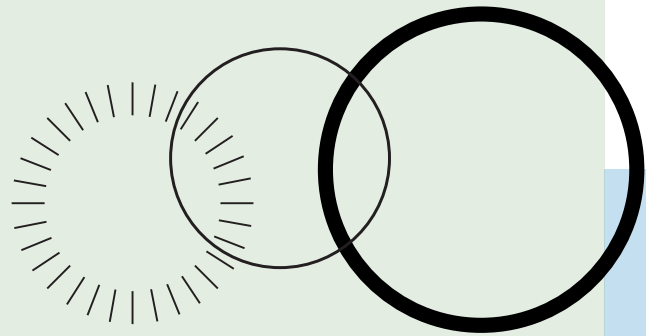




Caffetteria A: 7	
Caffè espresso	1.5
Caffè americano	2
Caffè d’orzo	2.5
Caffè al ginseng A: 1-3-5-6-7-8	2.5
Cappuccino	2.5
Caffè marocchino	3
Caffè shakerato	3.5
Cioccolata calda	4.5
Cioccolata calda speciale	5

Tè e infusi A: 8	
Earl Grey	4.5
bergamotto calendula	
Bombay Chai	4.5
pregiato tè nero note alla cannella	
Estate Darjeeling	4.5
noci tostate note floreali	
White Ginger Pear	4.5
tè bianco zenzero pera giapponese	
Sencha	4.5
tè verde castagne	
Chamomile Citron	4.5
camomilla fiori d’arancia	
African Solstice	4.5
rooibos africani vaniglia	
Raspberry Nectar	4.5
miscela di lamponi	
Ginger Lemongrass	4.5
limone zenzero	
Citrus Mint	4.5
agrumi menta	
Lemon Vervain	4.5
verbena limone melissa	

Soft Drinks A: 7-8-12	
Spremuta d’Arancia	6
Spremuta di Pompelmo Rosa	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 crema di cocco lime	

Birre A: 12-13	
Ichnusa Classica 4.7 %	5
Ichnusa Non Filtrata 5%	5
Heineken 5 %	6
Corona 4.6%	6
Friska Barley Blanche 5%	8
Lei Chemu Blonde Ale 4.7%	8

Aperitivi e Bibite 	
La nostra selezione di aperitivi e bibite è disponibile su richiesta	

Champagne A: 12	
Laurent Perrier La Cuvée	60
Veuve Cliquot Ponsardin Brut Yellow Label	100
Dom Perignon Vintage	350
Cristal Vintage Louis Roederer	450

Bollicine A: 12	
Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG Avantgarde Glera Mionetto Valdobbiadene (TV)	7 24
Kelu Spumante Millesimato DOC Vermentino di Sardegna Vigneti Zanatta Olbia (OT)	7 26
Torbato Brut Rosé Alghero DOC Torbato Sella & Mosca Alghero (SS)	7 30
Villa Franciacorta Mon Saten Brut Millesimato Chardonnay Villa Franciacorta Monticelli Brusati (BS)	8 42
Ferrari Perlè Trentodoc Millesimato Chardonnay Ferrari F.Illi Lunelli Trento (TN)	9 49
Villa Rinaldi Prémère La Prima Cuvée Brut Metodo Classico Chardonnay Villa Rinaldi Soave (VR)	9 49
Rosè Rosa Millesimato Brut Metodo Classico Pinot Nero Villa Rinaldi Soave (VR)	9 49

Vini Bianchi A: 12	
Tzinnigas Valle Del Tirso IGT Vernaccia Famiglia Orro Tramatza (OR)	7 28
Helios Isola Dei Nuraghi IGT Uve Autoctone a Bacca Bianca Cantina Carboni Ortueri (NU)	7 32
Tino Sur Lie Isola Dei Nuraghi IGT Vermentino Chardonnay Cantina Mora&Memo Serdiana (CA)	7 32
Deispanta Vermentino di Gallura DOCG Superiore Vermentino Cantine Canu Luogosanto (SS)	7 28
Soliànu Vermentino di Gallura DOCG Superiore Vermentino Tenuta Matteu-Ledda Bonnanaro (SS)	7 36

Vini Rossi A: 12	
Porteddu Cannonau di Sardegna DOC Cannonau Cantine Canu Luogosanto (OT)	7 24
Fieli Isola Dei Nuraghi IGT Carignano Vigneti Zanatta Olbia (OT)	7 28
Pub Agricolo Cannonau di Sardegna DOC Cannonau Az. Agr. Dario Gungui Mamoiada (NU)	7 32
Bo&Co Isola Dei Nuraghi IGT Bovale Monica Cantina Mora&Memo Serdiana (CA)	7 32
Brama Valli di Porto Pino IGT Syrah Cantina Mesa Sant’Anna Arresi (SU)	7 32

Passiti da uve stramature	
Passito Moscato di Sardegna DOC Moscato Cantine Di Dolianova Dolianova (CA)	7 30
Latinia Valli di Porto Pino IGT Nasco Cantina Santadi Santadi (CI)	7 32
Vernaccia 2004 Riserva Vernaccia di Oristano DOC Silvio Carta Zeddiani (OR)	9 55
Distillati	
VODKA A: 12	
Adras Sardegna 40%	9
Grey Goose Francia 40%	9
Belvedere Polonia 40%	9
GIN A: 12	
Giniu Sardegna 40%	12
Tanqueray 10 UK 47.5%	12
Monkey 47 Germania 47%	12

RUM A: 12	
Matusalem 15YO Rep. Domenicana 40%	10
Eldorado 12YO Guyana 40%	10
Don Papa 7 YO Filippine 40%	10
Zacapa XO Guatemala 40%	20
BRANDY COGNAC A: 12	
Carlos I° Spagna 40%	10
Remy Martin XO Francia 40%	22
Brandy di Vernaccia Silvio Carta Sardegna, Italia 45 %	25
WHISKY & WHISKEY A: 12	
Laphroaig 10YO Scozia 40%	10
Woodford Reserve America 43.2%	10
Oban 14YO Scozia 43%	12
Lagavulin 16YO Scozia 43%	14
J. Walker Blue Label Scozia 40%	25
GRAPPE E ACQUEVITI A: 12	
Nonnu ‘Elogu Vinicola Cherchi Usini (SS) 40%	8
Filu ‘e Ferru 42%	8
Grappa di Turriga Cantine Argiolas Serdiana (CA) 42%	8
Làndhe Acquavite di Ghiande Tempio Pausania (OT) 42 %	35



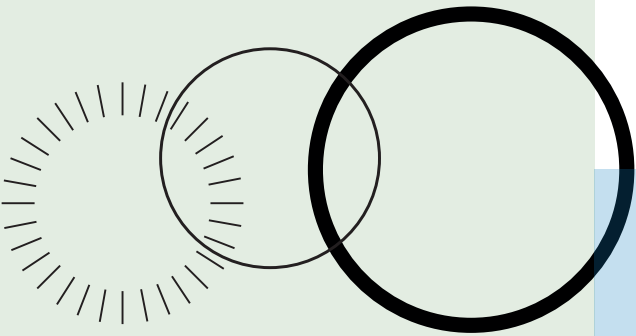
Signature Drinks	
1929 A: 12	8
Amaro Estremista Pesca Lime Umami Bitters Ginger Ale	
Bitter Symphony A: 12	8
Bitter Campari Vermouth Bianco Servito Apollo 11 Limone Zuccherò Pompelmo Soda all'Ananas	
Portopolitan A: 12	8
Vodka Porto Bianco Mirto Rosso Lime Cranberry Orange & Mandarin Bitters	
Viva Mexico A: 12	8
Tequila Metzcal Aspide Elicriso Lime Zuccherò	
From Pisco To Pisco A: 12	8
Pisco Amaro Doliense Bitter Mix Lime Albume Pastorizzato	
Big In Japan A: 8-12	8
Ginger & Pear Sakè Mancino Sakura Limone Pompia Bitters Tonica allo Yuzu	
Vernaccia Negroni A: 12	10
Giniu Vermouth Bianco Servito BitteRoma Vernaccia di Oristano DOC Riserva 2004	
I COCKTAIL CLASSICI	
Tutti i classici sono disponibili su richiesta.	
I COCKTAIL PREMIUM	
Tutti i premium sono disponibili su richiesta.	
Sandwiches Snack	
Pizzetta Sfoglia A: 1-7	2
Toast A: 1-7	6
prosciutto cotto formaggio	
T Beef A: 1-5-7 *	8
roast beef crema di parmigiano pomodoro disidratato misticanza	
T Sandwich A: 1-3-7	8
uovo bacon insalata verde pollo pomodoro maionese	
Focaccia Profumata A: 1-3-7	8
salmone affumicato misticanza croccante patè di capperò pomodoro dissalato	
Vegan Sandwich A: 1-6	8
pomodoro melanzane grigliate maionese di soia tofu affumicato	
Tagliere di Salumi e Formaggi Regionali con le nostre confetture A: 1-7	14
La nostra pasticceria A:1-3-7-8	
Paste & Croissants	1.5
Pasticceria Secca da Tè	3
Torta del Giorno	5

SUPPLEMENTO SERVIZIO AL TAVOLO 20%

ALLERGENI
*prodotto abbattuto termicamente secondo norme HACCP.
**contiene prodotto surgelato
Lo staff è a vostra disposizione per ulteriori indicazioni.
Siete pregati di consultare la tabella.



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



Coffee and Chocolate A: 7

Espresso	1.5
American coffee	2
Barley coffee	2.5
Ginseng A: 1-3-5-6-7-8	2.5
Cappuccino	2.5
Marocchino coffee	3
Shaked coffee	3.5
Hot chocolate	4.5
Special hot chocolate	5

Tea and infusions A: 8

Earl Grey	4.5
bergamot marigold	
Bombay Chai	4.5
fine black tea cinnamon	
Estate Darjeeling	4.5
roasted nuts floreal notes	
White Ginger Pear	4.5
white tea ginger japanese pear	
Sencha	4.5
green tea chestnuts	
Chamomile Citron	4.5
chamomile orange flowers	
African Solstice	4.5
african rooibos vanilla	
Raspberry Nectar	4.5
raspberries	
Ginger Lemongrass	4.5
lemon ginger	
Citrus Mint	4.5
citrus mint	
Lemon Vervain	4.5
vervain lemon melissa	

Soft Drinks A: 7-8-12

Fresh orange juice	6
Fresh pink grapefruit 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	

Beers A: 12-13

Ichnusa Classic 4.7 %	5
Ichnusa Unfiltered 5%	5
Heineken 5 %	6
Corona 4.6%	6
Friska Barley Blanche 5%	8
Lei Chemu Blonde Ale 4.7%	8

Apetizers and Beverages

Our selection of appetizers and beverages is available on request	5
--	---

Champagne A: 12

Laurent Perrier La Cuvée	60
Veuve Cliquot Ponsardin Brut Yellow Label	100
Dom Perignon Vintage	350
Cristal Vintage Louis Roederer	450

Sparkling Wines A:12

Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry DOCG Avantgarde Glera Mionetto Valdobbiadene (TV)	7	24
Kelu Spumante Millesimato DOC Vermentino di Sardegna Vigneti Zanatta Olbia (OT)	7	26
Torbato Brut Rosé Alghero DOC Torbato Sella & Mosca Alghero (SS)	7	30
Villa Franciacorta Mon Saten Brut Millesimato Chardonnay Villa Franciacorta Monticelli Brusati (BS)	8	42
Ferrari Perlè Trentodoc Millesimato Chardonnay Ferrari F.lli Lunelli Trento (TN)	9	49
Villa Rinaldi Première La Prima Cuvée Brut Metodo Classico Chardonnay Villa Rinaldi Soave (VR)	9	49
Rosè Rosa Millesimato Brut Metodo Classico Pinot Nero Villa Rinaldi Soave (VR)	9	49

White Wines A: 12

Tzinnigas Valle Del Tirso IGT Vernaccia Famiglia Orro Tramatza (OR)	7	28
Helios Isola Dei Nuraghi IGT Uve Autoctone a Bacca Bianca Cantina Carboni Ortueri (NU)	7	32
Tino Sur Lie Isola Dei Nuraghi IGT Vermentino Chardonnay Cantina Mora&Memo Serdiana (CA)	7	32
Deispanta Vermentino di Gallura DOCG Superiore Vermentino Cantine Canu Luogosanto (SS)	7	28
Soliànu Vermentino di Gallura DOCG Superiore Vermentino Tenuta Matteu-Ledda Bonnanaro (SS)	7	36

Red Wines A: 12

Porteddu Cannonau di Sardegna DOC Cannonau Cantine Canu Luogosanto (OT)	7	24
Fieli Isola Dei Nuraghi IGT Carignano Vigneti Zanatta Olbia (OT)	7	28
Pub Agricolo Cannonau di Sardegna DOC Cannonau Az. Agr. Dario Gungui Mamoiada (NU)	7	32
Bo&Co Isola Dei Nuraghi IGT Bovale Monica Cantina Mora&Memo Serdiana (CA)	7	32
Brama Valli di Porto Pino IGT Syrah Cantina Mesa Sant’Anna Arresi (SU)	7	32

Overripe Grape Wines

Passito Moscato di Sardegna DOC Moscato Cantine Di Dolianova Dolianova (CA)	7	30
Latinia Valli di Porto Pino IGT Nasco Cantina Santadi Santadi (CI)	7	32
Vernaccia 2004 Riserva Vernaccia di Oristano DOC Silvio Carta Zeddiani (OR)	9	55
VODKA A: 12		
Adras Sardinia 40%	9	
Grey Goose France 40%	9	
Belvedere Poland 40%	9	
GIN A: 12		
Giniu Sardinia 40%	12	
Tanqueray 10 UK 47.5%	12	
Monkey 47 Germany 47%	12	

RUM A: 12		
Matusalem 15YO Domenican Rep. 40%	10	
Eldorado 12YO Guyana 40%	10	
Don Papa 7 YO Philippines 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		
Laphroaig 10YO Scotland 40%	10	
Woodford Reserve America 43.2%	10	
Oban 14YO Scotland 43%	12	
Lagavulin 16YO Scotland 43%	14	
J. Walker Blue Label Scotland 40%	25	
GRAPPE E ACQUEVITI A: 12		
Nonnu ‘Elogu Vinicola Cherchi Usini (SS) 40%	8	
Filu ‘e Ferru 42%	8	
Grappa di Turriga Cantine Argiolas Serdiana (CA) 42%	8	
Làndhe Acquavite di Ghiande Tempio Pausania (OT) 42 %	35	

T BAR

Signature Drinks

1929 A: 12	8
Amaro Estremista Peach Lime Umami Bitters Ginger Ale	
Bitter Symphony A: 12	8
Bitter Campari Vermouth Bianco Servito Apollo 11 lemon sugar grapefruit ananas soda	
Portopolitan A: 12	8
Vodka Porto Bianco Mirto Rosso Lime Cranberry Orange & Mandarin Bitters	
Viva Mexico A: 12	8
Tequila Metzcal Aspide helichrysum lime sugar	
From Pisco To Pisco A: 12	8
Pisco Amaro Doliense Bitter Mix Lime pasteurized egg white	
Big In Japan A: 8-12	8
Ginger & Pear Sakè Mancino Sakura Lemon Pompia Bitters Tonica allo Yuzu	
Vernaccia Negroni A: 12	10
Giniu Vermouth Bianco Servito BitteRoma Vernaccia di Oristano DOC Riserva 2004	

CLASSIC COCKTAIL

All classics are available
on request.

PREMIUM COCKTAIL

All premiums are available
on request.

Sandwiches | Snack

Puff pastry pizza A: 1-7	2
Toast A: 1-7	6
ham cheese	
T Beef A: 1-5-7 *	8
roast beef parmesan cream dry tomato mixed salad	
T Sandwich A: 1-3-7	8
egg bacon green salad chicken tomato mayonnaise	
Focaccia Profumata A: 1-3-7	8
Smoked salmon crunchy salad caper patè desalted tomato	
Vegan Sandwich A: 1-6	8
tomato grilled aubergine soya mayonnaise smoked tofu	
Selection of Sardinian cold cuts and cheeses with our jam A:1-7	14

T Hotel artisan pastries A:1-3-7-8

Brioche & croissant	1.5
Tea biscuits	3
Cake of the day	5

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