

# COCKTAILS

## DUE MASTERPIECES

Drink iconici e leggendari rivisitati con un tocco di originalità.  
*Iconic and legendary drinks revisited with a touch of originality.*

### VINTAGE NEGRONI - € 12,00

Cocktail iconico italiano che rappresenta l'aperitivo nel mondo. In questa storica variante aggiunge Barolo Chinato, Cappellano, Tanqueray Ten Gin e Bitter Campari.

*An iconic Italian cocktail representative of aperitifs all around the world. This historic variant adds Barolo Chinato Cappellano mixed with Tanqueray Ten Gin and Bitter Campari*

### FRENCH 75 - € 15,00

Cocktail nato nei primi del '900 a Parigi, all'Harry's New York Bar. Creato da Harry MacElhone il French 75 prende il nome da una pistola usata dai militari francesi durante la prima guerra mondiale. Noi vi proponiamo una versione "territoriale" basata su uno dei prodotti di nicchia della nostra bella isola.

GIN, SUCCO DI LIMONE, ZUCCHERO, CONFETTURA DI POMPIA, CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS.

*This cocktail was created in the early 1900s in Paris, in Harry's New York Bar. Designed by Harry MacElhone, the French 75 is named after a field gun used by French soldiers during World War I. We offer you a "territorial" version based on one of the niche products of our beautiful island.*

GIN, LEMON JUICE, SUGAR, POMPIA JAM, CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS.

## SIGNATURE COCKTAILS

Per i signature di questa estate 2024 ci siamo fatti ispirare dai venti che portano sempre tante belle sorprese.

### ZEPHYRUS - € 12,00

Un drink dal gusto deciso ma al tempo stesso morbido ed amabile frutto di un sapiente mix di note calde, floreali e speziate.

TEQUILA INFUSA AL POLLINE, CORDIALE MIELE DI CORBEZZOLO, CHARTREUSE VERDE.

*A drink with a strong but soft and amiable taste, the result of a smart mix of warm, floral and spicy notes. Tequila infused with pollen, Corbezzolo honey cordial, and green chartreuse.*

### APELIOTES - € 10,00

Esotico e fruttato dalle nuance avvolgenti. RUM SCURO INFUSO AL CAFFÈ, LIQUORE AL CAFFÈ TIA MARIA, CORDIALE BANANA.

*Exotic and fruity with enveloping nuances. Dark rum infused with coffee, coffee liqueur Tia Maria, and Banana cordial*

### BOREOS - € 10,00

Una piacevole alternativa allo Spritz, rinfrescante e piacevolmente dolce.

VODKA INFUSA AI FRUTTI ROSSI, PASSOA, PASSION FRUIT FRESCO, SODA AL POMPELMO.

*A pleasant alternative to Spritz, refreshing and pleasantly sweet. Vodka infused with red fruits, Passoa, Fresh passion fruit, and Grapefruit soda.*

### EURUS - € 10,00

Un Cocktail dal carattere deciso che profuma di Sardegna con le sue nuance erbacee e floreali più un tocco speziato come retrogusto.

SHERRY FINO, MIRTO BIANCO, GRAPPA DI VERNACCIA DI ORISTANO.

*A cocktail with a strong character that smells of Sardinia with its herbaceous and floral nuances plus a spicy touch as an aftertaste. Sherry fino, White Mirto, Grappa di Vernaccia di Oristano.*

### ARGESTES - € 12,00

Le nuances dei Caraibi in un drink profumato e dissetante con un piacevolissimo tocco caramellato.

RUM SCURO, RHUM AGRICOLE, LIME, ZUCCHERO MOSCOVADO, MENTA FRESCA.

*The nuances of the Caribbean in a fragrant and thirst-quenching drink with a very pleasant caramel touch. Dark rum, Rhum Agricole, Lime, Moscovado sugar, Fresh mint.*

### NOTOS - € 15,00

Forte, affumicato e dolce nel finale le caratteristiche di questo cocktail originale quanto coinvolgente.

BOURBON WHISKY, SCOTCH WHISKY TORBATO, VERMOUTH ANTICA FORMULA, SCIROPPO DI BIRRA STOUT, SPUMA DI BIRRA STOUT.

*Strong, smoky and sweet in the finish, the characteristics of this original and engaging cocktail. Bourbon whiskey, Peated Scotch Whisky, Antica formula Vermouth, Stout beer syrup, Stout beer foam.*

## COCKTAILS ANALCOLICI

### LUNA ROSSA | RED MOON - € 10,00

Il segreto di questo drink così accattivante sta nell'utilizzo di una particolare mela rossa del Trentino. Oltre gli effetti benefici e nutritivi questa mela conferisce al nostro drink un'aromaticità avvolgente.

SPUMANTE RED MOON ALLA MELA ROSSA, PUREA DI FRAGOLE.

*The secret of this captivating drink lies in the use of a particular red apple from Trentino. In addition to the beneficial and nutritional effects, this apple gives our drink an enveloping aroma.*

RED MOON SPARKLING WINE WITH RED APPLE, STRAWBERRY.

### SUNSET - € 10,00

L'estate con i suoi mille colori e profumi declinati con un drink fresco e fruttato.

ANANAS, PASSION FRUIT FRESCO, MARACUJA.  
*Summer with its thousand colors and unfolding scents with a fresh and fruity drink. Pineapple, Maracuja.*

## BIRRA | BEER






- ★ Birra alla Spina 30 cl | Draught beer € 5,00
- ★ Birra alla Spina 50 cl | Draught beer € 7,00
- ★ Birra Artigianale Barley 37,5 cl | Craft Beer € 8,00
- ★ Birra Artigianale Arbus 33 cl € 7,00











## I TAGLIERI

- ★ Le Petit... un piccolo assaggio *Le petit... a little taste* € 10,00
- ★ Condividere: un tagliere per due...  
Una selezione completa e golosa di tante leccornie  
*Share: a platter of Meats and Cheese for two* € 24,00
- ★ All in: tutto il meglio che si possa desiderare  
in compagnia di amici  
*All in: all the best you could wish for  
in the company of Friends* € 50,00
- ★ Jamon, Patanegra Cinco Jotas gr. 50 € 24,00
- ★ Plato Iberico: Cecina de Leon, Chorizó,  
Pata Negra € 35,00
- ★ Plateau di formaggi: cinque formaggi  
accompagnati dalla frutta fresca e in confettura  
*The cheese tasting: Five cheeses  
accompanied by fruit and mustard jams* € 25,00

## LE NOSTRE INSALATE

- ★ La caprese di pomodoro e  
mozzarella di bufala campana DOP  
*Buffalo mozzarella cheese, tomatoes and basil*  € 15,00
- ★ La Nizzarda (Iceberg, tonno, uova, patate,  
fagiolini, acciughe)  
*Nizzarda (iceberg, tuna, hard-boiled egg,  
potatoes, green beans and anchovies)*  
   € 15,00
- ★ Finocchi, arance e bottarga di muggine  
*Fennel, oranges and mullet roe*  € 15,00







## I PIATTI

- ★ Spaghetti alla carbonara    € 15,00
- ★ Trofie al pesto   € 15,00
- ★ Lasagna alla bolognese    € 15,00
- ★ Foie gras, pan brioche e confettura mela e mirto € 35,00
- ★ Caviale Russo non pastorizzato (10 gr) € 35,00
- ★ Caviale Russo non pastorizzato (50 gr) € 150,00

## I SANDWICHES

- ★ Il maxi toast prosciutto e formaggio  
*(ham and cheese)* € 6,00
- ★ Il Gallurese: patè di olive nere, pecorino,  
salsiccia secca  
*(black olive paté, pecorino cheese, dry sausage)* € 6,00
- ★ Panino Caprese: pomodoro, mozzarella e basilico  
*(Buffalo Mozzarella Cheese, Tomatoes and Basil)* € 6,00

## TAPAS

- ★ I cicchetti: Pomodoro secco e bottarga  
di muggine, sardina del Mediterraneo,  
acciuga del Cantabrico con crostini  
e burro semi salato della Normandia  
*Dry tomato and bottarga, Mediterranean sardine,  
anchovy of Cantabrico with croutons of bread  
and butter of Normandy*     € 12,00
- ★ Crostino di pane, burro di Normandia  
e acciuga del Cantabrico - 1 pz  
*Anchovy of Cantabrico with croutons of bread  
and butter of Normandy - 1 pc* € 3,00
- ★ Panadas della tradizione   € 5,00
- ★ Ostrica al naturale  
*Oyster* € 4,00

## I DOLCI | DESSERTS

- ★ Torta ricotta e pere  
*Ricotta and pear cake*   € 8,00
- ★ Seadas con miele biologico  
*Seadas with organic honey*   € 10,00
- ★ Babà al Rhum agricole   € 8,00
- ★ La frutta ripiena di gelato    € 8,00

## ALLERGENI • ALLERGENS



## BEVANDE E APERITIVI

- ★ Acqua Minerale 75 cl. | Mineral water 75 cl. € 2,00
- ★ Succhi e Bibite | Soft drinks ad fruit juices € 4,00
- ★ Tonics Fever Tree € 5,00
- ★ Bitter analcolici € 4,00
- ★ Pomodoro condito € 5,00
- ★ Cardinale € 7,00
- ★ Spritz Aperol / Campari € 8,00
- ★ Hugo € 8,00
- ★ Spritz St. Germain € 10,00

## VINI SPUMANTI AL CALICE

- ★ Metodo Classico tra Piemonte e Lombardia:  
Bollicine fini, sottili ed eleganti con un corredo  
aromatico di fiori di montagna, agrumi e spezie  
*Refined and elegant bubbles with an aromatic  
kit of mountain flowers, citrus and spices* € 10,00
- ★ Lo Champagne del di:  
piccole ma grandi perle tra vigneron  
ancora poco conosciuti e maison famose  
*Small but big pearls among little known vigneron  
and famous maison* € 15,00

## VINI BIANCHI AL CALICE

- ★ In riva al mare: bianchi freschi e dissetanti...  
glu, glu wine € 6,00  
*By the sea: fresh and refreshing white wines...  
glu, glu wine*
- ★ Il sale della vita: vini bianchi da terroir  
eccezionali con nuance minerali e pieni  
di carattere  
*The salt of life: White wines from exceptional  
terroir with mineral nuance and full of character* € 9,00
- ★ Messaggi in bottiglia: bianchi profondi,  
lungi e persistenti dagli aromi affascinanti  
*Messages in a bottle: Deep white wines,  
long and persistents with fascinating aromas* € 12,00

## VINI ROSSI AL CALICE

- ★ L'estate come stato d'animo: rossi floreali e  
speziati dalla beva fresca e compulsiva  
*Summer as a state of mind: floral reds and  
spicy with a cool and compulsive drink* € 6,00
- ★ Il centro dei pensieri: rossi fruttati e morbidi,  
avvolgenti e ricchi  
*The center of thoughts: fruity and soft red  
wines, enveloping and rich* € 9,00
- ★ Full body: rossi complessi e ricchi...solo per  
grandi emozioni  
*Full body: complex and rich wines...only for  
great emotions* € 12,00

## WINE TASTING

- ★ I vitigni a bacca bianca sardi.  
Quattro vini per conoscere le uve bianche  
più rappresentative ed interessanti  
della Sardegna da Nord a Sud.  
*The white Sardinian grape varieties.  
Four wines to know the most representative  
and interesting white grapes of Sardinia* € 40,00