

BIANCHI

	Calice	Bottiglia
MOLO A Vermentino di Gallura, Tenuta Asinara		36,00
<i>Nel bicchiere risulta essere un vino armonico allo stesso tempo piacevole e appagante, facile da bere. Vino molto equilibrato e di ottima struttura, il finale riporta una nota di mandorla amara tipica del Vermentino. Ottimo con sushi, crostacei e frutti di mare, scampi, gamberi crudi, risotti e paste con la bottarga.</i>		
STELLATO Vermentino di Sardegna, Cantine Pala		31,00
<i>Giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli, brillante. Al naso esprime un profumo intenso e persistente con note floreali e vegetali di macchia mediterranea e di frutti estivi. Al palato è finissimo, luminoso e caldo, pieno e di viva acidità.</i>		
I FIORI Vermentino di Sardegna, Cantine pala	5,00	19,00
<i>Giallo paglierino con riflessi verdognoli, brillante. Al naso regala un profumo intenso e persistente di note floreali e vegetali, sentori di tiglio e tracce balsamiche. Al palato esprime una netta predominanza delle note vegetali, è caldo e pieno, di buon spessore ed equilibrio. Fresco, chiude con un finale di grande pulizia.</i>		
ARENU Vermentino di Sardegna, Tenuta L'Ariosa		22,00
<i>Colore paglierino con riflessi verdognoli, intenso, luminoso e caldo. Consistente. Profumo delicato, con toni floreali e vegetali di macchia mediterranea e note di frutti estivi. Al palato le tipiche note varietali di morbidezza del vitigno vengono bilanciate da viva freschezza e mineralità. Ottimo come aperitivo.</i>		
PRENDAS Vermentino di Sardegna, Cantine Dolianova		17,00
<i>Vino di colore giallo paglierino tenue, con leggeri riflessi verdognoli, dal profumo intenso, fresco e fruttato, con sentori di mela. Al palato si presenta intenso e persistente, acidulo, con delicata vena amarognola. Accompagna antipasti di mare, grigliate ed umidi di pesce. Servire alla temperatura di 10-12 °C.</i>		
TERRESINIS IGT Vernaccia da pasto, Cantine Vernaccia		19,00
<i>Nasce dalla volontà della Cantina Sociale della Vernaccia di offrire al pubblico un prodotto con le tipiche caratteristiche del vitigno vernaccia, capace però di accostarsi ai primi piatti e al pesce, cosa impossibile con la Vernaccia DOC. Un vino quindi che fa della delicatezza e della freschezza degli aromi la propria bandiera</i>		
REMADA IGT Vernaccia da Pasto, Cantine Vernaccia		15,00
<i>Remada è un vino bianco ottenuto da uve Vernaccia coltivate ad alberello e a spalliera provenienti dalla Valle del Tirso, ad Oristano. Vino dal colore giallo paglierino e dal sapore leggermente amarognolo, fine e armonico. Ottimo come aperitivo, a tavola si sposa con i dolci in particolare quelli a base di mandorle. Servire a 15-17 °C.</i>		
CAPICHERA VIGNA'NGHENA Vermentino di Gallura, Isola dei Nuraghi		65,00
<i>Vermentino di Gallura, da uve Vermentino in purezza. Giallo paglierino con riflessi verdolini, limpidissimo, evoca profumi intensi, di fiori d'arancio, iris, ginestra, biancospino, mela gialla, con gradevoli note minerali. Al palato si presenta fresco, vivo, con polpa piena, si chiude con un bel finale fruttato e persistente pienezza.</i>		
CAPICHERA VENDEMMIA Vermentino di Gallura, Isola dei Nuraghi		120,00
<i>È il primo Vermentino al mondo ed anche il primo vino bianco sardo ad essere stato vinificato in barrique. Vendemmia Tardiva è un vino prodotto con uve Vermentino. 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, glicine, 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, carezzevole e di grande persistenza.</i>		
CAPICHERA LINTORI Vermentino di Gallura, Isola dei Nuraghi	9,00	36,00
<i>Alla vista si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso intenso è complesso, con note di frutti esotici, lichis, ananas, mela renetta ed erbe aromatiche. Al palato emerge la freschezza e la sapidità con ritorni di note agrumate e minerali. Gradevole e ben equilibrato. Servire alla temperatura di 10-12 °C.</i>		
BENAS Vermentino di Sardegna, Cantine Vernaccia	4,50	17,00
<i>Benas è prodotto nella costa occidentale del Golfo di Oristano. I suoi profumi floreali e il suo gusto deciso e persistente, ricordano i sapori forti delle terre mediterranee. È un vino da abbinare a frutti di mare, crostacei e piatti a base di pesce. Colore giallo paglierino brillante, gusto secco, morbido al palato, di medio corpo.</i>		
UGONE III Vermentino di Gallura Superiore, Cantine Vernaccia		21,00
<i>È un bianco da uve prodotte in Gallura, su terreni granitici. Si presenta nel bicchiere giallo paglierino, con riflessi ancora verdolini, tipici dei vini giovani, freschi e sapidi. Al naso svela note floreali e fruttate e sensazioni di erbe aromatiche e mediterranee. In bocca è fresco e sapido, di aroma fine e persistente.</i>		
JUIGHISSA Vernaccia Superiore, Cantine Vernaccia		40,00
<i>Di un bel colore giallo dorato con riflessi chiaramente ambrati, nel bicchiere forma degli archetti stretti con lacrime che scorrono lente sulle pareti, segno evidente della ricchezza in alcool e polialcoli, glicerolo in primis. Il profumo complesso e intenso rimanda a fiori secchi, frutta disidratata come la pera, frutta secca e mandorle, e note speziate.</i>		
SOLIANU Vermentino di Gallura Superiore, Cantina Ledda		33,00
<i>Le uve nascono nei vigneti impiantati su su terreni da disfacimento granitico, allevati a Guyot a un'altitudine di 400 metri sul livello del mare, con una densità di impianto di 5000 ceppi per ettaro. Al naso è potente e ampio con note fruttate, sentori e floreali e nuances minerali. Fresco, intenso e persistente al palato.</i>		

	Calice	Bottiglia
GIARU Vermentino di Gallura, Cantina Ledda	5,50	22,00
<i>Giàru è un vino di colore giallo paglierino dai riflessi lievemente dorati, dal profumo ampio con sentori delicatamente fruttati e minerali. Al palato è un vermentino elegante, fresco e sapido. Ideale come aperitivo, a tavola si sposa con pietanze a base di mare.</i>		
KENT'ANNOS Vermentino di Sardegna, Cantina Mandrolisai	4,00	16,00
<i>Il Mandrolisai è un territorio posto al centro della Sardegna che detiene un singolare primato: una percentuale non indifferente dei suoi abitanti supera senza difficoltà i cent'anni di età. Di un bel colore rosso rubino con riflessi tendenti al granato e grande consistenza, Kent'Annos esprime al naso profumi maturi e profondi di confetture di frutta rossa e frutta cotta, note balsamiche e speziate molto complesse e ricordi di fiori appassiti.</i>		
ROSSI		
I FIORI Cannonau di Sardegna DOC, Cantina Pala	5,50	2,00
<i>Rosso rubino intenso con unghia violacea, molto limpido. Al naso esprime un profumo intenso, fresco ed immediato, caratterizzato da nuance di frutta rossa matura e note vegetali. Al palato è asciutto, morbido, di buona struttura e persistenza. Un assaggio piacevolissimo, equilibrato e vibrante.</i>		
ROCCA RUBIA Carignano, Santadi		30,00
<i>Vino dal profondo colore rosso rubino quasi impenetrabile, dalle intense note fruttate di more, mirtillo, vaniglia, mirto, cuoio e liquirizia. Al palato si presenta ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica, è un vino di corpo. Si abbina a carne rossa, cinghiale, maiale arrosto o pecorino sardo stagionato.</i>		
ANZENAS Cannonau di Sardegna DOC, Dolianova		20,00
<i>Vino di colore rosso rubino intenso, con riflessi aranciati col procedere dell'invecchiamento, dal profumo intenso e persistente, etereo, vinoso, con sentori di frutti di bosco. Al palato si presenta caldo ed avvolgente, di buon corpo, giustamente tannico. Ideale per arrostiti, cacciagione e formaggi dal gusto forte e piccante. Servire a 18-20 °C.</i>		
TANCA FARRÀ Cabernet Sauvignon, Sella & Mosca		30,00
<i>Rosso rubino con riflessi granata. Al naso esprime un profilo olfattivo ampio, etereo, risoluto, caratterizzato da toni prima erbacei e poi fruttati. Al palato è pieno, asciutto, equilibrato e armonico, caratterizzato da lievi sentori erbacei e da una sfumato retrogusto di rovere. A tutto pasto, si abbina a carni arrostiti tipiche della tradizione sarda e a formaggi di media stagionatura.</i>		
ROSATI		
KENT'ANNOS Rosato Mandrolisai DOC, Cantina de Mandrolisai	4,00	16,00
<i>La fermentazione del Rosato Mandrolisai Doc avviene a contatto con le bucce per un breve periodo. Matura in contenitori di acciaio inox a bassa temperatura. Vino di colore rosato, dal profumo mediamente intenso e fruttato e dal gusto secco, liscio e fresco. Ottimo come aperitivo, a tavola accompagna piatti di mare, risotti e formaggi.</i>		
ROSADA Cannonau di Sardegna DOC Rosato, Cantina Dolianova		5,00
<i>Rosada si presenta alla vista di colore rosa chiaro, dal bouquet fine ed elegante, con nuances di ciliegia e fragola. Palato delicato e fine, fruttato, strutturato e persistente.</i>		
CHIARO DI STELLE- CANTINE PALA Isola dei Nuraghi, Rosato IGT, Cantine Pala		22,00
<i>Rosato brillante, con riflessi ciliegia. Al naso esprime un profumo di piccoli frutti rossi ciliegia, lampone, mora, con note floreali e una piccola nota salina. Al palato è elegante e intenso, dal sapore soave, con buona corrispondenza olfattiva e buona freschezza. Un rosato magnetico e piacevolissimo.</i>		
BOLLICINE		
SCALERI CARALIS ARISTANIS ALMA GRAN CUVÉE BERLUCCHI TORBATO FERRARI VEUVE CLICQUOT	<i>Malvasia, Dolianova</i> <i>Brut, Dolianova</i> <i>Brut Millesimato, Cantina Vernaccia</i> <i>Brut Millesimato, Bellavista</i> <i>Brut Cuvée Imperial, Berlucchi</i> <i>Brut di torbato, Sella & Mosca</i> <i>Perlè, Ferrari</i> <i>Champagne Cuvée, Veuve Clicquot</i>	4,00 20,00 26,00 70,00 5,00 35,00 21,00 55,00 106,00
VINI DOLCI		
ANGHELU RUJU AMÈ	<i>Sella & Mosca, Cannonau</i> <i>Tenuta L'Ariosa, Moscato</i>	8,00 61,00 6,00 33,00