

ARGIOLAS

Bianchi

<i>“Costamolino” Vermentino DOC</i>	€ 15,00
<i>“Selegas” Nuragus DOC</i>	€ 15,00
<i>“Iselis” Vermentino IGT</i>	€ 18,00
<i>“Is Argiolas” Vermentino DOC</i>	€ 18,00
<i>“Merì” Vermentino DOC</i>	€ 15,00
<i>½ “Costamolino” DOC</i>	€ 9,00

Rosati

<i>“Serra Lori” Rosato DOC</i>	€ 15,00
--------------------------------	---------

Rossi

<i>“Cardanera” Carignano del Sulcis DOC</i>	€ 18,00
<i>“Senes” Cannonau riserva DOC</i>	€ 25,00
<i>“Perdera” Monica di Sardegna DOC</i>	€ 15,00
<i>“Costera” Cannonau di Sardegna DOC</i>	€ 15,00
<i>“Korem” Isola dei Nuraghi IGT</i>	€ 25,00
<i>“Turriga” Isola dei Nuraghi IGT</i>	€ 65,00
<i>“Is Solinas” Carignano Isola dei Nuraghi IGT</i>	€ 16,00
<i>“Iselis” IGT</i>	€ 16,00
<i>½ Korem IGT</i>	€ 15,00
<i>½ “Costera” DOC</i>	€ 10,00
<i>½ “Perdera” DOC</i>	€ 10,00

Dessert

<i>“Angialis” Vendemmia Tardiva</i>	€ 35,00
-------------------------------------	---------



PEDRA MAJORE

PROPRIETÀ ISONI VITICOLTORI

<i>“I Graniti” Vermentino di Gallura DOCG</i>	€ 18,00
<i>“Hisoni” Vermentino di Gallura DOCG</i>	€ 20,00
<i>“Le Conche” Vermentino di Gallura DOCG</i>	€ 16,00



Bianchi

<i>“Sciala” Vermentino DOCG</i>	€ 26,00
<i>“Sciala” Vendemmia Tardiva DOCG</i>	€ 60,00
<i>“Branu” Vermentino DOCG</i>	€ 22,00

Rossi

<i>“Sincaru” Cannonau DOC</i>	€ 25,00
<i>“Barriu” Rosso IGT</i>	€ 30,00
<i>“Surrau” Rosso IGT</i>	€ 22,00



<i>"Is Arutas" Vermentino</i>	€ 20,00
<i>"Terre Sinis" IGT Valle del Tirso</i>	€ 18,00
<i>"Maimone" Cannonau DOC</i>	€ 18,00



Bianchi

<i>"Cala Silente" Vermentino DOC</i>	€ 16,00
<i>"Villa di Chiesa" Ist Barrique IGT</i>	€ 25,00

Rossi

<i>"Grotta Rossa" Carignano del Sulcis DOC</i>	€ 16,00
<i>"Rocca Rubia" Carignano del Sulcis DOC</i>	€ 22,00
<i>"Terre Brune" Carignano del Sulcis DOC</i>	€ 60,00
<i>½ "Terre Brune" DOC</i>	€ 25,00



Bianchi

<i>“Lintòri” Vermentino DOC</i>	€ 25,00
<i>“Capichera” Vignangena DOCG</i>	€ 30,00
<i>“Capichera” IGT</i>	€ 50,00
<i>“Capichera” Vendemmia Tardiva IGT</i>	€ 80,00

Rossi

<i>“Capichera Assaie” IGT</i>	€ 30,00
<i>“Capichera Mantenghia” IGT</i>	€ 100,00

Rosato

<i>“Tambè” Isola dei Nuraghi Rosato IGT</i>	€ 26,00
---	---------



<i>“Ruinas” IGT</i>	€ 26,00
<i>“Luris” Vermentino DOCG</i>	€ 20,00



Azienda vinicola
CHERCHI

Bianco

“Tuvaoes” DOC € 22,00

Rossi

“Cagnulari di Cherchi” IGT € 22,00

“Luzzana” IGT € 35,00

Grappe

“Nonnu Elogu” Grappa di Vermentino € 25,00 (al bicchiere € 5,00)

“Nonnu Elogu” Grappa Barrique € 26,00 (al bicchiere € 6,00)



“Lakana” Cannonau Puggioni DOC € 22,00

“Mamuthones” Mamoiada Puggioni DOC € 24,00

<i>“Carnevale” Mamoiada Sedilesu IGT</i>	€ 35,00
<i>“Mamuthones” Mamoiada Sedilesu DOC</i>	€ 25,00



Santa Maria La Palma

<i>Cagnulari Santa Maria La Palma</i>	€ 20,00
---------------------------------------	---------



CANTINA DEL VERMENTINO-MONTI

<i>“Funtana Liras Oro” Vermentino di Gallura DOCG</i>	€ 20,00
<i>“Funtana Liras” Vermentino di Gallura DOCG</i>	€ 18,00
<i>S'Eléme Vermentino di Gallura DOCG</i>	€ 16,00
<i>½ “Funtana Liras Oro”</i>	€ 10,00



F.LLI PUDDU

<i>“Pro Vois” Cannonau di Sardegna DOC</i>	
<i>Nepente di Oliena Riserva</i>	€ 50,00



Rossi

<i>“Buio” Carignano del Sulcis DOC</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>500 ml “Buio” DOC</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>“Buio Buio” Carignano del Sulcis DOC</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>“Malombra” Isola dei Nuraghi IGT</i>	<i>€ 60,00</i>

Bianchi

<i>“Opale” DOC</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>“Giunco” DOC</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>“Giunco” 500 ml DOC</i>	<i>€ 16,00</i>



<i>“Parallelo 41” DOC</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>“Torbato” Cuvee DOC</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>“Terre Bianche” Cuvee DOC</i>	<i>€ 20,00</i>

Bianchi

<i>“Mamaioa” IGT</i>	€ 16,00
<i>“Tyrso” Vermentino di Sardegna DOC</i>	€ 16,00
<i>“Karmis” IGT</i>	€ 18,00
<i>“Pariglia” Vermentino DOC</i>	€ 16,00
<i>“I Giganti Bianco” Tharros IGT</i>	€ 22,00

Rosato

<i>“Nieddera” Rosato DOC</i>	€ 16,00
------------------------------	---------

Rossi

<i>“Mamaioa” DOC</i>	€ 16,00
<i>“Maluentu Nieddera” Rosso IGT</i>	€ 16,00
<i>“Tonaghe” Cannonau DOC</i>	€ 16,00
<i>“Inu” Cannonau Riserva DOC</i>	€ 20,00
<i>“Barrile” Barrique DOC</i>	€ 36,00
<i>“I Giganti Rosso” Valle del Tirso IGT</i>	€ 25,00

Dessert

<i>Vernaccia di Oristano DOC</i>	€ 20,00
----------------------------------	---------



“Karagnanj” Vermentino DOCG € 26,00



PALA

Bianchi

“Stellato” IGT € 22,00
“Vermentino dei Fiori” DOC € 16,00
“Nuragus dei Fiori” DOC € 16,00

Rossi

“Monica dei Fiori” DOC € 16,00
“Essentia” Bovale DOC € 20,00
“Sarai” Bovale IGT € 40,00

Rosato

“Chiaro di Stelle” € 15,00

Dessert

“Assoluto” € 30,00



<i>“Abisso” Isola dei Nuraghi IGT</i>	€ 22,00
<i>“Velludu” Bovale DOC</i>	€ 18,00
<i>“Velludu” Vermentino DOC</i>	€ 18,00



<i>“Mammai” Vermentino DOC</i>	€ 18,00
--------------------------------	---------



<i>“Cagnulari” Cagnulari IGT</i>	€ 20,00
<i>“Mattariga” Vermentino DOC</i>	€ 20,00
<i>“Mammai” Vermentino DOC</i>	€ 16,00

SPUMANTI SARDI

<i>“Targliamare” Brut Argiolas Sordiana</i>	€ 20,00
<i>“Attilio” Brut Cantina Contini Cabras</i>	€ 20,00
<i>“Attilio” Brut Rosè Cantina Contini Cabras</i>	€ 22,00
<i>“Gioia Mia” Cantina Mesa Sant'Anna Arresi</i>	€ 40,00

SPUMANTI ITALIANI

<i>“Cà Del Bosco” Franciacorta Cuvee Prestige</i>	€ 50,00
<i>“Ferrari” Brut metodo classico DOC</i>	€ 30,00
<i>“Ferrari” Rosè Maximum metodo classico DOC</i>	€ 45,00
<i>“Ferrari” Maximum Brut DOC</i>	€ 50,00
<i>“Bellavista” Franciacorta Cuvee DOCG</i>	€ 50,00
<i>“Bellavista” Franciacorta Rosè DOCG</i>	€ 70,00
<i>“Contadi Castaldi” Franciacorta Brut</i>	€ 35,00
<i>“Contadi Castaldi” Franciacorta Brut Rosé</i>	€ 40,00
<i>“Uberti” Franciacorta Rosè</i>	€ 40,00
<i>“Uberti” Franciacorta Brut</i>	€ 35,00

CHAMPAGNE

<i>Veuve Clicquot Ponsardin Brut</i>	€ 70,00
<i>Moët & Chandon Imperial Brut</i>	€ 70,00
<i>Perrier-Jouët Grand Brut</i>	€ 80,00
<i>Dom Pérignon 2009</i>	€ 250,00

Bianchi

<i>“Spera” Vermentino DOCG</i>	€ 20,00
<i>“Maia” Vermentino DOCG superiore</i>	€ 25,00
<i>“Béru” Vermentino DOCG</i>	€ 50,00

Rossi

<i>“Bacco” Cagnulari IGT</i>	€ 29,00
<i>“Fola” Cannonau DOC</i>	€ 27,00
<i>“Tiros” IGT Colli del Limbara</i>	€ 42,00
<i>“Erema” IGT Isola dei nuraghi</i>	€ 20,00



<i>“Vermentino” di Sardegna DOC</i>	€ 20,00
<i>“Cannonau” di Sardegna DOC</i>	€ 20,00
<i>“Mediterraneo” IGT Marmilla Rosso</i>	€ 20,00
<i>“Aromatico” IGT</i>	€ 20,00
<i>“Bovale” Marmilla IGT</i>	€ 20,00

Cantina Oliena



<i>“Lanaitto” Oliena IGT</i>	€ 24,00
<i>“Nepente” Oliena IGT</i>	€ 20,00

mezzavia.

BIRRIFICIO ARTIGIANALE



“LUNAMONDA” (Color Giallo Paglierino)

Blanche - Alta Fermentazione (4,8 % VOL.) 75 cl

€ 15,00

“MERIDIE” (Color Dorato Carico)

Belgian Blonde - Alta Fermentazione (5,6 % VOL.) 75 cl

€ 15,00

“GARE-DE ROUBAIX” (Color Ramato Carico)

Bière de Garde - Alta Fermentazione (6,4 % VOL.) 75 cl

€ 15,00

“MALACODA” (Color Dorato Carico)

Golden Strong Ale - Alta Fermentazione (7,5 % VOL.) 75 cl

€ 15,00

“PRIMULA” (Bionda Senza Glutine)

German Pils (5,1 % VOL.) 75 cl

€ 15,00



ANHEA (color giallo dorato)
Golden Ale ad alta fermentazione
Vol. 5,0% - 75 cl
€ 15,00

IPAZYA (color giallo paglierino)
American IPA
Vol. 6,9% - 75 cl
€ 15,00

IBLYSSA (colore ambrato)
Weizen Bock
Vol. 7,2% - 75 cl
€ 15,00