



Carta dei Vini

“Un pasto senza vino è come un giorno senza sole”



** Tutti i vini contengono solfiti*



LA NOSTRA CANTINA DEI VINI

La nostra selezione dei vini Bianchi della Sardegna

Sardinian white wines

Biancosassu

IGT Isola dei Nuraghi - Vermentino
"Agricola Sassu" Luras

Alcool 13% vol

Biancosassu è la mia visione di Vermentino "moderno". Privo di sovrastrutture, spesso imposte dalla ricerca della perfezione, aspira ad essere un vino semplice e spontaneo, che sia in grado di allietare tutti i palati. Viene prodotto a Luras, su terreni sabbiosi a circa 300 metri s.l.m., da uve vermentino fermentate spontaneamente con lieviti indigeni.

È un vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, con profumi di fiori d'elicriso e ginestra dal gusto fresco e minerale ed un retrogusto di mandorla amara tipico del vermentino gallurese in purezza.

34,00



Scimóne

IGT Colli del Limbara - Vermentino macerato
"Agricola Sassu" Luras

Alcool 13,5% vol

Scimóne, prodotto esclusivamente da uve Vermentino, è la versione più tradizione del vino bianco gallurese, da sempre vinificato a contatto con le bucce.

Nasce a Luras, sui terreni granitici del cuore della Gallura. Le sue uve fermentano spontaneamente, macerano per circa 20 giorni e dopo una soffice pressatura affina in vasche di acciaio per circa otto mesi sulle fecce fini con frequenti batonnage. Si presenta di un colore giallo oro, con intensi profumi di camomilla, liquirizia, fiori d'arancio e delicate note agrumate.

Al gusto spiccano un'equilibrata freschezza ed una leggera tannicità.

38,00



Ruinassas

IGT Isola dei Nuraghi - Vermentino
"Cantina Depperu" Luras

Alcool 14,5% vol

Un vino gradevole e distintivo, si presenta nel calice di un colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. All'esame olfattivo si mostra piacevolmente profumato, con un bouquet lungo, di particolare finezza, delicato e floreale. Al gusto risulta ampio, vellutato, con retrogusto caratteristico e sapide note minerali. Ottimo da accompagnare ai grandi piatti della cucina di mare.

45,00



Karagnanji

Vermentino di Gallura superiore DOCG
"Cantina Tondini" Calangianus

Alcool 14% vol

È un vino di colore giallo paglierino brillante, dai profumi intensi e avvolgenti che richiamano alla frutta gialla matura e la macchia mediterranea. Morbido, persistente e piacevole è caratterizzato da un grande equilibrio di aromi e sapori. Da accompagnare alla grande cucina di mare, minestre e carni bianche.

750 ml 40,00
Magnum 85,00



Funtanaliras "oro"

Vermentino di Gallura DOCG
"Cantina del Vermentino" Monti

Alcool 13% vol

Si presenta nel bicchiere con un colore giallo paglierino, animato ancora da riflessi verdolini, ed una bella consistenza. Al naso regala note fruttate di mela golden e floreali di acacia, in gioventù di scorze di agrumi come il mandarino, di frutta secca come la mandorla ancora fresca, e sfumature di erbe aromatiche e refoi marini. In bocca è un vino fine ed elegante, fresco e sapido e di buona persistenza. Si sposa perfettamente con la cucina di mare, può esser gustato come aperitivo ma avvicinarsi anche ai primi delicati, agli antipasti e ai crostacei.

750 ml 34,00

375 ml 21,00



Capichera Vigna'ngena

Vermentino di Gallura DOCG
"Tenute Capichera" Arzachena

Alcool 14% vol

Ottenuto da uve Vermentino in purezza, è un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, limpidissimo, evoca profumi intensi, floreali, di fiori d'arancio, iris, ginestra, biancospino e fruttati di mela gialla con gradevoli note minerali. Al palato si presenta fresco, vivo, con polpa piena e fragrante, si chiude con un bel finale fruttato e persistente pienezza. La parola Vigna'ngena in dialetto Gallurese significa "vigna altrui o straniera".

750 ml 56,00

375 ml 34,00



Capichera Classico

IGT Isola dei Nuraghi - Vermentino
"Tenute Capichera" Arzachena

Alcool 14% vol

Vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si apre ricco e complesso con fiori di campo, biancospino, glicine, rosmarino, timo, lavanda, ananas e pietra focaia. Al palato si presenta secco, vivo, pieno ed avvolgente, con polpa fruttata ed aromatica, il finale è lungo e persistente con ricca sapidità minerale ed elegante pienezza. "In produzione dal 1980, è il vino simbolo dell'azienda."

750 ml 74,00

Magnum 155,00



Capichera Vendemmia Tardiva

IGT Isola dei Nuraghi - Vermentino
"Tenute Capichera" Arzachena

Alcool 14% vol

Vino di colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, limpidissimo, dal profumo intenso e complesso con note che ricordano fiori d'arancio, limone, erbe aromatiche, fiori di lavanda e miele d'agrumi. Al palato si presenta secco ma nel contempo vivo e caldo, ricco e polposo, con toni agrumati e mielosi, il finale è lungo con grande persistenza retrogustativa.

95,00



Sciala

45,00

Vermentino di Gallura Superiore D.O.C.G.
"Vigne Surrau" Arzachena

Alcool 14% vol

È un vino dal colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Ha un bouquet intenso con note di frutta esotica. In bocca è morbido, lungo e persistente, con sentori vegetali e note minerali. Vino da primi piatti con pesci, pesci al sale, carni bianche, formaggi freschi a pasta molle.



Branu

750 ml 34,00

Vermentino di Gallura D.O.C.G.
"Vigne Surrau" Arzachena

500 ml 27,00

Alcool 13,5% vol

Branu: la Primavera, che con la sua brezza porta in vigna il profumo del mare e della macchia mediterranea. Vino dal colore giallo paglierino brillante. Profumo intenso, con note fruttate e minerali. Il sapore è lungo e persistente sapido e intenso. Ideale come aperitivo e ottimo in abbinamento con frutti di mare, primi e secondi piatti di pesce. "Branu" in dialetto Gallurese significa: "Primavera".



Montidimola

60,00

Vermentino di Gallura D.O.C.G. - Vendemmia tardiva
"Vigne Surrau" Arzachena

Alcool 14% vol

Prodotto da uve vermentino raccolte tardivamente e fermentate per metà in legno e per metà in grandi botti di rovere, nel calice risulta di un bel giallo paglierino, animato di riflessi verdolini, ed esprime al naso profumi finissimi di fiori gialli, frutta tropicale e a pasta gialla, spezie dolci come la vaniglia ed erbe aromatiche tipiche. In bocca è un vino dove la freschezza e la sapidità sono equilibrate dalla morbidezza e dalla ricchezza alcolica. Predilige la cucina di mare ma si può accostare a certi piatti di carni bianche e ai funghi.



Campianatu

55,00

Vermentino di Gallura Superiore D.O.C.G.
"Tenute Campianatu" Arzachena

Alcool 14% vol

Premiato nel 2023 come miglior vermentino della Sardegna da 5StarWines, concorso enologico annuale del Vinitaly, è un vino che nasce nella valle di "Campianatu", nel golfo di Cannigione. Prodotto da uve vermentino in purezza, si presenta di un colore giallo paglierino brillante, con profumi di frutta a polpa bianca uniti a lievi note agrumate. Fresco, fragrante e sapido trova un abbinamento perfetto con le specialità della cucina mediterranea.



Karmis

IGT Tharros - Vernaccia, Vermentino
"Vinicola Contini" Oristano

Alcool 13% vol

Il nome Karmis significa vite.

Ottenuto dalla vinificazione di uve Vernaccia e Vermentino (circa il 20%) è un vino di colore paglierino, carico e brillante. Dal profumo delicato ma continuo, con piacevoli sentori del frutto. Al palato si presenta secco, morbido, pieno, con buona rispondenza gusto olfattiva. Particolarmente adatto ad accompagnare i piatti di pesce, arrosto o salsati, e carni bianche.

34,00



Fiore Del Sasso

Vermentino di Gallura Superiore DOCG
"La Contralta" Enas, Loiri Porto San Paolo

Alcool 13,5% vol

È un vermentino ottenuto da una soffice pressatura che fermenta in acciaio per circa 20 giorni. Ultimata la fermentazione alcolica, una piccola parte della massa affina in piccole botti di rovere francese. Nel calice risulta di un colore giallo brillante con riflessi dorati ed al naso offre profumi molto intensi che richiamano la frutta agrumata e la macchia mediterranea. In bocca è equilibrato e leggermente tannico.

42,00



S'Éleme

Vermentino di Gallura Superiore DOCG
"Cantina del Vermentino" Monti

Alcool 13% vol

È un vino bianco sardo che esprime al meglio la freschezza e l'eleganza del Vermentino. Le uve provengono da vigneti situati a 450 metri di altitudine, su terreni granitici tipici della Gallura. La vinificazione in acciaio preserva gli aromi varietali e dona al vino una piacevole mineralità. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, al naso presenta profumi delicati di fiori bianchi, agrumi e frutta a polpa bianca. Al palato è fresco e sapido, con un finale piacevolmente persistente.

34,00



Tuvaoes

Vermentino di Sardegna DOC
"Vinicola Cherchi" Usini

Alcool 13,5% vol

Il colore è giallo paglierino piuttosto intenso, con riflessi verdognoli e brillante. Di buona intensità e persistenza con sentori floreali e vegetali. Spiccano note di erbe, fiori di campo e foglia di pomodoro. Ha nerbo e freschezza conferitagli dall'acidità; è anche caldo e morbido, grazie alla consistente struttura. Si ritrova la piacevolezza aromatica con finale floreale persistente. È indicato come aperitivo e con molti piatti della cucina marinara, soprattutto grigliate miste, crostacei e frutti di mare.

750 ml 36,00

375 ml 23,00



Jankara

35,00

Vermentino di Gallura Superiore DOCG
"Società Agricola Jankara" Sant'Antonio di Gallura

Alcool 14,5% vol

Questo vino nasce a 300 metri s.l.m. nella vena di San Leonardo fra Sant'Antonio di Gallura e Luras. È prodotto da uve vermentino in purezza e viene vinificato in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. È un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli tipici della varietà. Al naso offre intensi e persistenti profumi di mandarino sardo e fiori bianchi di mandorla. All'esame gustativo risulta morbido, equilibrato e con un retrogusto mandorlato sul finale.



Is Argiolas

34,00

Vermentino di Sardegna DOC
"Cantina Argiolas" Serradella

Alcool 14% vol

"Is Argiolas" è una selezione delle migliori uve Vermentino della zona Selegas, maturate per alcuni mesi in acciaio. Ha un colore giallo paglia e piacevoli sentori floreali con retrogusto di frutta gialla che invitano ad un sorso caldo, marino ed elegante. Colore giallo paglierino scarico, profumo elegante e persistente dal bouquet floreale con richiami marini e fruttati. Gusto pieno, caldo, equilibrato, fine e dal lungo finale.



Cerdeña

75,00

Vermentino di Sardegna DOC
"Cantina Argiolas" Serradella

Alcool 14,5% vol

Ottenuto da un blend di uve autoctone e internazionali, viene vinificato in barrique dove affina anche alcuni mesi prima dell'imbottigliamento. Al naso è ampio e complesso, con note che vanno dall'albicocca e pesca al miele e frutta candita, con anche sentori iodati e burrosi; morbido al palato, resta delicato nonostante la grande struttura. È un vino che può accompagnare un intero pasto, se volete osare provatelo con una spigola in salsa d'asparagi.



Iselis Nasco

34,00

Nasco di Cagliari DOC
"Cantina Argiolas" Serradella

Alcool 15% vol

Alla vista si presenta giallo paglierino. Al naso si esprime con un bouquet ampio ed armonico con note di fiori gialli, frutta tropicale e leggere note muschiate in sottofondo. Al palato risulta vellutato e avvolgente, morbido, gradevole e con una lunga persistenza. È consigliato per accompagnare pietanze a base di pesce, verdure, carni bianche o formaggi di media stagionatura. Ottimo da abbinare al risotto con i carciofi e ai culurgiones di patate alla menta.



Tancarè

34,00

Vino Bianco Frizzante
"Cantina Giogantinu" Berchidda

Alcool 11% vol

Dopo la raccolta e la diraspatura le uve vengono pressate. Tramite sedimentazione naturale il vino viene illimpidito e raffreddato. Terminata la fermentazione il vino è messo a maturare in vasche di cemento vetrificato, in queste è conservato fino al momento di rifermentare secondo il metodo Charmat.

Colore giallo paglierino, profumo speziato di macchia mediterranea. Il gusto fresco e sapido armonizzato da un gradevole perlage creato dalla lunga sosta in autoclave. Ottimo come aperitivo si abbina perfettamente a piatti di pesce crostacei e frutti di mare.



La nostra selezione dei vini Rossi della Sardegna

Sardinian red wines

Pedru Minore

IGT Colli del Limbara - Nebbiolo
"Agricola Sassu" Luras

Alcool 13% vol

Pedru Minore è "l'isola nell'isola". È prodotto da un'uva non tipicamente gallurese, il Nebbiolo. Importata dai piemontesi nella seconda metà dell'ottocento, ha trovato nel territorio di Luras un habitat ospitale che lo ha reso nel tempo il vino rosso della tradizione. È frutto di lunghe macerazioni sulle bucce che lo rendono un rosso ricco di complessità e finezza.

40,00



L'ora Grande

Cannonau di Sardegna DOC
"La Contratta" Enas, Loiri Porto San Paolo

Alcool 14,5% vol

È un vino prodotto da uve cannonau che, vendemmiate a mano nell'ultima decade di settembre, fermentano a contatto con le bucce per circa 20 giorni in serbatoi d'acciaio. Affina successivamente in botti di rovere di primo passaggio per sei mesi. Al naso è intenso, con profumi di piccoli frutti rossi e spezie ed un chiaro richiamo a sentori balsamici. In bocca è avvolgente, con note fruttate e balsamiche, leggermente tannico, caldo ed elegante.

50,00



Galàna

IGT Colli del Limbara – Cabernet Sauvignon,
Sangiovese, Carignano, Cagnulari
"Cantina del Vermentino" Monti

Alcool 14,5% vol

Vino di colore rosso rubino molto intenso con nuances violacee, dal profumo intenso di piccoli frutti di bosco e note vanigliate. Al palato si presenta secco, caldo, sapido e di gran corpo, morbido ed elegante. Si abbina perfettamente a primi piatti, arrosti, formaggio pecorino dolce è un vino da tutto pasto..

45,00



Korem

IGT Isola dei Nuraghi - Bovale Sardo, Carignano, Cannonau
"Cantine Argiolas" Serradella

Alcool 14,5% vol

Vino di colore rosso rubino intenso, dal profumo intenso, persistente ed equilibrato. Al palato si presenta vellutato, pieno, armonico, caldo e rotondo. Si abbina perfettamente a primi piatti con sughi di carne saporiti, maiale allo spiedo, carne rossa alla griglia e pecorino sardo stagionato.

750 ml 60,00

375 ml 34,00



Cardanera

Carignano del Sulcis DOC
"Cantina Argiolas" Serradella

Alcool 13,5% vol

Cardanera nasce da vigneti allevati a spalliera sui terreni argillosi con importanti frazioni calcareo-sabbiose, non lontano dalle assolate coste del Sulcis. Cardanera riempie il calice come un succo rubino intenso e a tratti cupo, impenetrabile alla luce, con riflessi lievemente violacei sull'unghe. Al naso si dimostra intenso e di buona complessità, con sentori di fiori rossi freschi, di piccoli frutti neri freschi come la mora ed il ribes, sensazioni appena vinose e più nette di succo di melograno, con ricordi di pepe e note appena balsamiche. In bocca Cardanera è un rosso di buona struttura, succoso e fragrante negli aromi, di buona freschezza e decisa sapidità, e dal tannino fine che persiste al palato senza stancare.



34,00

Iselis Monica

Monica di Sardegna DOC Superiore
"Cantine Argiolas" Serradella

Alcool 14,5% vol

Il vino Iselis Rosso Monica di Sardegna DOC Superiore della cantina Argiolas è una rivisitazione della storica DOC tipica del cagliaritano, resa più robusta, in uvaggio, dall'aggiunta di piccole frazioni altre uve autoctone a bacca rossa, tra cui il bovale – tipico di questa parte dell'isola, il bovale, con la sua dotazione in antociani e la sua struttura, in questo caso ha soprattutto lo scopo di aumentare il corpo e la robustezza del monica, il più femminile dei vitigni a bacca rossa sardi, contraddistinto da una buona ricchezza in alcool e da morbidezza ma molto gentile negli aromi e nella personalità.



34,00

Senes

Cannonau di Sardegna DOC Riserva
"Cantine Argiolas" Serradella

Alcool 15% vol

Senes è il nuovo rosso della cantina Argiolas, prodotto dai vecchi vigneti allevati sulle colline di Siurgus Donigala, in Trexenta, caratterizzate da marne calcaree ed esposte ai venti di maestrale. Mostra nel calice un bel colore rosso rubino intenso ed impenetrabile. Al naso esprime profumi di confettura di more e di prugne, fiori rossi appassiti, ed intense note di tabacco, di cuoio, di pepe e spezie forti, come il chiodo di garofano. In bocca Senes è un vino intenso e persistente, di grande struttura e morbidezza, e aromi fini; un vino il cui equilibrio migliora con il tempo, con l'accrescere della ricchezza in polialcoli e l'addolcirsi dei tannini e della freschezza.



36,00

Is Solinas

Carignano del Sulcis DOC Riserva
"Cantine Argiolas" Serradella

Alcool 14,5% vol

Is Solinas si presenta nel bicchiere di un bel rosso rubino intenso ed impenetrabile, e con una bella consistenza. Al naso Is Solinas è un vino intenso di frutta matura ed in confettura, richiamando alla memoria le ciliegie, le prugne e i piccoli frutti di bosco scuri; ricorda anche spezie scure, come il pepe nero e il chiodo di garofano, retaggio di questa terra bruciata dal sole che lo produce, e sfumature di cacao. In bocca è un vino morbido, come sempre nei vini di questo territorio, e sapido per la vicinanza al mare, fresco e dai tannini ben torniti ed integrati nel corpo, ben pronunciato: un vino equilibrato, dove gli aromi retronasali ritornano con grande intensità e persistenza, e di gusto tradizionale



38,00

Barriu

IGT Isola dei Nuraghi – Cabernet Sauvignon, Sirah
"Vigne Surrau" Arzachena

Alcool 15% vol

Barriu nasce dai vigneti a contospalliera con potatura a guyot ed a cordone speronato che l'azienda ha intorno ai locali di produzioni ed in piccole parcelle nelle campagne di Arzachena. Di un bel colore rosso rubino, arricchito da nobili nuances granato frutto del passaggio in legno, Barriu regala al naso piacevoli ed intensi sensazioni di frutta rossa matura, amarena e more su tutti, di rose rosse appassite, balsamiche di macchia mediterranea, ed evolutive di spezie dolci, di cioccolato e fungo. In bocca Barriu avvince per morbidezza e struttura, stemperate da un'agile freschezza, dalla sapidità e dalla fitta trama di tannini; intenso, persistente e piacevole negli aromi retronasali.

750 ml 54,00



Assajé

IGT Isola dei Nuraghi – Carignano e Syrah
"Tenute Capichera" Arzachena

Alcool 15% vol

Ottenuto da uve carignano e syrah, è un vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso rivela una splendida fusione di note eteree e vinose, dove si avvertono a tratti, frutti neri, ciliegia sotto spirito, mora, mirto, spezie, eucalipto, cacao e note salmastre. Al palato si presenta pieno, caldo, sapido, con frutto maturo ricco e concentrato e fine tessitura tannica; il finale è lungo e persistente; grande carattere.

La parola Assajé significa in dialetto Gallurese "è già qualcosa".

65,00



Mantenghja

IGT Isola dei nuraghi - Carignano e Syrah
"Tenute Capichera" Arzachena

Alcool 15% vol

Vino di colore rosso rubino cupo con riflessi violacei intensi, dal profumo di grande intensità e concentrazione; si riconoscono: ribes, mora, mirtillo, bacche di ginepro, menta, caffè e cioccolato. Al palato si presenta pieno, caldo, rotondo e polposo; il frutto è maturo, la persistenza in bocca continua con un finale avvolgente, sostenuto da una grande stoffa e da una fine trama tannica. La parola Mantenghja è un'antica benedizione in dialetto Gallurese.

145,00



755

IGT Isola dei Nuraghi – Cannonau, Cabernet, Syrah, Alicante, Carignano
"Società Agricola Jankara" Sant'Antonio di Gallura

Alcool 16% vol

Questo nuovo vino è prodotto da sei uve diverse dal nostro vigneto di Mamoiada a 755 metri sul livello del mare (da qui il nome), con rese bassissime, circa mezzo chilo per pianta. Un vino di grande struttura, dal colore quasi impenetrabile e di straordinario equilibrio, sicuramente capace di invecchiare con eleganza. In poche parole, un vino da non perdere per gli appassionati, prodotto in 2100 bottiglie.

75,00



Luzzana

IGT Isola dei Nuraghi – Cagnulari e Cannonau
"Vinicola Cherchi" Usini

Alcool 14,5% vol

Le caratteristiche produttive del Luzzana si rispecchiano nell'aspetto che il vino assume nel calice: una veste rosso rubino screziata da severe sfumature granato, e buona consistenza. Al naso Luzzana esprime nobile eleganza, dovuta al sapiente uso delle barrique di rovere francese, che impreziosiscono delle dolci sensazioni di vaniglia e di cannella un bouquet dominato dalla confettura di ciliegie e di more, dove si percepiscono nuances di fiori rossi, di legni pregiati, di arbusti balsamici. In bocca Luzzana è un vino di elegante personalità, morbido e strutturato, dai tannini fini e ben rifiniti, di buona sapidità e freschezza. Un rosso equilibrato, dagli aromi fini, intensi e persistenti.

40,00



Vini Rosati della Sardegna e nazionali

Sardinian and Italian rosé wines

Ru Colli del Limbara IGT Rosato – 13 vitigni autoctoni da una vigna del 1913 "Agricola Sassu" Luras	44,00
Gjola Caricagiola Colli del Limbara IGT Rosato "Vigne Surrau" Arzachena	32,00
Armonicu Colli del Limbara IGT Rosato – Nebbiolo "Cantina Depperu" Luras	36,00
Calafuria Salento IGT Rosato "Tormaresca" Puglia	38,00

Vini Passiti e Liquorosi della Sardegna

Sardinian passito and liqueur wines

Angialis IGT Isola dei Nuraghi Bianco – Nasco e malvasia "Cantine Argiolas" Sordiana	50 cl 42,00 al calice 7,00
Sole di Surrau IGT Isola dei Nuraghi Bianco – Vermentino "Vigne Surrau" Arzachena	50 cl 42,00 al calice 7,00
Sole Riju IGT Isola dei Nuraghi Rosso – Cannonau e Muriellu "Vigne Surrau" Arzachena	50 cl 42,00 al calice 7,00
Anghelu Riju Riserva 1992 Alghero DOC Liquoroso – Cannonau "Tenute Sella & Mosca" Alghero	75 cl 60,00

Spumanti Nazionali e Champagne

Sparkling Italian wine and Champagne

Mirall Brut	75 cl	34,00
Alghero DOC Spumante - Torbato	magnum 150 cl	65,00
"Tenute Sella & Mosca" Alghero		
Tagliamare Brut		34,00
Vino spumante brut – Nuragus		
"Cantina Argiolas" Serradella		
Ferrari Perlè		60,00
Trento DOC – Chardonnay		
"Ferrari Trento"		
Ferrari Perlè Bianco Riserva		75,00
Trento DOC – Chardonnay		
"Ferrari Trento"		
Ferrari Perlè Rosè		80,00
Trento DOC – Pinot nero, Chardonnay		
"Ferrari Trento"		
Ferrari Maximum Blanc de Blanc		60,00
Trento DOC – Chardonnay		
"Ferrari Trento"		
Ca' del Bosco "Cuvée Prestige"	37,5 cl	32,00
Franciacorta DOCG Brut	75 cl	65,00
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero	magnum 150 cl	140,00
"Ca' del Bosco" Lombardia		
Ca' del Bosco "Cuvée Prestige Rosé"		75,00
Franciacorta DOCG - Pinot Nero, Chardonnay		
"Ca' del Bosco" Lombardia		
Bellavista "Gran Cuvée Alma"	37,5 cl	40,00
Franciacorta DOCG	75 cl	70,00
Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco	magnum 150 cl	140,00
"Cantina Bellavista" Lombardia		
Bellavista "Gran Cuvée Rosé"		85,00
Franciacorta DOCG – Chardonnay, Pinot Nero		
"Cantina Bellavista" Lombardia		

Marchese Antinori Blanc de Blancs Franciacorta DOCG – Chardonnay "Marchese Antinori" Franciacorta Lombardia	55,00
Perrier-Jouët Grand Brut Champagne AOC - Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay "Perrier Jouët" Francia	110,00
Moët & Chandon "Réserve Impériale" Champagne AOC - Pinot nero, Pinot meunier, Chardonnay "Moët & Chandon" Francia	110,00
Veuve Clicquot "Cuvée Saint Pètersbourg" Champagne AOC - Pinot nero, Chardonnay, Pinot meunier "Veuve Clicquot" Francia	110,00
Veuve clicquot Rosé Champagne AOC - Pinot nero, Chardonnay, Pinot meunier "Veuve Clicquot" Francia	120,00
Ruinart "Blanc de Blancs" Brut Champagne AOC - Chardonnay "Ruinart" Francia	180,00
Ruinart "Brut Rosé" Champagne AOC - Pinot nero, Chardonnay "Ruinart" Francia	180,00
Bollinger "Special Cuvée" Brut Champagne AOC - Pinot nero, Chardonnay, Pinot meunier "Bollinger" Francia	200,00
Dom Pérignon Brut Champagne AOC - Pinot nero, Chardonnay "Dom Pérignon" Francia	400,00
Krug "Gran Cuvée" Brut Champagne AOC – Chardonnay, Pinot nero "Krug" Francia	350,00
Laurent Perrier "Cuvée Rosé" Brut Champagne AOC – Pinot nero "Laurent Perrier" Francia	180,00

La nostra selezione dei grandi vini rossi nazionali ed internazionali

Most famous Italian and International red wines

Terre Brune

Carignano del Sulcis DOC Superiore

"Cantina di Santadi" – Santadi

75 cl 95,00

35 cl 49,00

Turriga

IGT Isola dei Nuraghi

Cannonau, Carignano, Bovale Sardo e Malvasia Nera

"Cantine Argiolas" Serrana

140,00

Marchese di Villa Marina

Alghero DOC - cabernet-sauvignon

"Tenute Sella & Mosca"

90,00

Sassicaia

Bolgheri Sassicaia DOC

"Tenuta San Guido" Bolgheri – Toscana

450,00

Solaia

Toscana Rosso IGT

"Cantine Antinori" Toscana

600,00

Tignanello

Toscana Rosso IGT

"Cantine Antinori" Toscana

190,00

Ornellaia

Bolgheri Doc Superiore

"Tenuta dell'Ornellaia - Antinori" Toscana

450,00

Guado al Tasso

Bolgheri Doc Superiore

"Tenuta Guado al Tasso – Antinori" Toscana

200,00

Villa Antinori Riserva

Chianti Classico DOCG

"Cantine Antinori" Toscana

55,00

Il Bruciato

Bolgheri Doc

"Tenuta Guado al Tasso – Antinori" Toscana

60,00

Botrosecco Maremma Toscana DOC "Fattoria le Mortelle – Antinori" Toscana	60,00
CastelGiocondo Brunello di Montalcino DOCG "Cantina Frescobaldi" Toscana	90,00
Pian delle Vigne Brunello di Montalcino DOCG "Marchesi Antinori" Toscana	90,00
Pian delle Vigne Rosso di Montalcino DOC "Marchesi Antinori" Toscana	40,00
Pèppoli Chianti Classico DOCG "Marchesi Antinori" Toscana	40,00
Barolo Prunotto 2018 Barolo DOCG – Nebbiolo "Prunotto" Piemonte	90,00
Amarone della Valpolicella Bertani Amarone della Valpolicella DOC Classico "Bertani" Veneto	140,00
Galantas Maipo DO – Cabernet Franc, Carmènere "Marchesi Antinori" Haras de Pirque, Cile	50,00

La nostra selezione dei grandi bianchi
nazionali ed internazionali
Most famous Italian and International white wines

Cervaro della Sala IGT Umbria - Chardonnay e Grechetto "Castello della Sala - Antinori" Umbria	130,00
Conte della Vipera IGT Umbria - Sauvignon blanc e Sémillon "Castello della Sala - Antinori" - Umbria	60,00
Bramito della Sala IGT Umbria - Chardonnay "Castello della Sala - Antinori" - Umbria	50,00
Traminer Tuzko Vino bianco - Traminer "Marchesi Antinori" - Bataapati Ungheria	35,00
Riesling Tuzko Vino bianco - Riesling "Marchesi Antinori" - Bataapati, Ungheria	35,00
Albaclara Sauvignon Blanc Leyda - Sauvignon Blanc "Marchesi Antinori" - Haras de Pirque, Cile	38,00
Chablis Louis Moreau Chablis AOC - Chardonnay "Domaine Laroche" - Francia	80,00

Vignaioli artigiani in alta Gallura



@AGRICOLA_SASSU

Beviamo sulla terra leggeri