

coffee & more

Espresso/Dek	1,00€/1,20€
Cappuccino/Capp. Soia	1,30€/1,50€
Marocchino	1,80€
Orzo&Ginseng	small 1,50€/large 1,80€
Latte Macchiato	1,50€
Caffè Shakerato	3,00€
Espresso Corretto	2,50€
Cioccolata/+ panna	3,50€/4,00€
Tè & Tisane	2,50€
Amari/Digestivi/Liquori	4,00€
Toast	3,50€
Mousse al cioccolato fondente	3,50€
Mousse al caffè	3,50€

drinks

Acqua 0,75cl	1,50€
Succhi di frutta	2,50€
Coca Cola/Sprite/Fanta/Lemon Soda	2,50€
Tè freddo pesca/limone	3,00€
San Bitter/Crodino/Chinotto	2,50€
Cocktail San Pellegrino	3,00€
Tonica/Ginger Ale/Cedrata Tassoni	3,00€
Aperol & Campari Soda	3,00€
Ginger Beer/Redbull 25cl	4,00€
Spremuta d'arancia	4,00€
Cocktail analcolici	6,00€

cocktails

Spritz Aperol / Campari	6,00€
Hugo/Garibaldi/Americano/Negroni	6,00€
After Dinner Cocktail	da 7,00€

Scegli un classico (gin tonic, moscow mule, long island,...) oppure prova uno dei nostri drink. Chiedi al personale in sala!

Pestati	8,00€
----------------	--------------

cantina vini

AKÈNTA
vermentino spumantizzato di Sardegna

SU'BRI
spumante brut - vermentino 100%

CENERE
carignano del Sulcis DOC

 **5€**

INCENDIO
cannonau

SOFFIO
vermentino di Sardegna DOC

 **25€**

CHIAROSCURO BIANCO
nuragus + sauv. blanc + chardonnay

CHIAROSCURO ORANGE
nuragus + 5% monica

Diavolo Cervo
Carignano del Sulcis
DOC riserva

 **30€**

birre

Ichnusa classica 33cl	3,00€
Ichnusa non filtrata 33cl	3,50€
Ichnusa non filtrata 0,50cl	5,00€
Ichnusa Radler 33cl	3,50€
Stella Artois alla spina 0.20cl	2,50€
Stella Artois alla spina 0.40cl	4,50€
Mongozo (glutenfree)	5,00€
Beck's blue analcolica	3,50€
Corona 33cl	4,00€
Guinness Stout 33cl	5,00€
PUNK IPA 33cl	6,00€
FRISKA 37,5cl	7,00€
LEFFE ROSSA 33cl	5,00€

pinsse

PINO **8,00€**

mozzarella, pomodorini, basilico e olio E.V.O.

GRUFF **9,00€**

mozzarella, pecorino sardo, salsiccia secca

GORDON (ZOLA) **10,00€**

mozzarella, gorgonzola, pere e noci

PURPLE **10,00€**

mozzarella, radicchio, provola e coppa

POPEYE **11,00€**

mozzarella, spinaci, ricotta mustia, salsiccia secca.

LISSA **12,00€**

mozzarella, carciofi, bottarga di muggine, olio E.V.O.

MUSTIA **11,00€**

mozzarella, pomodorini, basilico, olive taggiasche,

ricotta mustia, olio E.V.O

FUN-GHETTO **11,00€**

mozzarella, funghi champignon, melanzane al funghetto, coppa

FUNKY PORCINI **11,00€**

mozzarella, porcini, guanciaie

ELLA **12,00€**

mozzarella, mortadella, stracciatella, granella di pistacchi

PINSA X **_____€**

chiedi al nostro personale di sala

Tagliere di salumi e formaggi 10,00€

con mustela, coppa, pancetta sarda, salsiccia, pecorino stagionato, caprino, confetture e ricotta vacc. con miele

servizio al tavolo: + 10%

lista allergeni:

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3) UOVA e prodotti a base di uova
4) PESCE e prodotti a base di pesce
5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6) SOIA e prodotti a base di soia
7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9) SEDANO e prodotti a base di sedano
10) SENAPE e prodotti a base di senape
11) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
13) LUPINI e prodotti a base di lupini
14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

allergeni
7

7

7,8

7

7

7

7

7,8

1,7