



I vini

La nostra carta nasce da scelte precise : vini che parlano di noi, capaci di guardare oltre il mare. Mossi dalla passione per il vino, privilegiamo sempre qualità e autenticità. accanto alla selezione in bottiglia, una proposta al calice in continua rotazione.

Spumanti _____

Locali _ _

10 cl 75 cl

Birbante 2024 *Vermentino*

6,00 32,00

Vino Spumante Brut, Tenuta Asinara, Sorso (SS)

Olianas Rosato *Cannonau, Vermentino*

38,00

Metodo Classico, Olianas, Gergei (SU)

Bolle di Stellae 2024 *Nuragus*

8,00 45,00

Isola dei Nuraghi IGT, Agricola Soi, Nuragus (SU)

Bolle di Stellae Rosè 2024 *Cannonau, Monica*

50,00

Isola dei Nuraghi IGT, Agricola Soi, Nuragus (SU)

Nazionali _ _

10 cl 75 cl

Monsupello Brut Rosé *Pinot nero*

57,00

Metodo Classico, Monsupello, Torricella Verzate (PV)

Moscato d'Asti 2025 *Moscato*

38,00

Moscato d'Astio DOCG, Luigi Einaudi, Dogliani (CN)

La Fiòca Brut *Chardonnay, Pinot Nero*



10,00 53,00

Franciacorta DOCG, La Fiòca, Nigoline di Corte Franca (BS)

Bellavista Alma Assemblage 2 *Chardonnay, Pinot Nero, Pinot bianco*

(1,5 l) 180,00

Franciacorta DOC, Bellavista, Erbusco (BR)

Interazionali _ _

10 cl 75 cl

Vouvray Cuvée Clément 2009 *Chenin Blanc*

48,00

Vouvray AOC, Domaine de la Galinière, Chateaufort-le-Rouge (FRANCIA)

Champagne Legras & Haas *Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier*

75,00

Champagne AOC, Legras & Haas, Chouilly (FRANCIA)

Laurent Perrier 'La Cuvée' Brut *Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier*

105,00

Champagne AOC, Laurent Perrier, Tours-sur-Marne (FRANCIA)



Bianchi ____ _

Locali _ _

10 cl 75 cl

Giunco 2025 *Vermentino*

6,00 30,00

Vermentino di Sardegna DOC, Mesa, Sant'Anna Arresi (SU)

Opale 2025 *Vermentino*

42,00

Vermentino di Sardegna DOC, Mesa, Sant'Anna Arresi (SU)

Ios 2025 *Cannonau, Monica*

38,00

Isola dei Nuraghi IGT, Agricola Soi, Nuragus (SU)

Tiàu 2025 *Vermentino*

49,00

Vino bianco, Su Meli, San Giovanni Suergiu (SU)

Su'Aro 2025 *Uve autoctone locali*

34,00

Marmilla IGT, Su'Entu, Sanluri, (SU)

Tittia 2025 *Semidano*

7,00 35,00

Semidano di Cagliari DOC, Pedra Niedda, Sini (OR)

Spera 2025 *Vermentino*

34,00

Vermentino di Gallura DOCG, Siddura, Luogo Santo (SS)

Beru 2025 *Vermentino*

52,00

Vermentino di Gallura DOCG, Siddura, Luogo Santo (SS)

Bessiu 2024 *Nasco*

42,00

Nasco di Cagliari DOC, Audarya, Serdiana (CA)

Réula 2025 *Uve autoctone locali*

30,00

Vino bianco, Su Meli, San Giovanni Suergiu (SU)

Nurà 2025 *Nuragus*

40,00

Nuragus di Cagliari DOC, Agricola Soi, Nuragus (SU)

Migiu 2023 *Uve bianche autoctone*

45,00

Isola dei Nuraghi IGT, Elena Casadei, Olianas, Gergei (SU)

Nazionali _ _

10 cl 75 cl

Incanto Mediterraneo 2025 *Sauvignon blanc, Semillon*

36,00

Toscana IGT, Casadei, Suvereto (LI)

Gewurztraminer 2025 *Gewurztraminer*

37,00

Sud Tirol - Alto Adige DOC, St Michael-Eppan, Appiano sulla Strada del Vino (BZ)



Rosati _____

10 cl 75 cl

Nèa 2025 *Cannonau*

42,00

Cannonau di Sardegna DOC, Agricola Soi, Nuragus (SU)

Rosa Grande 2025 *Syrab, Vermentino*

7,00 36,00

Isola dei Nuraghi IGT, Mesa, Sant'Anna Arresi (SU)

Rajósa 2025 *Carignano*

31,00

Vino rosato, Su Meli, San Giovanni Suergiu (SU)

Roseu 2023 *Cannonau, Bovale, Monica*

38,00

Mandrolisai DOC, Demuru, Meana Sardo (NU)



Rossi _____

Locali _ _

10 cl 75 cl

Cannonau 2024 *Cannonau*

7,00 31,00

Cannonau di Sardegna DOC, Olianas, Gergei (SU)



Buio 2024 *Carignano*

7,00 30,00

Carignano del Sulcis DOC, Mesa, Sant'Anna Arresi (SU)

Trese 2021 *Cannonau, Bovale, Monica*

33,00

Mandrolisai DOC, Demuru, Meana Sardo (NU)



Soi 2021 *Cannonau*

45,00

Cannonau di Sardegna DOC, Agricola Soi, Nuragus (SU)

Corazosu 2022 *Bovale*

47,00

Isola dei Nuraghi IGT, Demuru, Meana Sardo (NU)



Lun 2020 *Bovale sardo, Cagnulari, Barbera Sarda*

36,00

Isola dei Nuraghi IGT, Agricola Soi, Nuragus (SU)

Fógu 2025 *Carignano*

30,00

Vino rosso, Su Meli, San Giovanni Suergiu (SU)

Gavino 2021 *Carignano*

58,00

Carignano del Sulcis DOC Riserva, Mesa, Sant'Anna Arresi (SU)

Pedrixì 2024 *Bovale*

46,00

Isola dei Nuraghi IGT, Olianas, Gergei (SU)



Bovale 2023 *Bovale*

36,00

Isola dei Nuraghi IGT, Tenuta Faragò, Cagliari (CA)



Nazionali _ _

10 cl 75 cl

Sogno Mediterraneo *Syrah*
Toscana IGT, Casadei, Suvereto (LI)



38,00

SenzaNiente 2023 *Montepulciano*
Montepulciano d'Abruzzo DOC, Marina Palusci, Pianella (PE)



31,00

Chianti Castello del Trebbio 2024 *Sangiovese*
Chianti Rufina DOCG, Castello del Trebbio, Pontassieve (FI)



36,00

Giaculin 2024 *Nebbiolo*
Nebbiolo d'Alba DOC, Rocca Giovanni, Monforte d'Alba (CN)

34,00

Femina 2024 *Nerello mascalese*
Etna DOC, Patria, Solicchiata (CT)

35,00

Interazionali _ _

10 cl 75 cl

Château Maison Noble St Martin 2020 *Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc*
Bordeaux Sup. AOC, Ch. Maison Noble St Martin, Saint Martin du Puy (FRANCIA)

43,00

Marques de Murrieta Reserva 2021 *Tempranillo*
Rioja DOCa, Marques de Murrieta, Logroño (SPAGNA)

58,00

Dolci e ossidati _ _ _ _

10 cl 50 cl

Forte Rosso 2021 *Cannonau*
Cannonau di Sardegna DOC, Mesa, Sant'Anna Arresi (IT)

10,00 44,00

Su'Luci 2024 *Uve autoctone locali*
Isola dei Nuraghi IGT, Su'Entu, Sanluri (SU)

12,00 70,00

Sauternes Château Simon 2023 *Semillon, Sauvignon blanc, Mouscadelle*
Barsac AOC, Château Simon, Barsac (FRANCIA)

56,00
(75 cl)

Birre artigianali Barley _ _ _ _

75 cl

BB Verblonde, Blonde Ale alle uve Vermentino

20,00

BB 5, Season al mosto di uve Nuragus

20,00

BB 7, Golden Ale al mosto fresco di uve bianche aromatiche

20,00

BB 20, Blonde Ale al mosto di uve Nasco

20,00

Zagara, Honey Amber Ale al miele d'arancio

20,00

