luogosanto (SS)</i>	6	26
Serenata   Vermentino di Gallura D.O.C.G. superiore Vermentino   <i>Silvio Carta</i>   <i>Zeddiani (OR)</i>	6	26
Helios   Isola dei Nuraghi IGT   Uve Autoctone a Bacca Bianca   <i>Cantina Carboni</i>   <i>Ortuero (NU)</i>	7	28
Sardegna Semidano Superiore D.O.P.   Semidano   Vermentino   <i>Fattorie Isola</i>   <i>Sorso (SS)</i>	7	28
Montesicci   Nasco di Cagliari DOC   Nasco   <i>Cantine Di Dolianova</i>   <i>Dolianova (CA)</i>	7	30
Vartzolu   Isola dei Nuraghi IGT   Vermentino   Granazza   <i>Az. Agricola Dario Gungui</i>   <i>Mamoiada (NU)</i>	7	30
Soliànu   Vermentino di Gallura D.O.C.G. superiore Vermentino   <i>Tenute Matteu-Ledda</i>   <i>Bonnanaro (SS)</i>	7	32
Le Saline   Vermentino di Gallura D.O.C.G. Superiore Vermentino   <i>Vigneti Zanatta</i>   <i>Olbia (OT)</i>	7	32
Sciala   Vermentino di Gallura D.O.C.G. superiore Vermentino   <i>Cantina Surrau</i>   <i>Arzachena (OT)</i>	8	34
Capichera   Isola dei Nuraghi IGT   Vermentino <i>Capichera Soc. Agricola</i>   <i>Arzachena (OT)</i>	8	50
Azzesu   Vermentino di Sardegna DOC Vermentino   <i>Tenuta del Vulcano Pelao</i>   <i>Ledda</i>   <i>Bonnanaro (SS)</i>	9	52
Vernaccia 2004 Riserva   Vernaccia di Oristano DOC Vernaccia   <i>Silvio Carta</i>   <i>Zeddiani (OR)</i>	9	55
~~~~~		
Piccolo Giunco (500 cl)   Vermentino di Sardegna DOC Vermentino   <i>Cantina Mesa</i>   <i>Sant'Anna Arresi (SU)</i>	14	
Karmis Cuvée (375 cl)   Tharros IGT Vernaccia   Vermentino   <i>Attilio Contini</i>   <i>Cabras (OR)</i>	14	

### ROSE' WINE

Bibi   Cannonau di Sardegna Doc Rosato Cannonau   <i>Cantina Canu</i>   <i>Luogosanto (OT)</i>	6	24
Pareda   Mandrolisai Rosato DOC Cannonau   Monica   Muristellu   <i>Cantina di Meana Terra del Mandrolisai</i>   <i>Meana Sardo (NU)</i>	6	27

### RED WINE

Porteddu   Cannonau di Sardegna DOC Cannonau   <i>Cantine Canu</i>   <i>Luogosanto (OT)</i>	6	20
Po Tui   Monica di Sardegna Doc Monica   <i>Silvio Carta</i>   <i>Zeddiani (OR)</i>	6	24
Po Tui   Isola dei Nuraghi IGT   Cagnulari <i>Silvio Carta</i>   <i>Zeddiani (OR)</i>	6	26
Giba Rosso   Carignano del Sulcis Doc   Carignano <i>Cantina Giba</i>   <i>Giba (SU)</i>	6	26
Sulla Bocca di Tutti   Isola dei Nuraghi IGT   Cannonau Monica   Muristellu   <i>Cantine Biboi</i>   <i>Sorgono (NU)</i>	6	30
Pub Agricolo   Cannonau di Sardegna DOC Cannonau   <i>Az. Agr. Dario Gungui</i>   <i>Mamoiada (NU)</i>	7	30
Vostè   Nepente di Oliena DOC Cannonau   <i>Iolei Amordivino</i>   <i>Oliena (NU)</i>	7	32
Brama   Valli di Porto Pino IGT Syrah   <i>Cantina Mesa</i>   <i>Sant'Anna Arresi (SU)</i>	7	32
Parèda   Mandrolisai DOC   Cannonau   Monica   Muristellu <i>Cantina Meana Terra del Mandrolisai</i>   <i>Meana Sardo (NU)</i>	7	32
Su Nico   Marmilla IGT Bovale   <i>Cantine Su 'Entu</i>   <i>Sanluri (VS)</i>	7	32
Montessu   Isola dei Nuraghi IGT   Carignano   Merlot Cabernet Sauvignon   Syrah   <i>AgriPunica</i>   <i>Santadi (CI)</i>	7	32
Terresicci   Isola dei Nuraghi IGT   Barbera sarda <i>Cantina Sociale di Dolianova</i>   <i>Dolianova (CA)</i>	8	42
Barrile   Isola dei Nuraghi IGT Nieddera   <i>Caddiu</i>   <i>Attilio Contini</i>   <i>Cabras (OR)</i>		46
Terre Brune   Carignano del Sulcis DOC superiore Carignano   <i>Cantina di Santadi</i>   <i>Santadi (CI)</i>		50
Barrua   Isola dei Nuraghi IGT   Carignano   Merlot   Cabernet Sauvignon   <i>AgriPunica</i>   <i>Santadi (CI)</i>		54
Barallibus   Cannonau di Sardegna DOC Riserva Cannonau   <i>Az. Agr. Dario Gungui</i>   <i>Mamoiada (NU)</i>		54
Su 'Oltre   Marmilla IGT Bovale   Merlot   <i>Cantine Su 'Entu</i>   <i>Sanluri (VS)</i>		65
Turriga   Isola dei Nuraghi IGT Cannonau   Carignano   Bovale Sardo   Malvasia Nera <i>Cantine Argiolas</i>   <i>Serdiana (CA)</i>		70
~~~~~		
Meno Buio (500 cl)   Carignano del Sulcis DOC Carignano   <i>Cantina Mesa</i>   <i>Sant'Anna Arresi (CI)</i>		14
Rocca Rubia (375 cl)   Carignano del Sulcis DOC Riserva Carignano   <i>Cantina di Santadi</i>   <i>Santadi (CI)</i>		14
Terre Brune (375 cl)   Carignano del Sulcis DOC Superiore Carignano   <i>Cantina di Santadi</i>   <i>Santadi (CI)</i>		24

### OVERRIPE GRAPES WINE

Passito   Moscato di Sardegna DOC Moscato   <i>Cantina di Dolianova</i>   <i>Dolianova (CA)</i>	7	30
Latina   Valli di Porto Pino IGT Nasco   <i>Cantina Santadi</i>   <i>Santadi (CI)</i>	7	32
Angialis   Isola dei Nuraghi IGT Moscato   Nasco   <i>Cantine Argiolas</i>   <i>Serdiana (CA)</i>	7	32
Pontis   Isola dei Nuraghi IGT Vernaccia   Moscato   <i>Attilio Contini</i>   <i>Cabras (OR)</i>	7	32

All wines contain sulfites.

THOTEL.IT

Via dei Giudicati, 66 Cagliari  
070 47400 ☎ 345 05 95 147 📍 📷 #thotel

