



# Carta dei Vini

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



*\* Tutti i vini contengono solfiti*

# La nostra selezione dei vini Bianchi della Sardegna

## Sardinian white wines

### Biancosassu

32,00

IGT Isola dei Nuraghi - Vermentino  
"Luca Depperu Sassu" Luras

Alcool 14,5% vol

Un vino prodotto a Luras, sui terreni sabbiosi derivati da disfacimento granitico che si specchiano sulle acque del Lago del Liscia a circa 300 metri s.l.m., da uve vermentino raccolte a mano a metà settembre e fermentate in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Le bottiglie di Biancosassu vengono tappate nel mese di maggio, e dopo un affinamento di alcuni mesi, offrono un nettare giallo paglierino con riflessi dorati, con profumi di fiori d'elicriso, ginestra e violetta, dal gusto fresco e minerale e con il retrogusto di mandorla amara tipico del vermentino gallurese in purezza.



### Scimóne

38,00

IGT Colli del Limbara Bianco - Vermentino macerato  
"Luca Depperu Sassu" Luras

Alcool 13,5% vol

Scimóne nasce a Luras, sui terreni granitici del cuore della Gallura. È un vino prodotto da uve vermentino in purezza che macerano per circa 20 giorni. Dopo una soffice pressatura affina in vasche di acciaio per otto mesi sulle fecce fini con frequenti batonnage. Si presenta di un colore giallo oro, con intensi profumi di camomilla, fiori d'arancio e delicate note agrumate. Al gusto spiccano un'equilibrata freschezza ed una leggera tannicità, seguite da importanti note minerali.



### Ruinassas

40,00

IGT Colli del Limbara - 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.



### Karagnanji

750 ml 38,00  
Magnum 80,00

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.



## 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 refoli 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 32,00  
375 ml 19,00



## 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.

32,00



## 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.

40,00



## Al Sol Brilla

IGT Isola dei Nuraghi – Vermentino  
"La Contralta" Enas, Loiri Porto San Paolo

Alcool 13,5% vol

Al Sol Brilla è un vino che fermenta a contatto con le bucce per circa 15 giorni ed affina in botti di legno per 12 mesi e per 8 mesi in acciaio. Ha un naso fine e complesso, con profumi di fiori gialli secchi, albicocca candita e speziatura fine. Nel bicchiere si presenta di un colore ambrato con riflessi ramati, tipico degli "orange wine", mentre in bocca ha un attacco gentile, con una leggera nota tannica.

60,00



## 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 54,00  
375 ml 32,00



## 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 70,00  
Magnum 145,00



## 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.

90,00



## Shar

IGT Isola dei Nuraghi - Vermentino  
"Concaentosa" Palau

Alcool 13% vol

Shar è il vino bianco Gallurese come si faceva un tempo. Prodotto da uve vermentino lasciate esprimere in tutta la loro tipicità organolettica e modellate secondo un respiro stilistico internazionale che ostentano freschezza, struttura, immediatezza ed armonia. Ecco cosa cercavo ed ecco come si esprime Shar. Spero che vi piaccia Emanuele Ragnedda

110,00



## Sciala

Vermentino di Gallura Superiore DOCG  
"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.

40,00



## Branu

Vermentino di Gallura DOCG  
"Vigne Surrau" Arzachena

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".

750 ml 32,00  
500 ml 25,00



## Montidimola

Vermentino di Gallura DOCG - 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.

55,00



## Campianatu

Vermentino di Gallura Superiore DOCG  
"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.

50,00



## S'Eleme

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.

30,00



## 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 34,00

375 ml 22,00



## Jankara

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.

33,00



## Tancarè

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.

30,00



## Is Argiolas

Vermentino di Sardegna DOC  
"Cantina Argiolas" Serdiana

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.

30,00



## Cerdeña

Vermentino di Sardegna DOC  
"Cantina Argiolas" Serdiana

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.

75,00



## Iselis Nasco

Nasco di Cagliari DOC  
"Cantina Argiolas" Serdiana

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.

32,00



## Indolente Bianco

Vermentino di Sardegna DOC  
"Tenuta Asinara" Sorso

Alcool 14% vol

Fermentazione a temperatura controllata a 12°C. ed affinamento di 5 mesi in acciaio sulle fecce fini a temperatura controllata ed un mese di affinamento in bottiglia. Colore paglierino con riflessi verdognoli. Fine e persistente, con note di fiori bianchi che si evolvono poi in frutta a polpa bianca matura e iodio. Sapore sapido, coinvolgente, ottimo equilibrio di mineralità e freschezza per una beva fluida ed appagante.

Interpreta al meglio il territorio del Golfo dell'Asinara.

30,00



## Indolente Vintage

IGT Isola dei Nuraghi Bianco  
"Tenuta Asinara" Sorso

Alcool 13,5% vol

Manuale, nella prima decade di Settembre. Le uve vengono raffreddate tramite utilizzo di cella frigo per 24 ore a 0°C (criomacerazione). Fermentazione successiva in tonneau da 500 lt. con temperatura stabile a 15°C. Affinamento di 6 mesi in tonneau e in acciaio sulle fecce fini a temperatura controllata ed un mese di affinamento in bottiglia. Giallo Paglierino intenso con riflessi verdognoli. Fine e persistente con note di frutta polpa bianca matura e iodio, che si alternano a leggere note speziate.

40,00



# La nostra selezione dei vini Rossi della Sardegna

## Sardinian red wines

### RossoSassu

32,00

IGT Colli del Limbara - Cannonau- Syrah  
"Luca Depperu Sassu" Luras

Alcool 12,5% vol

Ottenuto da uve cannonau e syrah, Rossosassu è un vino prodotto a Luras. Le uve sono vendemmiate secondo tradizione, raccogliendole a mano nelle prime ore del mattino della prima decade di ottobre per poi lasciarle macerare in vasche d'acciaio per 25/30 giorni. Una volta trascorsi almeno quattro mesi d'affinamento in bottiglia, è un vino di un rosso rubino leggermente scarico tipico del cannonau vinificato in purezza, solo leggermente tannico e intenso negli inconfondibili e persistenti sentori di mora, lampone e amarena. Vengono prodotte soltanto 1000 bottiglie all'anno.



### Pedru Minore

38,00

IGT Colli del Limbara - Nebbiolo  
"Agricola Sassu" Luras

Alcool 13,5% vol

Pedru Minore è il vino tradizionale del piccolo paese di Luras, situato ai piedi del monte Limbara a circa 500 metri s.l.m.. È prodotto da uve Nebbiolo in purezza, di vecchie viti allevate ad alberello, raccolte a mano nella prima decade di ottobre, che fermentano tra i 30 e i 50 giorni ad una temperatura di 24/26°. Affina in vasche di acciaio per 6 mesi e per altri 8/12 mesi in bottiglia.



### L'ora Grande

50,00

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.



### Galàna

40,00

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, arrostiti, formaggio pecorino dolce è un vino da tutto pasto.



## 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'unghia. 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.

32,00



## 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.

32,00



## 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.

34,00



## 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

36,00



## Barriu

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

Alcool 15% vol

Barriu nasce dai vigneti a contropalliera 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 52,00



## Korem

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

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, maialeto allo spiedo, carne rossa alla griglia e pecorino sardo stagionato.

750 ml 55,00  
375 ml 32,00



## Assqjé

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 Assqjé 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



## Nero Ricamo

IGT Isola dei Nuraghi – Cagnulari  
"Cantina Desia" Ittiri

Alcool 14% vol

Nero Ricamo è un vino non filtrato della Cantina Desia. Nasce nel nordovest della Sardegna, la macchia mediterranea e gli ulivi circondano i vigneti dell'azienda. Ogni bottiglia firmata Desia riassume l'essenza particolare del vigneto da cui nasce, a circa 200 metri sul livello del mare. È un vino piacevolmente intenso e si esprime con sentori di frutti di bosco e note floreali. Al palato è fresco, di buona sapidità e splendidamente fine.

32,00



## 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.

70,00



## 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.

38,00



## Vini Rosati della Sardegna e nazionali Sardinian and Italian rosé wines

### Ru

Colli del Limbara IGT Rosato – da 13 vitigni autoctoni  
"Agricola Sassu" Luras 42,00

### Gjola

Caricagiola Colli del Limbara IGT Rosato 30,00  
"Vigne Surrau" Arzachena

### Armonicu

Colli del Limbara IGT Rosato – Nebbiolo 34,00  
"Cantina Murales" Olbia

### Calafuria

Salento IGT Rosato 36,00  
"Tormaresca" Puglia

## Vini Passiti e Liquorosi della Sardegna Sardinian passito and liqueur wines

### Angialis

IGT Isola dei Nuraghi Bianco – nasco e malvasia 50 cl 42,00  
"Cantine Argiolas" Sardiniana al calice 7,00

### Sole di Surrau

IGT Isola dei Nuraghi Bianco – Vermentino 50 cl 42,00  
"Vigne Surrau" Arzachena al calice 7,00

### Sole Rju

IGT Isola dei Nuraghi Rosso – Cannonau e Muristellu 50 cl 42,00  
"Vigne Surrau" Arzachena al calice 7,00

### Anghelu Rju Riserva 1992

Alghero DOC Liquoroso – Cannonau 75 cl 60,00  
"Tenute Sella & Mosca" Alghero



La nostra selezione dei grandi vini rossi  
nazionali ed internazionali  
Most famous Italian and International red wines

Terre Brune	75 cl	94,00
Carignano del Sulcis DOC Superiore "Cantina di Santadi" – Santadi	37,5 cl	48,00
Turriga		
IGT Isola dei Nuraghi Cannonau, Carignano, Bovale Sardo e Malvasia Nera "Cantine Argiolas" Serdiana		130,00
Marchese di Villa Marina		
Alghero DOC - cabernet-sauvignon "Tenute Sella & Mosca"		85,00
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		185,00
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		50,00
Il Bruciato		
Bolgheri Doc "Tenuta Guado al Tasso – Antinori" Toscana		60,00
Botrosecco		
Maremma Toscana DOC "Fattoria le Mortelle – Antinori" Toscana		60,00

<b>CastelGiocondo</b> Brunello di Montalcino DOCG "Cantina Frescobaldi" Toscana	90,00
<b>Pian delle Vigne</b> Brunello di Montalcino DOCG "Marchesi Antinori" Toscana	90,00
<b>Pian delle Vigne</b> Rosso di Montalcino DOC "Marchesi Antinori" Toscana	40,00
<b>Pèppoli</b> Chianti Classico DOCG "Marchesi Antinori" Toscana	40,00
<b>Barolo Prunotto</b> Barolo DOCG – Nebbiolo "Prunotto" Piemonte	90,00
<b>Amarone della Valpolicella.</b> Amarone della Valpolicella DOC Classico "Bertani" Veneto	140,00
<b>Galantas</b> 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

<b>Cervaro della Sala</b> IGT Umbria - Chardonnay e Grechetto "Castello della Sala - Antinori" Umbria	125,00
<b>Conte della Vipera</b> IGT Umbria - Sauvignon blanc e Sémillon "Castello della Sala – Antinori" – Umbria	55,00
<b>Bramito della Sala</b> IGT Umbria – Chardonnay "Castello della Sala – Antinori" – Umbria	45,00
<b>Traminer Tuzko</b> Vino bianco – Traminer "Marchesi Antinori" – Bataapati Ungheria	30,00
<b>Riesling Tuzko</b> Vino bianco – Riesling "Marchesi Antinori" – Bataapati, Ungheria	30,00
<b>Albaclara Sauvignon Blanc</b> Leyda - Sauvignon Blanc "Marchesi Antinori" – Haras de Pirque, Cile	35,00
<b>Chablis Les Montmains</b> Chablis AOC – Cardonnay "Domaine Laroche" – Francia	75,00
<b>Chablis Les Chanoines</b> Chablis AOC - Cardonnay "Domaine Laroche" – Francia	80,00



## Spumanti Nazionali e Champagne Sparkling Italian wine and Champagne

<b>Torbato brut</b>	75 cl	30,00
Alghero DOC Spumante - Torbato "Tenute Sella & Mosca" Alghero	magnum 150 cl	60,00
<b>Pedres Brut</b>		
Vino spumante brut – Vermentino "Cantina Pedres" Olbia		30,00
<b>Tagliamare Brut</b>		
Vino spumante brut – Nuragus "Cantina Argiolas" Serdiana		30,00
<b>Ferrari Perlè</b>		
Trento DOC – Chardonnay "Ferrari Trento"		55,00
<b>Ferrari Perlè Bianco Riserva</b>		
Trento DOC – Chardonnay "Ferrari Trento"		75,00
<b>Ferrari Perlè Rosè</b>		
Trento DOC – Pinot nero, Chardonnay "Ferrari Trento"		80,00
<b>Ferrari Maximum Blanc de Blanc</b>		
Trento DOC – Chardonnay "Ferrari Trento"		50,00
<b>Ca' del Bosco "Cuvée Prestige"</b>	37,5 cl	30,00
Franciacorta DOCG Brut	75 cl	60,00
Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero "Ca' del Bosco" Lombardia	magnum 150 cl	130,00
<b>Ca' del Bosco "Cuvée Prestige Rosé"</b>		
Franciacorta DOCG - Pinot Nero, Chardonnay "Ca' del Bosco" Lombardia		70,00
<b>Bellavista "Gran Cuvée Alma"</b>	37,5 cl	40,00
Franciacorta DOCG - Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco	75 cl	70,00
"Cantina Bellavista" Lombardia	magnum 150 cl.	140,00
<b>Bellavista "Gran Cuvée Rosé"</b>		
Franciacorta DOCG – Chardonnay, Pinot Nero "Cantina Bellavista" Lombardia		85,00

<p>Marchese Antinori Blanc de Blancs</p> <p>Franciacorta DOCG – Chardonnay  "Marchese Antinori" Franciacorta Lombardia</p>	50,00
<p>Perrier-Jouët Grand Brut</p> <p>Champagne AOC - Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay  "Perrier Jouët" Francia</p>	100,00
<p>Moët &amp; Chandon "Réserve Impériale"</p> <p>Champagne AOC - Pinot nero, Pinot meunier, Chardonnay  "Moët &amp; Chandon" Francia</p>	100,00
<p>Veuve Clicquot "Cuvée Saint Pètersbourg"</p> <p>Champagne AOC - Pinot nero, Chardonnay, Pinot meunier  "Veuve Clicquot" Francia</p>	110,00
<p>Veuve clicquot Rosé</p> <p>Champagne AOC - Pinot nero, Chardonnay, Pinot meunier  "Veuve Clicquot" Francia</p>	120,00
<p>Ruinart "Blanc de Blancs" Brut</p> <p>Champagne AOC - Chardonnay  "Ruinart" Francia</p>	180,00
<p>Ruinart "Brut Rosé"</p> <p>Champagne AOC - Pinot nero, Chardonnay  "Ruinart" Francia</p>	180,00
<p>Bollinger "Special Cuvée" Brut</p> <p>Champagne AOC - Pinot nero, Chardonnay, Pinot meunier  "Bollinger" Francia</p>	140,00
<p>Dom Pérignon Brut</p> <p>Champagne AOC - Pinot nero, Chardonnay  "Dom Pérignon" Francia</p>	400,00
<p>Dom Pérignon Brut Rosé</p> <p>Champagne AOC - Pinot nero, Chardonnay  "Dom Pérignon" Francia</p>	600,00
<p>Krug "Gran Cuvée" Brut</p> <p>Champagne AOC – Chardonnay, Pinot nero  "Krug" Francia</p>	350,00
<p>Laurent Perrier "Cuvée Rosé" Brut</p> <p>Champagne AOC – Pinot nero  "Laurent Perrier" Francia</p>	180,00

