

 | **ZENITU**  
RISTORANTE & PIZZERIA & VINERIA



*menu digitale*



# THE EOS

R O O M & B R E A K F A S T

Per proseguire il vostro soggiorno nel cuore della città,  
lo Zenith vi consiglia l'affittacamere EOS  
a pochi passi da qui, nella centralissima via Valverde.

To continue your stay in the heart of the city,  
Zenith recommends the rent-EOS Rooms  
A short walk from here, in the central Valverde street.

**AFFITTACAMERE**

**WWW.EOSROOMS.COM**

**320.6183780**

## ANTIPASTI DI TERRA - STARTERS (MEAT)

### Degustazione salumi e formaggi di Sardegna € 12,00

Prosciutto crudo, salsiccia secca, formaggio pecorino, formaggio caprino, ricotta di pecora, confettura di frutta

#### **Selection of cold cuts and Sardinian cheese**

*Cured ham, dried sausage, pecorino cheese, caprino cheese, ricotta cheese, fruit jam*

### Prosciutto crudo e bufala € 10,00

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala campana dop allo zafferano, mandorla tostata

#### **Cured ham, buffalo mozzarella cheese, saffron, toasted almonds**



## ANTIPASTI DI MARE - STARTERS (FISH)

### Degustazioni antipasti mare € 18,00

(lo staff sarà lieto di presentare le 4 varietà proposte dallo chef)

#### **Selection of sea food (4 varieties)**

*Our staff will be able to introduce you about these varieties*

### Insalata di gamberi € 14,00

Gamberi, zucchine, asparagi di mare, peperoncini rossi piccanti, accompagnata dalla sua crema di cipolla rossa alla soia

#### **Prawns, zucchini, samphire, chili peppers, red onion, soy**

### Ostriche € 3,00 cad.

#### **Oysters**

### Polpo fritto su crema di avocado e patate chips € 16,00

#### **Octopus fried, with avocado and potatoes chips**

### Zuppa di cozze pomodoro e zafferano € 10,00

#### **Mussels in tomatoes souce, saffron**

## Lo staff sarà lieto di consigliarvi il vino da abbinare alle portate da voi scelte

*Our staff will be able to recommend you about the wine to match with the dishes that you choose*

### Servizio (Service) € 2,00

Vi preghiamo di comunicarci qualunque vostra intolleranza o allergia a cibi o ingredienti  
Please let know us any intolerance or allergy about foods or ingredients



GLUTINE



SEDANO



SOIA



MOSTARDA



MILK  
PRODUCTS



CROSTACEI

CRUSTACEANS



MOLLUSCHI

MOLLUSCS



UOVA

EGGS



SESAMO

SESAME



PESCE

FISHES



ANIDRIDE  
SOLFOROSA  
E SOLFITI

SULPHITES



ARACHIDI

PEANUTS



FRUTTA  
A GUSCIO

NUTS



POTREBBE  
ESSERE  
SURGELATO

COULD BE  
FROZEN

## PRIMI PIATTI DI TERRA - FIRST COURSES (MEAT)

**Paccheri, guanciaie, crema di pecorino, pistacchio e zafferano** € 13,00  
*(pasta, cheek lard, typical Sardinian cheese, pistachio, saffron)*

**Ravioli, crema di zucchine, prosciutto crudo e crema di bufala affumicata dop** € 10,00  
*Typical sardinian pasta, cream of zucchinis, cured ham, cream of buffalo smoked chees*

**Quinoa alle verdure di stagione** € 10,00  
*Quinoa seasonal vegetables*



## PRIMI PIATTI DI MARE - FIRST COURSES (FISH)

**Fregola agli scampi, pomodorini freschi, nero di seppia, broccoli** € 15,00  
*Typical Sardinian pasta, langoustine, squid ink, broccoli*

**Insalata di riso basmati ai frutti di mare** € 15,00  
Vongole, cozze sgusciate, calamari, gamberi, asparagi di mare, porro, noce di burro  
*Salad basmati rice, clams, mussels, prawns, squid, samphire, leek, little butter*

**Spaghetti vongole, bottarga, peperoncino rosso piccante, fiori di zucca** € 14,00  
*Pasta, clams, bottarga, chilli peppers, courgette flower*

**Trofie Zenith** € 13,00  
Gamberi, vongole, zucchine, pomodoro fresco, zafferano, basilico  
*Zenith trofie (pasta)*  
*Prawns, clams, zucchinis, fresh tomato, saffron, basil*

## SECONDI DI TERRA - MAIN COURSES (MEAT)

**Costata di manzo ai ferri (scottona) 500 g** € 15,00  
*Grilled beef steak*

**Costata di cavallo ai ferri 500 g** € 16,00  
*Grilled steak horse*

**Entrecotè di manzo d'Angus ai ferri 300 g** € 15,00

**Hamburger di manzo ai ferri homemade 300 g** € 15,00  
Servito su fetta di pane e crema di bufala allo zafferano, cipolla rossa frita, patate al forno, pomodoro, misticanza  
*Grilled beef hamburger homemade, buffalo mozzarella cheese, saffron, slide bread, onion fried, baked potatoes, tomatoes, salad*



## SECONDI DI MARE - MAIN COURSES (FISH)

**Filetti di orata** 🌊❄️🌱 € 17,00  
Vermentino, pomodoro secco, fiori di zucca, crema di patate viola  
*Filleted sea bream*  
*White vine, dry tomatoes, curgette flowers, leek, potatoes souce violet*

**Frittura di calamari** 🦑❄️ € 13,00  
*Squid fried*

**Pescato del giorno** 🐟🌊🌱🌿🌾🍷🦑 € 5,50 l'etto  
*Fish of the day*

## MENÙ BAMBINI - CHILDREN'S MENU

**Mezze penne al pomodoro** 🌱 € 5,00  
*Mezze penne (typical Italian pasta) with tomato*

**Fettina impanata con patate fritte** 🍷🌱🌿❄️ € 8,00  
*Slice meat with French fries*

## INSALATE E CONTORNI - SALADS AND SIDES

**Caprese** 🌱 € 4,50

Mozzarella, pomodoro, basilico

**Caprese salad**

*Mozzarella cheese, tomato, basil*

**Insalata eos** 🍷 € 9,00

Misticanza, uovo, verdure al vapore, pomodoro, prosciutto cotto

**Eos salad**

*Mesclun mix, eggs, steamed vegetables, tomatoes, baked ham*

**Insalata mista** € 4,00

Insalata iceberg, radicchio, rucola, carote, pomodori

**Mixed salad**

*Iceberg, radicchio, rocket, carrots, tomatoes*

**Insalatona Zenith** 🌱 🍷 € 11,00

Insalata iceberg, radicchio, carote, pomodoro, tonno, mais, mozzarella, prosciutto crudo a dadini

**Zenith salad**

*Iceberg, radicchio, carrots, tomatoes, tuna fish, mais, cured ham*

**Patate al forno** 🌱 🍷 ❄️ € 4,00

**Baked potatoes**

**Patate fritte** 🌱 🍷 ❄️ € 4,00

**French fries**

**Verdure al vapore** € 4,00

**Steamed vegetables**

**Verdure alla griglia** € 4,50

Melanzane, zucchine, peperoni

**Grilled vegetables**

*Aubergine, pepper, zucchini*



## DESSERT

da € 4,00 a € 6,00

Il nostro staff sarà lieto di illustrarvi

i dessert della casa e la frutta fresca di stagione 🍷 🌱 🍷 ❄️




*Our staff will be able to recommend you home-made desserts and fresh seasonal fruit*




## DIZZE COTTE CON FORNO A LEGNA - *cooked in wood-oven*






Pasta pizza: farina 0, acqua, sale, lievito, farro, mais, crusca, avena, orzo, sesamo, latte, uova  
*Pasta pizza: flour 0, water, salt, yeast, spelt, bran, barley, sesame, milk, eggs*

## LE NOSTRE DRODOSTE - OUR SUGGESTIONS DIZZAS



- Alaska (base bianca)** 🍷🌾🐟❄️ € 12,00  
Salmone fresco, avocado, crema di cipolla rossa alla soia  
*Salmon, avocado, onion, soy*
- Aversa** 🍷🌾 € 10,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala campana affumicata dop, pancetta, crema di broccoli  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked mozzarella cheese, bacon, broccoli cream*
- Bufala (base margherita)** 🍷🌾 € 8,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala campana DOP, grana padano  
*Tomatoes sauce, mozzarella cheese, bufala mozzarella cheese, grana padano*
- Cabras (base bianca)** 🍷🍷🌾🐟❄️ € 13,00  
Crema di zucchine, gamberi, bottarga di muggine
- Guardia Mori (base bianca)** 🍷🌾🐟🍷 € 12,00  
Mozzarella fiordilatte tonno fresco, pomodoro fresco, pesto al pistacchio  
*Mozzarella cheese, tuna fish, fresh tomatoes, pistachio sauce*
- Laveria (base bianca)** 🍷🌾👐❄️ € 16,00  
Polpo fritto, crema di avocado, fiori di zucca  
*Octopus, avocado cream, courgette flowers*
- Limbara (base bianca)** 🍷🌾 € 11,00  
Mozzarella fior di latte, pecorino erborinato, salamino sardo, crema di zucchine, patate al forno  
*Mozzarella cheese, blue cheese, Sardinian salami, courgette cream, baked tomatoes*
- Monreale (base bianca)** 🍷🌾🍷 € 11,00  
Mozzarella fior di latte, crema di bufala campana dop allo zafferano, guanciaie, mandorle tostate, salvia  
*Mozzarella cheese, mozzarella buffalo cheese with saffron, cheek lard, tostate almond, sage*
- Monte Arci (base margherita)** 🍷🌾🍷🍷 € 11,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca sfumata alla vernaccia, pecorino, cipolla rossa caramellata, zafferano  
*Tomatoes sauce, mozzarella cheese, sausage cooked with vernaccia wine, pecorino cheese, red caramelize onion, saffron*
- Portoscuso (base rossa)** 🍷🌾🐟 € 15,00  
Salsa di pomodoro, tonno fresco, fiori di zucca, patate al forno e bufala campana dop affumicata  
*Tomato sauce, tuna fish, courgette flowers, baked poteitos, smoked buffalo mozzarella cheese*
- Pan di Zucchero (base margherita)** 🍷🌾👐👐❄️ € 13,00  
Gamberi, cozze, asparagi di mare, pomodoro fresco  
*Prawns, mussels, samphire, fresh tomatoes*



**Shardana (base bianca)**    € 12,00  
Mozzarella fior di latte, lonza di maiale arrosto alla vernaccia e mirto, pecorino, fiori di zucca  
*Mozzarella chesse, roasted pork loin, white wine souce and myrtle, pecorino cheese, courgette flowers*



**Solky**    € 12,00  
Crema al carignano salsiccia fresca, burrata, funghi champignon, cipolla rossa caramellata  
*Red wine sous, sausage, mushroom champignon, onion, burrata cheese*

**Zenith (base bianca)**      € 14,00  
Code di gambero, vongole di Marceddi, zucchine, pomodoro fresco, basilico, zafferano  
*Mozzarella fior di latte, prawns, clams, zucchini, fresh tomatoes, basil, saffron*





## LE CLASSICHE - CLASSIC PIZZAS




**Calzone**   € 7,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms*

**Canadese**   € 7,50  
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, wurstel, prosciutto cotto  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, mushrooms, würstel, ham*



**Diavola**   € 8,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni, salsiccia secca, olive nere, peperoncino  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, peppers, dried sausage, black olives, chili pepper*



**Margherita**   € 5,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte  
*Tomato sauce, mozzarella cheese*

**Mediterranea**     € 8,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, pomodoro fresco, pesto al pistacchio  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, fresh tomato, pistachio sauce*

**Napoli**    € 7,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, acciughe  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, capers, anchovies*

**Patate fritte**     € 7,50  
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, patate fritte  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, french fries*

**Prosciutto crudo**   € 7,00  
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, cured ham*

**Quattro formaggi**   € 7,50  
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, mix di formaggi  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, cheese mix*



<b>Quattro Stagioni</b> 🍷 🌿	€ 7,50
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, prosciutto cotto, olive nere, funghi <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, ham, black olives, mushrooms</i>	
<b>Salsiccia secca e carciofi</b> 🍷 🌿	€ 8,00
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia secca, carciofi <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, dried sausage, artichokes</i>	
<b>Sarda</b> 🍷 🌿	€ 8,00
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia secca, pecorino <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, dried sausage, pecorino cheese</i>	
<b>Vegetariana</b> 🍷 🌿	€ 7,50
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure di stagione <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, seasonal vegetables</i>	

---

<b>Aggiunta ingredienti</b> (Ingredients addition)	€ 1,00
<b>Mozzarella senza lattosio</b> (AD mozzarella cheese)	€ 1,50
<b>Aggiunta ingredienti speciali</b> (Special ingredients addition)	€ 3,00
<b>Aggiunta ingredienti mare</b> (Sea food addition) <b>a partire da</b> (from)	€ 4,00

---

<b>Servizio</b> (Service)	€ 2,00
---------------------------	--------



# C A R T A   D E I   V I N I

## W I N E   M E N Ù

**Lo staff sarà lieto di consigliarvi il vino da abbinare alle portate da voi scelte**

*Our staff will be able to recommend you about the wine to match with the dishes that you choose*



**aggiunta € 1,00 a persona per stuzzichini da degustazione**

**(dalle ore 18:00 alle ore 20:00)**

*Every add €1 per person for snacks tasting  
(From 6 P.M. to 8 P.M.)*

il vino al calice verrà servito secondo disponibilità

### VINI REGIONALI REGIONAL WINES


#### BIANCHI - WHITE

	origine	grad.	bicch.	cl. 75
<b>Argentaria DOC</b> 🍷 Vermentino 100%	CANTINA ARU IGLESIAS	2019 13,5%vol	<b>€ 3,50</b>	<b>€ 12,00</b>
<b>Nuragus di Cagliari DOC</b> 🍷 Nuragus 100%	CANTINA ANTONELLA CORDA	2019 12,5%vol	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Renosu bianco IGT</b> 🍷 Vermentino, moscato di Sennori - Bio	TENUTE DETTORI	2019 13%vol	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Samas IGT</b> 🍷 Vermentino, chardonnay	AGRIPUNICA	2019 12,5%vol	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Vermentino Un anno dopo DOC</b> 🍷 Vermentino 100%	CANTINA QUARTOMORO	2018 13,5%vol	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Vermentino di Sardegna DOC</b> 🍷 Vermentino 100%	CANTINA ANTONELLA CORDA	2019 13,5%vol	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Tuvaoes DOC</b> 🍷 Vermentino 100%	AZIENDA VINICOLA CHERCHI	2018 13,5%vol	<b>€ 5,50</b>	<b>€ 23,00</b>
<b>Vernaccia di Oristano DOC</b> 🍷 Vernaccia 100%	AZIENDA VINICOLA CONTINI	2005 15%vol		<b>€ 24,00</b>
<b>NSC Memorie di Vite DOC</b> 🍷 Nasco 100%	CANTINA QUARTOMORO	2019 13%vol	<b>€ 6,00</b>	<b>€ 26,00</b>
<b>Phoenix IGT</b> 🍷 Malvasia 100%	CANTINA ANGELO ANGIOI	2018 15,5%vol	<b>€ 6,00</b>	<b>€ 26,00</b>
<b>Ruinias IGT</b> 🍷 Vermentino 100%	AZIENDA DEPERU	2019 14,5%vol		<b>€ 32,00</b>
<b>Dettori Bianco IGT</b> 🍷 Vermentino 100% - Bio	TENUTE DETTORI	2019 15,5%vol		<b>€ 44,00</b>
<b>Alvas</b> 🍷 Vernaccia, nuragus, semidano, vermentino, malvasia, rettalada - Bio	CANTINA PANEVINO	2018 12,5%vol		<b>€ 58,00</b>
<b>Vendemmia Tardiva IGT</b> 🍷 Vermentino 100%	CANTINA CAPICHERA	2017 14,5%vol		<b>€ 95,00</b>

## ROSSI - RED

	origine	grad.	bicch.	cl. 75
<b>Antigua DOC</b>  Monica 100%	CANTINA DI SANTADI	2019 13,5%vol	€ 3,50	€ 12,00
<b>Sigerro IGT</b>  Carignano, merlot	CANTINA ARU IGLESIAS	2019 14%vol	€ 3,50	€ 12,00
<b>Baie di palmas</b>  Carignano 100%	CANTINA SANTADI	2017 15%vol	€ 4,00	€ 16,00
<b>Parèda IGT</b>  Monica, bovale, cannonau - Bio	TENUTE MEANA	2018 14,5%vol	€ 4,50	€ 18,00
<b>Renosu rosso IGT</b>  Cannonau, monica e pascale - Bio	TENUTE DETTORI	2019 13%vol	€ 4,50	€ 18,00
<b>Cagnulari IGT</b>  Cagnulari 100%	AZIENDA VINICOLA CHERCHI	2019 13,5%vol	€ 5,50	€ 22,00
<b>Nùrule DOC</b>  Cannonau di Sardegna - Riserva	CANTINA DORGALI	2017 15%vol	€ 6,00	€ 24,00
<b>BVL Memorie di vite IGT</b>  Bovale 100%	CANTINA QUARTOMORO	2018 14%vol	€ 6,00	€ 26,00
<b>Montessu IGT</b>  Carignano, cabernet sauv., cabernet franc, merlot, syrah	AGRIPUNICA	2017 14,5%vol	€ 6,00	€ 26,00
<b>Tuderi Romangia IGT</b>  Cannonau 100%	TENUTE DETTORI	2015 16%vol	€ 7,00	€ 35,00
<b>Nuracada</b>  Bovale 100%	CANTINA AUDARYA	2017 14,5%vol		€ 39,00
<b>Hortos IGT</b>  Cannonau 60%, syrah 40%	CANTINA DORGALI	2013 15%vol		€ 44,00
<b>Barrua IGT</b>  Carignano, cabernet sauvignon, merlot	AGRIPUNICA	2015 15%vol		€ 50,00
<b>Barrosu DOC</b>  Cannonau 100% - Bio	CANTINA GIOVANNI MONTISCI	2018 15,5%vol	€ 10,00	€ 56,00
<b>Terre Brune DOC</b>  Carignano del Sulcis 100%	CANTINE SANTADI	2014 14,5%vol		€ 58,00
<b>Turriga IGT</b>  Cannonau 85%, carignano 5%, bovale 5%, malvasia 5%	CANTINA ARGOLAS	2015 14%vol		€ 95,00

## DOSATI - ROSÈ

	origine	grad.	bicch.	cl. 75
<b>Pan di Zucchero IGT</b>  Cannonau 100%	CANTINA ARU IGLESIAS	2018 14%vol	€ 3,50	€ 12,00

## VINI DELLA CASA da uve autoctone della Cantina Santadi

### HOUSE WINES WHITE - RED

1/4 L bianco/rosso - white/red	€ 3,00
1/2 L bianco/rosso - white/red	€ 4,00
1 L bianco/rosso - white/red	€ 7,00

## VINI NAZIONALI NATIONAL WINES

### BIANCHI - WHITE





	origine	grad.	bicch.	cl. 75
<b>Gewürztraminer DOC</b>  Gewürztraminer 100%	<b>ARMANI ALBINO</b> Chizzola di Ala (TN)	2019 12%vol	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Ribolla Gialla IGT</b>  Ribolla 100%	<b>TENUTA PINNI</b> Friuli Venezia Giulia	2019 13%vol	<b>€ 4,00</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Vigna di Clara DOC</b>  Grechetto 100%	<b>NAPOLINI</b> Montefalco (PG) - Umbria	2018 13,5%vol	<b>€ 4,00</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Kids IGT</b>  chardonnay, sauvignon blanc, pinot grigio, pinot bianco	<b>TENUTA ROTTENSTEINER</b> Alto Adige	2019 12,5%vol	<b>€ 4,00</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>Arneis Roero docg Malinat</b>  Arneis 100%	<b>CANTINA PINSOGLIO</b> Piemonte	2019 14%vol	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Ausonia DOP</b>  Trebiano 100% - Bio	<b>CANTINA APOLLO</b> Abruzzo	2017 13,5%vol	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Giocheremo con i fiori doc DOC</b>  Pecorino d'Abruzzo 100% - Bio	<b>TORRE DEI BEATI</b> Loreto Aprutino (PE) - Abruzzo	2019 14%vol	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Grillo DOC</b>  Grillo 100% - Bio	<b>AZIENDA BARONI DI PIANOGRILLO</b> Sicilia	2019 12,5%vol	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Chardonnay DOC</b>  Chardonnay 100%	<b>TENUTA ROTTENSTEINER</b> Alto Adige	2019 13,5%vol	<b>€ 5,00</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC</b>  Verdicchio 100% - Bio	<b>CANTINA LA STAFFA</b> Marche	2018 13,5%vol	<b>€ 5,00</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>Vinum IGT</b>  Malvasia lunga, malvasia aromatica antica, malvasia di candia - Bio	<b>PODERE GUALANDI</b> Toscana	2019 13%vol	<b>€ 5,00</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Greco di Tufo DOC</b>  Greco 100%	<b>CANTINA BENITO FERRARA</b> Campania	2018 13%vol	<b>€ 6,00</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Assenza DOC</b>  Falanghina 100% - Bio	<b>CANTINA ANTICA MASSERIA VENDITTI</b> Campania	2017 13,5%vol		<b>€ 32,00</b>

### ROSSI - RED






	origine	grad.	bicch.	cl. 75
<b>Chianti Colli Fiorentini DOCG</b>  Sangiovese 90%, colorino 5%, canaiolo 5% - Bio	<b>PODERE GUALANDI</b> Toscana	2017 13%vol	<b>€ 4,00</b>	<b>€ 16,00</b>
<b>125 IGT</b>  Primitivo 100% - Bio	<b>FEUDI SALENTINI</b> Campania	2016 12,5%vol	<b>€ 4,50</b>	<b>€ 18,00</b>
<b>Lagrain riserva DOC</b>  Lagrain 100%	<b>TENUTA ROTTENSTEINER</b> Alto Adige	2017 13%vol	<b>€ 5,50</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Quattro Confini DOCG</b>  Aglanico 100%	<b>CANTINA BENITO FERRARA</b> Campania	2017 13%vol	<b>€ 5,50</b>	<b>€ 22,00</b>
<b>Bansella DOCG</b>  Barbera 100%	<b>CANTINA PRUNOTTO ANTINORI</b> Piemonte	2018 14,5%vol	<b>€ 6,00</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Otto/otto IGT</b>  Nero d'Avola 100% - Bio	<b>AZIENDA BARONI DI PIANOGRILLO</b> Sicilia	2015 13%vol	<b>€ 6,00</b>	<b>€ 25,00</b>
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC</b>  Montepulciano 100%	<b>CANTINA TORRE DEI BEATI</b> Abruzzo	2017 13,5%vol	<b>€ 7,50</b>	<b>€ 32,00</b>
<b>Giacomo Toscana IGT</b>  Merlot 100%	<b>PODERE LA VILLA</b> Toscana	2017 14,5%vol	<b>€ 10,00</b>	<b>€ 48,00</b>
<b>Sito Moresco Langhe DOC</b>  Barbaresco 100%	<b>CANTINA GAJA</b> Piemonte	2016 14,5%vol		<b>€ 70,00</b>
<b>Amarone Valpolicella Classico DOC</b>  Corvina, veronese, corvinone, rondinella, molinara	<b>GUGLIELMI DI JAGO</b> Veneto	1998 15,5%vol		<b>€ 200,00</b>
<b>Sassicaia DOC</b>  Cabernet sauvignon 85%, cabernet franc 15%	<b>TENUTA SAN GUIDO</b> Toscana	2015 14,5%vol		<b>€ 600,00</b>

## VINI INTERNAZIONALI INTERNATIONAL WINES

### BIANCHI - WHITE

	origine	grad.	bicch.	cl. 75
<b>Le Petite Perriere VDT</b>  Sauvignon 100%	DOMAINE SAGET LE PERRIRE Francia	2018 12,5%vol	€ 4,00	€ 16,00
<b>By the glass</b>  Riesling 100%	CANTINA VILLA HUESGEN Germania	2018 11,5%vol	€ 4,50	€ 18,00
<b>Tokaji dry Fülöp</b>  Tokaji 100%	CANTINA FÜLEKY Ungheria	2018 14%vol	€ 5,00	€ 20,00
<b>Ilercavonia</b>  Garnatxa blanca 100%	BODEGA ALTAVINS TARRAGONA Spagna	2019 13,5%vol	€ 5,50	€ 22,00
<b>Pampaneo</b> Airen 100%	BODEGA ECOLOGICA BRUNO RUIZ Spagna	2018 12%vol	€ 5,50	€ 22,00

### ROSSI - RED

	origine	grad.	bicch.	cl. 75
<b>Menguante tempranillo</b>  Tempranillo 100%	BODEGAS ALMONACID DE LA SIERRA Spagna	2018 14,5%vol		€ 20,00
<b>Cabernet Sauvignon</b>  Cabernet sauvignon 100%	CANTINA SOMERBOSCH Sud Africa	2017 13,5%vol		€ 22,00
<b>Apple Tre Flat</b>  Shiraz 100%	CANTINA LOGAN Australia	2015 13,5%vol		€ 24,00
<b>Zifandel</b>  Zinfandel 79%, petit sirah 21%	CANTINA FRANCIS FORD COPPOLA California	2017 13,5%vol		€ 50,00
<b>Vosne romaneé AOC</b>  Pinot Noir 100%	LOUIS LATOUR Francia - Borgogna	2016 13,5%vol		€ 180,00

## VINI DA DESSERT DESSERT WINES

### BIANCHI - WHITE

	origine	grad.	bicch.	cl. 75
<b>Zibibbo IGT</b>  Zibibbo 100%	CANTINA ANGILERI Sicilia	2018 13,5%vol	€ 4,00	
<b>Latina Vendemmia Tardiva</b> Nasco 100%	CANTINA SANTADI Sardegna	2013 14%vol	€ 6,00	
<b>Sauternes</b>  Semillon, muscadelle, sauvignon - Bio	DOMAINE DUROUSSET PEYRAGUEY Francia	2005 15 %vol	€ 6,00	

## SDUMANTI SPARKLING WINE

	origine	grad.	bicch.	cl. 75
<b>Z Brut frizzante</b>  Vermentino, malvasia	CANTINA QUARTOMORO Sardegna	12%vol		€ 19,00
<b>Attilio Spumante Brut rosato</b>  Vernaccia 100%	CANTINA CONTINI Sardegna	12%vol		€ 20,00
<b>Tagliamare Spumante Brut</b>  Nuragus 100%	CANTINA ARGILAS Sardegna	11,5%vol		€ 20,00
<b>Cremant Brut de la Loire</b>  Chenin Blanc 60%, chardonnay 40%	AOC GUY SAGET Francia	12%vol		€ 25,00
<b>Q Brut</b>  Vermentino 100%	CANTINA QUARTOMORO Sardegna	2019 13%vol		€ 29,00
<b>Trento doc Brut</b>  Chardonnay 100%	CANTINA FERRARI Trentino	12,5%vol		€ 35,00
<b>Colfondo Anfora Magnum</b>  Glera 100% - Bio	CASA BELFI Trentino	2018 10,5%vol	lt 1,5	€ 36,00

## BIRRE - BEERS

<b>Beck's</b>	33 cl chiara	€ 3,00
<b>Ichnusa non filtrata</b>	33 cl chiara	€ 3,00
<b>Red Erik</b>	33 cl rossa	€ 3,50
<b>Ichnusa</b>	66 cl chiara	€ 4,00
<b>Franziskaner</b>	50 cl weiss	€ 4,50
<b>Franziskaner</b>	50 cl rossa	€ 4,50
<b>Beck's (analcolica)</b>	33 cl	€ 5,00
<b>Pyraser 6 cereali</b>	50 cl chiara	€ 5,00
<b>Pyraser pils.</b>	50 cl chiara	€ 5,00
<b>Terrantiga Citra alla pompa di Sardegna</b>	33 cl ipa	€ 6,00
<b>Dolmen</b>	75 cl blanche	€ 13,00
<b>Dolmen</b>	75 cl ale	€ 13,00
<b>Terrantiga Atlantide agli agrumi</b>	75 cl ale	€ 14,00
<b>Terrantiga Pressius alle pesche</b>	75 cl marzen	€ 15,00

## APERITIVI - PRE-DINNER DRINKS

<b>Aperol soda</b>		€ 2,50
<b>Sanbitter</b>		€ 2,50
<b>Campari soda</b>		€ 2,50
<b>Crodino</b>		€ 2,50
<b>Prosecco</b>		€ 3,00
<b>Spritz</b>		€ 5,00

## BEVANDE - DRINKS

<b>Acqua naturale/frizzante microfiltrata</b>	1 Lt	€ 1,90
<i>Natural/sparkling microfilter water</i>		
<b>Acqua minerale naturale/frizzante</b>	50 cl	€ 1,30
<i>Natural/sparkling water</i>		
<b>Acqua minerale naturale/frizzante</b>	1 Lt	€ 2,20
<i>Natural/sparkling water</i>		
<b>Bibite in lattina</b> (Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta)	33 cl	€ 2,00
<b>Bibite in vetro</b> (Limonata, Tonica, Cocktail Sanpellegrino, Chinò)	20 cl	€ 2,00
<i>Bottle glass drinks (Lemonade, Tonic water, Sanpellegrino Cocktail, Chinotto)</i>		
<b>Spremuta d'arancia</b>		€ 3,00
<i>Orange juice</i>		
<b>Succhi di frutta</b>	20 cl	€ 2,00
<i>Fruit juices</i>		
<b>Tè in lattina Limone/Pesca</b>	33 cl	€ 2,40
<i>Peach/lemon iced tea</i>		

## CAFFETTERIA - COFFEE BAR

<b>Caffè</b> <i>Coffee</i>	€ 1,20
<b>Latte macchiato</b> <i>Milk with coffee</i>	€ 1,60
<b>Decaffeinato</b> <i>Decaffenaited coffee</i>	€ 1,30
<b>Ginseng</b> <i>Ginseng coffee</i>	€ 1,60
<b>Marocchino</b> <i>Marocchino coffee (espresso with a splash of steamed milk and sprinkling of cocoa)</i>	€ 1,50
<b>Cappuccino</b>	€ 1,40
<b>Cioccolata</b> <i>Hot chocolate</i>	€ 2,50
<b>Cioccolata con panna</b> <i>Hot chocolate with cream</i>	€ 3,00
<b>Camomilla</b> <i>Chamomile tea</i>	€ 1,50
<b>Tè caldo</b> <i>Tea</i>	€ 2,00
<b>Paste e Pizzette sfoglia</b> <i>Pastry/Little pizzas</i>	€ 1,20

## AMARI - DIGESTIV DRINKS, LIQUORS, DISTALLATE DRINKS

<b>Amari</b>	€ 2,00
<b>Brancamenta</b>	€ 2,50
<b>Amaretto di Saronno</b>	€ 3,00
<b>Crema</b> (crema al limone, Baileys)	€ 3,00
<b>Liquirizia</b>	€ 3,00
<b>Montenegro</b>	€ 3,00
<b>Grappa bianca Jacopo Maestri</b>	€ 3,00
<b>Grappa ambrata Jacopo Maestri</b>	€ 3,00
<b>Whisky Cutty Sark</b>	€ 3,50
<b>Grappa Nonne Elogu bianca</b>	€ 5,00
<b>Grappa Nonne Elogu ambrata</b>	€ 5,00
<b>Don Papa</b>	€ 6,00
<b>Zacapa 23</b>	€ 7,00
<b>Cubaney 18</b>	€ 9,00





*menu digitale*