

Menù Cena

Pane burro e acciughe [1, 4, 7]	16 €
Pane del panificio Madriga, burro Ocelli e acciughe del Cantabrico	
Coppa di suino di Parma IGP	15 €
Umberto Boschi	
Carpaccio di black angus [7]	18 €
Affumicato, rucola e grana	
Selezione di formaggi [7]	16 €
Con composta di albicocche	
Crostone di pane Madriga [1, 7]	9 €
Stracciatella, insalata di pomodorini e basilico	
Tartare di manzetta di Arborea [10]	16 €
Cavolo viola marinato e spuma di senape	
Insalata mista	8 €
Frutta e verdura di stagione	
Vellutata di zucca [1, 8]	12 €
Mandorle e crostini	
Guancia di vitello [1, 12]	20 €
Brasata al carignano e patata morbida	
Crema al mascarpone [1, 7, 8]	5 €
Frutti rossi e crumble di amaretto	
Coperto	2 €

Lista allergeni

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| 1 Cereali contenenti glutine | 8 Frutta a guscio |
| 2 Crostacei | 9 Sedano |
| 3 Uova | 10 Senape |
| 4 Pesce | 11 Semi di sesamo |
| 5 Arachidi | 12 Nidride solforosa e solfiti |
| 6 Soia | 13 Lupini |
| 7 Latte | 14 Molluschi |

Bollicine

Asinara Birbante NV · Vermentino · Metodo Charmat	30 €
Asinara Birbante Rosé NV · Cannonau · Metodo Charmat	30 €
Torre Rosazza Blanc de Blancs Lis Vedranis · Chardonnay · Metodo Classico	35 €
Enrico Gatti Brut NV · Chardonnay · Franciacorta DOCG Brut	45 €
Veuve Clicquot Brut Champagne NV · Chardonnay, P.Noir, P.Meunier · Champagne AOC	70 €

Vini Bianchi

Asinara Indolente 2024 · Vermentino · Vermentino di Sardegna DOC	25 €
Costa Arente Lugana 2024 · Turbiana · Lugana DOC	25 €
Torre Rosazza Sauvignon 2024 · Sauvignon · Friuli Colli Orientali DOC	26 €
Siddùra Spera 2025 · Vermentino · Vermentino di Gallura DOCG	26 €
St Michael Eppan Pinot Bianco 2024 · Pinot Bianco · Alto Adige DOC	27 €
Hofstätter Joseph 2025 · Gewürztraminer · Alto Adige DOC	30 €
Villa Bucci Classico 2024 · Verdicchio · Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC	32 €
St Michael Eppan Eppan Berg 2024 · Pinot Bianco · Alto Adige DOC	32 €
Asinara Indolente Vintage 2024 · Vermentino · Vermentino di Sardegna DOC	35 €
Siddùra Maia 2025 · Vermentino · Vermentino di Gallura Superiore DOCG	39 €

Vini Rossi e Rosati

Siddùra Èstru 2023	· Carignano · Isola dei Nuraghi IGT	26 €
Siddùra Èrema 2023	· Cannonau · Cannonau di Sardegna DOC	26 €
Picco Maccario Lavignone 2024	· Barbera · Barbera d'Asti DOCG	26 €
Tenuta Pongelli 2022	· Montepulciano, Sangiovese · Rosso Piceno DOC	27 €
Su' Entu Su' Diterra 2023	· Bovale · Marmilla IGT	28 €
La Giuva Il Valpo 2024	· Corvina, Corvinone, Rondinella · Valpolicella DOC	29 €
Podere Guardia Grande L'Alghè	· Cagnulari · Alghero DOC	32 €
Asinara Herculis 2023	· Cabernet, Cannonau · Isola dei Nuraghi IGT	35 €
Bricco dei Guazzi Barolo 2019	· Nebbiolo · Barolo DOCG	35 €
Siddùra Bacco 2023	· Carignano · Carignano IGT	40 €
Costa Arente 2019	· Corvina, Corvinone, Rondinella · Amarone della Valpolicella DOCG	40 €
Siddùra Fòla 2021	· Cannonau · Cannonau di Sardegna Riserva DOC	45 €
Siddùra Nudo Rosé 2025	· Cannonau · Colli del Limbara IGT	32 €

PASSITI E VINI LIQUOROSI

Asinara Indolente Moscato Passito 2023	7 €
Asinara Hassan Cannonau Passito 2023	
Château Haut Monteils Sauternes 2022	
Parador Tawny Porto 1lv	
Justino's Fine Rich Madeira	

Cocktail, Birre e Analcolici

Winter Negroni

Campari infuso con spezie invernali, Cocchi Vermouth rosso, Tanqueray Gin

10 €

Spicy Tommy's Margarita

Tequila, sciroppo d'agave, spicy mix, lime

10 €

Provence

Gin Azur, St.Germain, basilico fresco, lime, zucchero

10 €

● SELEZIONE DI GIN E DISTILLATI

COCKTAIL ANALCOLICI

Green Mojito

Succo di mela verde, menta, lime, zucchero

7 €

Virgin Colada

Ananas fresco, succo d'ananas, latte di cocco

7 €

Passion Cooler

Arancia pestata, Passion Fruit, Ginger ale, lime, zucchero

7 €

BIRRE ALLA SPINA

Bitburger Pils 0,40 l

5 €

Bitburger Pils 0,20 l

3 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

Leffe Blonde 0,33 l

6 €

Leffe Rouge 0,33 l

6 €

Blanche de Namur 0,33 l

6 €