

A green T-bar symbol, consisting of a vertical bar with a horizontal top bar.

bar

SIGNATURE DRINKS

- Sunamericano** - A: 12 10
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 | vegan foamer
- Kombi Daiquiri** - A: 12 10
Bacardi Carta Blanca | yuzu sakè | Electric Bitters | eucalyptus honey | lime
- MargariTea** - A: 8-12 10
Tequila | St. Germain | Plum Bitters | earl grey syrup | lime
- Green&More** - A: 12 10
Mezcal | Chartreuse | limoncello | ginger syrup | lime | pineapple soda

MOCKTAILS - A: 7-8

- Fruta Loca** 8
Arancia | ananas | purea di fragola | sciroppo di anguria | lime
Orange | pineapple | strawberry | watermelon syrup | lime
- Peach Dream** 8
Pesca | mango | lamponi | lime | zucchero liquido
Peach | mango | raspberry | lime | sugar
- Pink Colada** 8
Mango | ananas | purea di fragola | crema di cocco | lime
Mango | pineapple | strawberry | coconut cream | lime
- Bamboo** 8
Arancia | lime | pompelmo rosa | passion fruit | soda all'ananas
Orange | lime | pink grapefruit | passion fruit | pineapple soda

CLASSIC DRINKS - A: 12 9

I drink classici sono disponibili su richiesta.
Classic drinks are available upon request.

COCKTAIL PREMIUM - A: 12 12

SOFT DRINKS

- Spremuta d'arancia 6
Fresh squeezed orange juice
- Spremuta di pompelmo rosa 6
Fresh squeezed pink grapefruit

VINI BIANCHI E ROSATI | WHITE AND ROSÉ WINES - A: 12

Deispanta	7	32
Vermentino di Gallura DOCG Superiore Cantine Canu Luogosanto (SS)		
Dejola	7	32
Isola dei Nuraghi IGT Nasco Tenute Carlo Pili Soleminis (CA)		
Frisia	7	28
Vermentino di Sardegna DOC Tenute Carlo Pili Soleminis (CA)		
Soliànu	7	40
Vermentino di Gallura DOCG Superiore Tenuta Matteu Vitivinicola Ledda Arzachena (SS)		
Vità Rosato	7	28
Cannonau di Sardegna DOC Tenute Carlo Pili Soleminis (CA)		

VINI ROSSI | RED WINES - A: 12

Porteddu	7	27
Cannonau di Sardegna DOC Cantine Canu Luogosanto (OT)		
Tanca Farrà	7	30
Alghero DOC Cabernet Sauvignon Sella & Mosca Alghero (SS)		
Bo&Co	7	32
Isola dei Nuraghi IGT Bovale Monica Cantina Mora&Memo Serdiana (CA)		
Brama	7	38
Valli di Porto Pino IGT Syrah Cantina Mesa Sant'Anna Arresi (SU)		

SPUMANTI | SPARKLING - A: 12

Valdobbiadene Prosecco Superiore	7	25
DOCG Extra Dry Glera Mionetto Veneto		
Kelu	7	30
Spumante Millesimato Vermentino di Sardegna DOC Vigneti Zanatta Sardegna		
Villa Franciacorta Mon Saten	8	45
Brut DOCG Millesimato Chardonnay Villa Franciacorta Lombardia		
Ferrari Perlé	9	60
Trento DOC Millesimato Chardonnay Ferrari F.lli Lunelli Trentino-Alto Adige		
Villa Rinaldi Première	8	49
La Prima Cuvée Brut Metodo Classico Chardonnay Villa Rinaldi Veneto		
Rosé Rosa	9	60
Millesimato Brut Metodo Classico Pinot Nero Villa Rinaldi Veneto		

CHAMPAGNE - A: 12

Laurent-Perrier La Cuvée	12 70
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Yellow Label	100
Dom Perignon Vintage	350
Cristal Vintage Louis Roederer	450

VODKA - A: 12

Ketel One	8
Netherlands 40%	
Grey Goose	9
France 40%	
Belvedere	9
Poland 40%	

GIN - A: 12

Solo Wild	10
London dry Sardinia 40%	
Sipsmith	10
London dry United Kingdom 41.6%	
AlkKemist	12
Compound gin Spain 40%	

RUM - A: 12

Matusalem 15 YO	9
Gran Reserva Dominican Republic 40%	
Diplomatico Reserva Exclusiva 12 YO	10
Guyana 40%	
Don Papa 7 YO	12
Philippines 40%	
Zacapa XO	20
Guatemala 40%	

BRANDY | COGNAC - A: 12

Cardenal Mendoza	10
Spain 40%	
Hennessy XO	25
France 40%	
Brandy di Vernaccia	22
Silvio Carta Sardinia 45 %	

GRAPPE ACQUEVITI - A: 12

Nonnu Elogu 8

Acquavite di vinacce | Azienda Vinicola Cherchi |
Sardinia | 40%

La Baccherina 8

Grappa di Terre Brune | Cantine Santadi | Sardinia
| 42%

WHISKY & WHISKEY - A: 12

Laphroaig 10 YO 10

Scotch single malt | Scotland | 40%

Balvenie 12 YO 13

Scotch single malt | Scotland | 43%

Ardbeg 10 YO 15

Scotch single malt | Scotland | 46%

Lagavulin 16 YO 15

Scotch single malt | Scotland | 43%

Caol Ila 18 YO 25

Scotch single malt | Scotland | 43%

Johnnie Walker Blue Label 35

Scotch single malt | Scotland | 40%

Knob Creek 9 YO 10

Bourbon | USA | 50%

Woodford Reserve 10

Bourbon | USA | 43.2%

Nikka From The Barrel 13

Scotch single malt | Japan | 51.4%

PASSITI E LIQUOROSI | DESSERT WINES - A: 12

Passito 7 30

Moscato di Sardegna DOC | Cantina di Dolianova
| Dolianova (CA)

Latinia 7 32

Valli di Porto Pino IGT | Nasco | Cantina Santadi |
Santadi (CI)

Tawny Port 10 YO 12

W&J Graham's | Portugal

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

COMFORT FOOD

Tagliere regionale Regional plate - A: 1-7	18
Coppa, mustela, prosciutto crudo, guanciale, salsiccia secca, formaggi ovini e confetture artigianali	
<i>Coppa, mustela, cured ham, guanciale, salsiccia secca, sheep cheeses and artisanal jams</i>	
Tagliere di formaggi Cheese plate - A: 1-7-8	18
Pecorino fresco, semi stagionato, stagionato, erborinato, uva, noci e confettura artigianale	
<i>Fresh Pecorino cheese, semi-seasoned Pecorino, aged Pecorino, erborinato cheese, grapes, nuts and artisanal jam</i>	
Tagliere vegano Vegan plate - A: 1-8	18
Selezione di verdure sott'olio artigianali, verdure grigliate, crudités di verdure, tofu all'aglio orsino e vinaigrette	
<i>Selection of artisanal vegetables in oil, grilled vegetables, vegetable crudités, garlic tofu and vinaigrette</i>	
Tagliere premium T Premium T plate - A: 1-4-7-8-12	28
Coppa, mustela, prosciutto crudo, guanciale, salsiccia secca, formaggi ovini e caprini, frutta secca, confetture artigianali, peperoncini ripieni, olive in salamoia, pomodorini secchi sott'olio e melanzane all'agro	
<i>Coppa, mustela, cured ham, guanciale, salsiccia secca, sheep and goat cheeses, nuts, artisanal jams, stuffed peppers, olives, dried tomatoes in oil and sweet and sour aubergines</i>	
T sandwiches - A: 1-3-12	10
Pane bianco, insalata verde, maionese, pollo, bacon, pomodoro ramato e uovo	
<i>White bread, green salad, mayo, chicken, bacon, tomatoes and eggs</i>	

Club sandwiches al salmone - A: 1-3-4-7	10
<p>Pane bianco, insalata verde, maionese all'erba cipollina, salmone affumicato, scamorza affumicata, pomodoro ramato e cetriolo</p> <p><i>White bread, green salad, mayo with chives, smoked salmon, smoked scamorza cheese, tomatoes and cucumber</i></p>	
Club sandwiches vegano - A: 1-6-8-11	8
<p>Pane integrale, maionese vegan, verdure grigliate, tofu, formaggio vegan, crema di ceci e granella di nocciole</p> <p><i>Wholemeal bread, vegan mayo, grilled vegetables, tofu, vegan cheese, chickpeas cream and hazelnut grains</i></p>	
Toast - A: 1-7	6
<p>Pane bianco, prosciutto cotto e formaggio Edamer</p> <p><i>White bread, ham and Edamer cheese</i></p>	
Pizzetta sfoglia - A: 1-3-7 *	2.5
<p><i>Puffy pastry with tomato and cappers</i></p>	

Servizio al tavolo 20%

Tutte le nostre pietanze potrebbero contenere allergeni, consultare la tabella.

Il nostro Staff è a vostra disposizione per ulteriori indicazioni.

Service charge 20%

Any food can contain allergens, please consult the table.

Feel free to ask to our employees.

