



PEDRA MAJORE

PROPRIETÀ ISONI VITICOLTORI

<i>"I Graniti" Vermentino di Gallura DOCG</i>	€ 22
<i>"Hisoni" Vermentino di Gallura DOCG</i>	€ 25



Bianchi

<i>"Sciala" Vermentino DOCG</i>	€ 30
<i>"Branu" Vermentino DOCG</i>	€ 25

Rossi

<i>"Sincaru" Cannonau DOC</i>	€ 25
<i>"Barriu" Rosso IGT</i>	€ 30
<i>"Surrau" Rosso IGT</i>	€ 22



<i>“Is Arutas” Vermentino</i>	€ 22
<i>“Terre Sinis” IGT Valle del Tirso</i>	€ 20
<i>“Maimone” Cannonau DOC</i>	€ 20
<i>“Montiprama” Nieddera Rosso</i>	€ 20
<i>“Seu” Nieddera</i>	€ 20
<i>“Corash” Cannonau Riserva</i>	€ 25



Bianchi

<i>“Cala Silente” Vermentino DOC</i>	€ 20
<i>“Villa di Chiesa” Ist Barrique IGT</i>	€ 35

Rossi

<i>“Grotta Rossa” Carignano del Sulcis DOC</i>	€ 22
<i>“Rocca Rubia” Carignano del Sulcis DOC</i>	€ 35
<i>“Terre Brune” Carignano del Sulcis DOC</i>	€ 70
<i>½ “Terre Brune” DOC</i>	€ 25



Bianchi

<i>“Lintòri” Vermentino DOC</i>	<i>€ 50</i>
<i>“Capichera” Vignangena DOCG</i>	<i>€ 40</i>
<i>“Capichera” IGT</i>	<i>€ 60</i>
<i>“Capichera” Vendemmia Tardiva IGT</i>	<i>€ 100</i>

Rossi

<i>“Capichera Assaiè” IGT</i>	<i>€ 50</i>
<i>“Capichera Mantenghia” IGT</i>	<i>€ 100</i>



<i>“Ruinas” IGT</i>	<i>€ 35</i>
<i>“Luris” Vermentino DOCG</i>	<i>€ 25</i>



Azienda vinicola
CHERCHI

Bianco

“Tuvaoes” DOC

€ 25

Rossi

“Cagnulari di Cherchi” IGT

€ 25

“Luzzana” IGT

€ 35



“Mamuthonges” Mamoiada Puggioni DOC

€ 30


giuseppe *S*edilesu

“Mamuthonēs” Mamoiada Sedilēsū DOC

€ 30



Santa Maria La Palma

Cagnulari Santa Maria La Palma

€ 25



CANTINA DEL VERMENTINO-MONTI

“Funtana Liras Oro” Vermentino di Gallura DOCG € 25

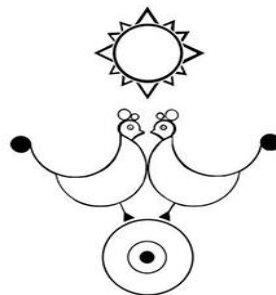
½ “Funtana Liras Oro” € 10



F.LLI PUDDU

“Pro Vois” Cannonau di Sardegna DOC

Nepente di Oliena Riserva € 50



Sant'Andrè

“Sa Bolla” Vermentino Spumante

€ 28



Rossi

<i>“Buio” Carignano del Sulcis DOC</i>	<i>€ 25</i>
<i>500 ml “Buio” DOC</i>	<i>€ 16</i>
<i>“Buio Buio” Carignano del Sulcis DOC</i>	<i>€ 30</i>
<i>“Malombra” Isola dei Nuraghi IGT</i>	<i>€ 60</i>

Bianchi

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



<i>“Snarci” Vermentino di Sardegna</i>	<i>€ 20</i>
--	-------------



<i>“Parallelo 41” DOC</i>	€ 30
<i>“Cala Reale” Vermentino di Sardegna</i>	€ 20
<i>“Terre Bianche” Cuvee DOC</i>	€ 25
<i>“Terrerare” Carignano del Sulcis</i>	€ 20



<i>“Mammai” Vermentino DOC</i>	€ 22
--------------------------------	------



<i>“Cagnulari” Cagnulari IGT</i>	€ 25
<i>“Mattariga” Vermentino DOC</i>	€ 25



Bianchi

<i>“Mamaioa” IGT</i>	€ 20
<i>“Tyrso” Vermentino di Sardegna DOC</i>	€ 20
<i>“Karmis” IGT</i>	€ 25
<i>“Pariglia” Vermentino DOC</i>	€ 20
<i>“I Giganti Bianco” Tharros IGT</i>	€ 25

Rosato

<i>“Nieddera” Rosato DOC</i>	€ 20
------------------------------	------

Rossi

<i>“Mamaioa” DOC</i>	€ 22
<i>“Maluentu Nieddera” Rosso IGT</i>	€ 22
<i>“Tonaghe” Cannonau DOC</i>	€ 20
<i>“Inu” Cannonau Riserva DOC</i>	€ 25
<i>“Barrile” Barrique DOC</i>	€ 40
<i>“I Giganti Rosso” Valle del Tirso IGT</i>	€ 25

Dessert

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



“Karagnanj” Vermentino D.O.C.G.

€ 30



“Lillove” Cannonau D.O.C.

€ 25

“Dule” Cannonau Riserva D.O.C.

€ 30

“Arbore” Cannonau Riserva D.O.C.

€ 35



“Nozze Celesti” Vermentino

€ 20

“Nozze Celesti” Rosato

€ 18

“Is Ariscas” Cannonau

€ 22



PALA

Bianchi

<i>“Entemari” Isola dei Nuraghi IGT</i>	<i>€ 45</i>
<i>“Stellato” IGT</i>	<i>€ 30</i>
<i>“Soprasole” Vermentino DOC</i>	<i>€ 20</i>
<i>“Milleluci” Nuragus DOC</i>	<i>€ 20</i>

Rossi

<i>“Oltreluna” DOC</i>	<i>€ 20</i>
<i>“Essentija” Bovale DOC</i>	<i>€ 25</i>
<i>Cannonau Riserva</i>	<i>€ 25</i>
<i>“S'Arai” Isola dei Nuraghi</i>	<i>€ 45</i>
<i>“Sigr” Carignano</i>	<i>€ 25</i>

Rosato

<i>“Chiaro di Stelle”</i>	<i>€ 20</i>
---------------------------	-------------

Dessert

<i>“Assoluto”</i>	<i>€ 30</i>
-------------------	-------------

SPUMANTI SARDI

<i>"Attilio" Brut Cantina Contini Cabras</i>	€ 25
<i>"Attilio" Brut Rosè Cantina Contini Cabras</i>	€ 30
<i>"Is Arutas" Brut Cantina della Vernaccia</i>	€ 25
<i>"Aristanis" Metodo Classico</i>	€ 35

SPUMANTI ITALIANI

<i>"1950" Pinot Nero- Chardonnay Charmat Brut Bianco</i>	€ 20
<i>"1950" Metodo Classico Pinot nero DOCG Brut Millesimato</i>	€ 30
<i>"Cà Del Bosco" Franciacorta Cuvée Prestige</i>	€ 60
<i>"Ferrari" Brut metodo classico DOC</i>	€ 35
<i>"Ferrari" Rosè Maximum metodo classico DOC</i>	€ 50
<i>"Ferrari" Maximum Brut DOC</i>	€ 50
<i>Bellavista Franciacorta Alma Gran Cuvée DOCG</i>	€ 60
<i>Bellavista Franciacorta Rosè DOCG</i>	€ 80
<i>Bellavista "Teatro alla Scala" Millesimato Brut</i>	€ 80
<i>Bellavista "Satèn" DOCG</i>	€ 85
<i>"Contadi Castaldi" Franciacorta Brut</i>	€ 40
<i>"Contadi Castaldi" Franciacorta Brut Rosé</i>	€ 50
<i>"Mionetto" Extra Dry Brut</i>	€ 25

CHAMPAGNE

<i>Veuve Clicquot Ponsardin Brut</i>	€ 80
<i>Moët & Chandon Imperial Brut</i>	€ 80
<i>Dom Pérignon 2009</i>	€ 250

SIDDÙRA

Bianchi

<i>“Spera” Vermentino D.O.C.G.</i>	€ 25
<i>“Maia” Vermentino D.O.C.G. superiore</i>	€ 35



<i>“Vermentino” di Sardegna D.O.C.</i>	€ 20
<i>“Cannonau” di Sardegna D.O.C.</i>	€ 20
<i>“Mediterraneo” I.G.T. Marmilla Rosso</i>	€ 20
<i>“Aromatico” I.G.T.</i>	€ 25
<i>“Bovale” Marmilla I.G.T.</i>	€ 25

Cantina Oliena



<i>“Nepente” Oliena I.G.T.</i>	€ 25
--------------------------------	------

TENUTE SINIS

<i>“221° SO ESPOSTO” Vermentino di Sardegna</i>	€ 35
---	------



<i>“Nephilim” Vermentino di Sardegna</i>	€ 30
--	------

mezzavia.

BIRRIFICIO ARTIGIANALE



*“LUNAMONDA” (Color Giallo Paglierino)
Blanche - Alta Fermentazione (4,8 % VOL.) 75 cl*

*“MERIDIE” (Color Dorato Carico)
Belgian Blonde - Alta Fermentazione (5,6 % VOL.) 75 cl*

*“CITY FOLK” (Color Dorato Brillante)
American Pale Ale (5,2 % VOL.) 75 cl*

*“MALACODA” (Color Dorato Carico)
Golden Strong Ale - Alta Fermentazione (7,5 % VOL.) 75 cl*

*“PRIMULA” (Bionda Senza Glutine)
German Pils (5,1 % VOL.) 75 cl*

*“STILEMA” (Ramato Chiaro)
American IPA (6,0 % VOL.) 75 cl*

tutte a € 16