

## Antipasti (STARTERS)

|                                                                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA TRADIZIONE (Sardinian salami and cheese board) <i>per 2 pax (for 2 pax)</i> | € 25,00 |
| SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA TRADIZIONE (Sardinian cheese board)                                                  | € 15,00 |
| CARPACCIO DI MANZO (Beef carpaccio)                                                                              | € 15,00 |
| PECORINO ARROSTO (Roasted pecorino cheese)                                                                       | € 10,00 |
| POLPO CON PATATE** (Octopus with potatoes)                                                                       | € 13,00 |
| MOSCARDINI ALLA DIAVOLA** (Baby octopus, tomato sauce, garlic and chilli)                                        | € 13,00 |
| TARTARE DI TONNO** (Tuna tartare)                                                                                | € 16,00 |
| BACCALÀ FRITTO CON CREMA DI PISELLI** (Fried cod with peas cream)                                                | € 13,00 |
| TONNO SCOTTATO AL SESAMO CON CREMA D'ARANCIA** (Seared tuna with orange cream)                                   | € 16,00 |
| MENÙ DEGUSTAZIONE** (Sea tasting menu)                                                                           | € 25,00 |
| CRUDITÈ DI MARE** (Raw sea food)                                                                                 | € 30,00 |
| CODA DI ROSPO ALLA CATALANA**<br>(Monkfish with cherry tomatoes, onion, lemon, salt, olive oil, pepper, vinegar) | € 14,00 |
| VEGETARIANO (Vegetarian)                                                                                         | € 13,00 |

## I primi della tradizione

### (SARDINIAN FIRST MAIN COURSES)

|                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| GNOCCHETTI GALLURESI** (Gnocchetti with sardinian sausage and tomato sauce) | € 12,00 |
| RAVIOLI GALLURESI** (Sweet ravioli with tomato sauce)                       | € 13,00 |
| ZUPPA CUATA** (Sheep soup, bread and cheese)                                | € 15,00 |

\* DI GRANO DURO / SPAGHETTI CON PASTA FRESCA +1,50 € / SENZA GLUTINE +2,50 €

\*\* Prodotti che potrebbero essere surgelati    \*\* Frozen products may be used

COPERTO € 2,00



## Spaghetti \*

|                                                                                                                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| CARBONARA<br>(Eggs, guanciale and pecorino cheese)                                                                                                               | € 13.00 |
| AMATRICIANA<br>(Tomato sauce, guanciale and onion)                                                                                                               | € 13.00 |
| GORGONZOLA, PESTO DI NOCI E RADICCHIO<br>(Gorgonzola, walnuts pesto and chichory)                                                                                | € 13.00 |
| RICOTTA, POMODORINI, OLIO AL BASILICO E PISTACCHIO<br>(Ricotta, cherry tomatoes, basil oil and pistachio)                                                        | € 14.00 |
| CREMA DI BARBABIETOLA, PANNA VEGETALE, MANDORLE, MELANZANE FRITTE E SCORZA DI LIME<br>(Beetroot cream, vegetable cream, almonds, fried aubergines and lime zest) | € 13.00 |
| VONGOLE E BOTTARGA<br>(Clams and bottarga)                                                                                                                       | € 15.00 |
| GAMBERO, CREMA DI ZUCCHINE E RICOTTA MUSTIA**<br>(Prawn, courgettes cream and smoked ricotta)                                                                    | € 16.00 |
| GAMBERO, SPECK CON CREMA DI ZUCCA E POMODORI SECCHI**<br>(Prawn, speck with pumpkin cream and dry tomatoes)                                                      | € 16.00 |
| GAMBERO ROSSO MARINATO, BURRATA E CAVOLO ROSSO**<br>(Marinated red prawn, burrata cheese and red cabbage)                                                        | € 18.00 |
| ASTICE**<br>(Lobster and tomato sauce) per 2 pax (for 2 pax)                                                                                                     | € 40.00 |
| SCOGLIO**<br>(Sea food)                                                                                                                                          | € 20.00 |
| TONNO ALLA MEDITERRANEA**<br>(Tuna, olives, capers, origan and tomato sauce)                                                                                     | € 16.00 |

## Menu bambini (KIDS MENU)

|                                                                                                                               |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Spaghetti al pomodoro + Cotoletta e patatine fritte**<br><i>Spaghetti with tomato sauce + Chicken cutlet and french fries</i> | € 15,00 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

\* DI GRANO DURO / SPAGHETTI CON PASTA FRESCA +1,50 € / SENZA GLUTINE +2,50 €

\*\* Prodotti che potrebbero essere surgelati \*\* Frozen products may be used

COPERTO € 2,00



## Dessert

|                                                                                                |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| TIRAMISÙ (Tiramisù)                                                                            | € 6.00 |
| SEADAS** (Fried pastry cheese and honey dessert)                                               | € 6.00 |
| RAVIOLINI DOLCI** (Fried ravioli with ricotta and honey dessert)                               | € 6.00 |
| RICOTTA E ABBAMELE (Fresh ricotta and abbamele)                                                | € 4.00 |
| CREMA CATALANA** (Catalana cream)                                                              | € 5.00 |
| PASTICCERIA SECCA DELLA TRADIZIONE** (Sardinian dry pastries)                                  | € 4.00 |
| MACEDONIA (Fruit salad)                                                                        | € 5.00 |
| SORBETTO AL LIMONE** (Lemon sorbet)                                                            | € 3.50 |
| ISPIRAZIONE AL MANDARINO** (Semifreddo with chocolate and mandarian cream)                     | € 5.00 |
| TARTUFO AL PISTACCHIO** (Pistachio truffle)                                                    | € 5.00 |
| MOUSSE AL CIOCCOLATO** (Chocolate mousse)                                                      | € 5.00 |
| KIDS ICE CREAM**                                                                               | € 5.00 |
| MOUSSE AI FRUTTI DI BOSCO SENZA GLUTINE**<br>(Mousse with cream and forest fruits gluten free) | € 5.00 |



*Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio  
Informations about the presence of substances or product causing allergies or intollerances are available by contacting the staff.*

**\*\* Prodotti che potrebbero essere surgelati    \*\* Frozen products may be used**

**COPERTO € 2,00**



## Caffetteria (COFFEE BAR)

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Espresso (Short black coffee)   | € 1.50 |
| Corretto (Espresso with liquor) | € 2.00 |
| Deka (Decaffeinated espresso)   | € 2.00 |
| Orzo (Barley coffee)            | € 2.00 |
| Cappuccino                      | € 2.00 |
| Tè Caldo (Hot tea)              | € 2.00 |
| Camomilla (Chamomile)           | € 2.00 |

## Soft Drinks

|                                                             |        |
|-------------------------------------------------------------|--------|
| Acqua 100 cl (Water 100 cl still and sparkling)             | € 2.00 |
| Bibite lattina/bott. 33 cl (Canned and bottled soft drinks) | € 3.00 |
| Succhi di frutta 20 cl (Fruit juices)                       | € 3.00 |

## Birre (BEERS)

|                                                              |        |
|--------------------------------------------------------------|--------|
| Ichnusa 33 cl (Sardinian lager beer)                         | € 3.00 |
| Ichnusa Radler 33 cl (Sardinian Radler beer)                 | € 3.00 |
| Ichnusa non filtrata 33 cl (Unfiltered sardinian lager beer) | € 4.00 |
| Heineken Import 33 cl (Lager beer)                           | € 4.00 |
| Birra Analcolica 33 cl (Non alcoholic beer)                  | € 3.00 |

## Birre Artigianali Sarde (SARDINIAN CRAFT BEERS)

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Marduk American Ipa 50 cl (Ipa)      | € 7.00 |
| Marduk American Apa 50 cl (Apa)      | € 7.00 |
| Marduk Pilsner 50 cl (Pilsner)       | € 7.00 |
| Harvest Rena Bianca 33 cl (Blanche)  | € 6.00 |
| Harvest Gadduresa 33 cl (Iga)        | € 6.00 |
| Harvest Malavagia 33 cl (Iga)        | € 6.00 |
| Dea Madre Keller Bier 33 cl (Keller) | € 6.00 |



## *Amari e Liquori* (LIQUORS)

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Mirto                                 | € 3,00 |
| Mirto Riserva del Conte di Capo Testa | € 5,00 |
| S'anima de Pompia                     | € 5,00 |
| Limoncello                            | € 3,00 |
| Filu 'e Ferru                         | € 3,00 |
| Amaro Montenegro                      | € 3,00 |
| Jagermeister                          | € 3,00 |
| Amaretto di Saronno                   | € 3,00 |
| Sambuca Molinari                      | € 3,00 |
| Amaro Averna                          | € 3,00 |
| Brancamenta                           | € 3,00 |
| Cynar                                 | € 3,00 |
| Ramazzotti                            | € 3,00 |
| Amaro del Capo                        | € 3,00 |
| Liquirizia                            | € 3,00 |
| Baileys                               | € 3,00 |

## *Distillati e Grappe* (SPIRITS)

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Courvoisier VS           | € 4,50 |
| Cardenal Mendoza         | € 4,50 |
| Vecchia Romagna          | € 4,00 |
| Grappa 903 Bianca        | € 4,00 |
| Grappa 903 Barrique      | € 4,50 |
| Grappa Prime Uve bianca  | € 6,50 |
| Grappa Prime Uve oro     | € 7,50 |
| Rum Pampero Anniversario | € 4,50 |
| Rum Zacapa 23 anni       | € 7,50 |
| Jack Daniel's            | € 4,50 |
| Talisker                 | € 7,50 |
| Oban                     | € 7,50 |



## Vini Bianchi (WHITE WINES)

## Wine list

|                                                                                                                           | bottle  | glass  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| <b>Sentenzia 75 cl</b> (Isola dei Nuraghi Igt 2021 – Cantina Murales)<br>Vitigni: Viogner                                 | € 26,50 | € 5,50 |
| <b>Miradas 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg 2021 – Cantina Murales)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura                | € 26,50 | € 5,50 |
| <b>Lumenera 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg 2020 – Cantina Murales)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura               | € 35,00 |        |
| <b>Babbai Jolzi 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg 2021 – Tenute Villa Lauras)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura       | € 26,50 | € 5,50 |
| <b>Rena Bianca 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg 2022 – Cantina Li Duni)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura            | € 23,00 | € 4,50 |
| <b>Bianco Sassu 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg Superiore 2021 – Agricola Sassu)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura  | € 26,50 | € 5,50 |
| <b>Scimone 75 cl</b> (Colli del Limbara Igt 2021 – Agricola Sassu)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura                      | € 28,00 |        |
| <b>Rudia 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg Superiore 2021 – Cantina Tercis)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura         | € 23,00 | € 4,50 |
| <b>Kenalia 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg Superiore 2021 – Tenute Faladas)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura       | € 23,00 | € 4,50 |
| <b>Spera 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg Superiore 2021 – Cantina Siddura)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura        | € 25,00 | € 5,00 |
| <b>Greuli 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg Superiore 2020 – Tenute Pische)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura         | € 25,00 | € 5,00 |
| <b>Soliànu 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg Superiore 2020 – Tenute Ledda)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura         | € 28,00 |        |
| <b>Sienda</b> (Vermentino di Gallura Docg Superiore 2022 – Azienda Agricola Mura)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura       | € 26,50 | € 5,50 |
| <b>Aria 75 cl</b> (Vermentino di Sardegna Doc 2021 – Tenute Rossini)<br>Vitigni: Vermentino di Sardegna                   | € 23,00 | € 4,50 |
| <b>Azzesu 75 cl</b> (Vermentino di Sardegna Doc 2018 – Tenute Ledda)<br>Vitigni: Vermentino di Sardegna                   | € 60,00 |        |
| <b>Nathavi Vermentino 75 cl</b> (Isola dei Nuraghi Igt 2021 macerato – Azienda Davitha)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura | € 26,50 | € 5,50 |



## Vini Bianchi (WHITE WINES)

## Wine list

|                                                                                                                           | bottle  | glass  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| <b>Sentenzia 75 cl</b> (Isola dei Nuraghi Igt 2021 – Cantina Murales)<br>Vitigni: Viogner                                 | € 26,50 | € 5,50 |
| <b>Miradas 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg 2021 – Cantina Murales)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura                | € 26,50 | € 5,50 |
| <b>Lumenera 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg 2020 – Cantina Murales)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura               | € 35,00 |        |
| <b>Babbai Jolzi 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg 2021 – Tenute Villa Lauras)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura       | € 26,50 | € 5,50 |
| <b>Rena Bianca 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg 2022 – Cantina Li Duni)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura            | € 23,00 | € 4,50 |
| <b>Bianco Sassu 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg Superiore 2021 – Agricola Sassu)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura  | € 26,50 | € 5,50 |
| <b>Scimone 75 cl</b> (Colli del Limbara Igt 2021 – Agricola Sassu)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura                      | € 28,00 |        |
| <b>Rudia 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg Superiore 2021 – Cantina Tercis)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura         | € 23,00 | € 4,50 |
| <b>Kenalia 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg Superiore 2021 – Tenute Faladas)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura       | € 23,00 | € 4,50 |
| <b>Spera 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg Superiore 2021 – Cantina Siddura)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura        | € 25,00 | € 5,00 |
| <b>Greuli 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg Superiore 2020 – Tenute Pische)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura         | € 25,00 | € 5,00 |
| <b>Solìanu 75 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg Superiore 2020 – Tenute Ledda)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura         | € 28,00 |        |
| <b>Sienda</b> (Vermentino di Gallura Docg Superiore 2022 – Azienda Agricola Mura)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura       | € 26,50 | € 5,50 |
| <b>Aria 75 cl</b> (Vermentino di Sardegna Doc 2021 – Tenute Rossini)<br>Vitigni: Vermentino di Sardegna                   | € 23,00 | € 4,50 |
| <b>Azzesu 75 cl</b> (Vermentino di Sardegna Doc 2018 – Tenute Ledda)<br>Vitigni: Vermentino di Sardegna                   | € 60,00 |        |
| <b>Nathavi Vermentino 75 cl</b> (Isola dei Nuraghi Igt 2021 macerato – Azienda Davitha)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura | € 26,50 | € 5,50 |



## Vini Bianchi (WHITE WINES)

|                                                                                                                                           | bottle  | glass  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| <b>Vermentino Antonella Corda 75 cl</b><br>(Vermentino di Sardegna Doc 2022 – Cantina Antonella Corda)<br>Vitigni: Vermentino di Sardegna | € 23,00 | € 4,50 |
| <b>Terre Bianche Cuvee 161 75 cl</b> (Alghero Torbato Doc 2021– Tenute Sella & Mosca)<br>Vitigni: Torbato                                 | € 25,00 | € 5,00 |
| <b>Parallelo 41 75 cl</b> (Alghero Bianco Doc 2020 – Tenute Sella & Mosca)<br>Vitigni: Torbato – Sauvignon Blanc                          | € 30,00 |        |
| <b>Abal'abà 75 cl</b> (Isola dei Nuraghi Igt 2019 – Venas Wines)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura                                        | € 35,00 |        |
| <b>Cuncordu 75 cl</b> (Isola dei Nuraghi Igt 2020 – Cantina Gostolai)<br>Vitigni: Arvesiniadu                                             | € 20,00 | € 4,00 |
| <b>Nuragus Audarya 75 cl</b> (Nuragus di Cagliari Doc 2022 – Cantina Audarya)<br>Vitigni: Nuragus                                         | € 20,00 | € 4,00 |
| <b>Bessiu</b> (Nasco di Cagliari Doc 2021 – Cantina Audarya)<br>Vitigni: Nasco                                                            | € 25,00 | € 5,00 |
| <b>Estissa 75 cl</b> (Malvasia di Cagliari Doc 2021 – Cantina Audarya)<br>Vitigni: Malvasia                                               | € 28,00 |        |
| <b>Tzinnigas 75 cl</b> (Valle del Tirso Igt 2020 – Famiglia Orro)<br>Vitigni: Vernaccia                                                   | € 20,00 | € 4,00 |
| <b>Lacconargiu 75 cl</b> (Isola dei Nuraghi Igt 2021 – Cantina Su Creccu)<br>Vitigni: Lacconargiu                                         | € 26,50 | € 5,50 |
| <b>Capomannu 75 cl</b> (Valle del Tirso Igt 2022 – Tenute Evaristiano)<br>Vitigni: Semidano                                               | € 20,00 | € 4,00 |
| <b>Thilibas 50 cl</b> (Vermentino di Gallura Docg Superiore 2022 – Cantina Pedres)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura                      | € 14,00 |        |



## Vini Rossi (RED WINES)

|                                                                                                                                    | bottle  | glass  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| <b>Marchese di Villa Marina 75 cl</b><br>(Alghero Cabernet Riserva Doc 2017 – Tenute Sella & Mosca)<br>Vitigni: Cabernet Sauvignon | € 60,00 |        |
| <b>Prexu 75 cl</b> (Isola dei Nuraghi Igt 2020 – Cantina Lilliu)<br>Vitigni: Syrah                                                 | € 35,00 |        |
| <b>Èstru</b> (Isola dei Nuraghi Igt 2021 – Cantina Siddura)<br>Vitigni: Carignano                                                  | € 25,00 | € 5,00 |
| <b>Cagnulari</b> (Alghero Rosso Doc 2021 – Cantina Santa Maria La Palma)<br>Vitigni: Cagnulari                                     | € 25,00 | € 5,00 |
| <b>Flora 75 cl</b> (Monica di Sardegna Doc 2020 – Tenute Evaristiano)<br>Vitigni: Monica                                           | € 23,00 | € 4,50 |
| <b>Rosso Rossini 75 cl</b> (Isola dei Nuraghi Igt 2018 – Tenute Rossini)<br>Vitigni: Cannonau – Cabernet Sauvignon                 | € 30,00 |        |
| <b>Tamburu 75 cl</b> (Cannonau di Sardegna Doc 2020 – Tenute Pische)<br>Vitigni: Cannonau                                          | € 23,00 | € 4,50 |
| <b>Su Nighele 75 cl</b> (Isola dei Nuraghi Igt 2020 – Venas Wines)<br>Vitigni: Cannonau                                            | € 35,00 |        |
| <b>Pedru Minore 75 cl</b> (Colli del Limbara Nebbiolo Igt 2021 – Agricola Sassu)<br>Vitigni: Nebbiolo                              | € 28,00 |        |
| <b>Kelùna 75 cl</b> (Colli del Limbara Igt 2021 – Tenute Faladas)<br>Vitigni: Sangiovese                                           | € 23,00 | € 4,50 |
| <b>Riviera 75 cl</b> (Cannonau di Sardegna Doc 2019 – Vigne Rada)<br>Vitigni: Cannonau                                             | € 25,00 | € 5,00 |
| <b>Cannonau Antonella Corda 75 cl</b> (Cannonau di Sardegna Doc '19 – Cantina A. Corda)<br>Vitigni: Cannonau                       | € 28,00 |        |
| <b>Frutos 75 cl</b> (Cannonau di Sardegna Nepente Doc 2020 – Cantina Gostolai)<br>Vitigni: Cannonau Nepente                        | € 20,00 | € 4,00 |
| <b>Eminas 75 cl</b> (Cannonau di Sardegna Doc 2019 – Cantina Eminas)<br>Vitigni: Cannonau                                          | € 30,00 |        |
| <b>Davitha Rosso 75 cl</b> (Colli del Limbara Igt 2020 – Azienda Davitha)<br>Vitigni: Caricaggiola – Pascale – Muristellu          | € 35,00 |        |



## Vini Rossi (RED WINES)

|                                                                                                             | bottle  | glass  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| <b>Fradiles 75 cl</b> (Mandrolisai Doc 2021 – Fradiles Vitivinicola)<br>Vitigni: Bovale – Cannonau – Monica | € 23,00 | € 4,50 |
| <b>Bagadiu 75 cl</b> (Isola dei Nuraghi Igt 2021 – Fradiles Vitivinicola)<br>Vitigni: Muristellu            | € 26,50 | € 5,50 |
| <b>Cerasio 50 cl</b> (Cannonau di Sardegna Doc 2021 – Cantina Pedres)<br>Vitigni: Cannonau                  | € 14,00 |        |

## Vini Rosati (ROSÉ WINES)

|                                                                                                      |         |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| <b>Iskèntu 75 cl</b> (Colli del Limbara Igt 2021 – Tenute Faladas)<br>Vitigni: Nebbiolo              | € 23,00 | € 4,50 |
| <b>Izza 75 cl</b> (Cannonau di Sardegna Doc 2022 – Cantina Eminas)<br>Vitigni: Cannonau              | € 25,00 | € 5,00 |
| <b>Pantumás</b> (Cannonau di Sardegna Doc 2020 – Cantina Lilliu)<br>Vitigni: Cannonau                | € 28,00 |        |
| <b>Nathavi Rosa</b> (Colli del Limbara Igt 2021 – Azienda Davitha)<br>Vitigni: Uvaggio di 13 vitigni | € 26,50 | € 5,50 |

## Spumanti (SPARKLING WINES)

|                                                                                                                             |         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------|
| <b>Faulas 75 cl</b> (Metodo Classico Pas Dosé – Cantina Muraless)<br>Vitigni: Vermentino di Gallura                         | € 40,00 |        |
| <b>Oscarì 75 cl</b> (Alghero Torbato Spumante Metodo Classico Brut – Tenute Sella & Mosca)<br>Vitigni: Torbato              | € 28,00 |        |
| <b>Bebè 75 cl</b> (Metodo Ancestrale Valle del Tirso Igt 2020 – Famiglia Orro)<br>Vitigni: Vernaccia                        | € 30,00 |        |
| <b>Bebè Rosé 75 cl</b> (Metodo Ancestrale Valle del Tirso Igt 2021 – Famiglia Orro)<br>Vitigni: Nieddera                    | € 30,00 |        |
| <b>Li Junchi 75 cl</b> (Vermentino di Sardegna Doc Extra Dry Millesimato 2021 – Li Duni)<br>Vitigni: Vermentino di Sardegna | € 23,00 | € 4,50 |
| <b>Akènta Rosé</b> (Isola dei Nuraghi Igt Extra Dry Millesimato 2022 – S. M. La Palma)<br>Vitigni: Cagnulari                | € 23,00 | € 4,50 |