

# coffee & more

<b>Espresso/Dek</b>	<b>1,00€/1,20€</b>
<b>Cappuccino/Capp. Soia</b>	<b>1,30€/1,50€</b>
<b>Marocchino</b>	<b>2,00€</b>
<b>Orzo&amp;Ginseng</b>	<b>small 1,50€/large 1,80€</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>1,50€</b>
<b>Caffè Shakerato</b>	<b>3,00€</b>
<b>Espresso Corretto</b>	<b>2,50€</b>
<b>Cioccolata/+ panna</b>	<b>3,50€/4,00€</b>
<b>Tè &amp; Tisane</b>	<b>2,50€</b>
<b>Amari/Digestivi/Liquori</b>	<b>4,00€</b>
<b>Toast</b>	<b>3,50€</b>
<b>Torte della casa</b>	<b>4,00€</b>

# drinks

<b>Acqua 0,75cl</b>	<b>1,50€</b>
<b>Succhi di frutta</b>	<b>3,00€</b>
<b>Bibite in lattina</b>	<b>3,00€</b>
<b>San Bitter</b>	<b>3,00€</b>
<b>Crodino/Chinotto</b>	<b>3,50€</b>
<b>Cocktail San Pellegrino</b>	<b>3,50€</b>
<b>Tonica/Ginger Ale/Cedrata Tassoni</b>	<b>3,50€</b>
<b>Aperol &amp; Campari Soda</b>	<b>3,50€</b>
<b>Ginger Beer/Redbull 25cl</b>	<b>4,00€</b>
<b>Spremuta d'arancia</b>	<b>4,00€</b>
<b>Cocktail analcolici</b>	<b>6,00€</b>

# cocktails

<b>Spritz / Americano</b>	<b>7,00€</b>
<b>After Dinner Cocktail</b>	<b>da 8,00€</b>

(gin tonic, moscow mule, long island, negroni, old fashioned, frangelico sour, bloodu mary,, espresso Martini, mojito.....)

# cantina vini

**AKÈNTA (Santa Maria la Palma)**

vermentino spumantizzato di Sardegna

**SU'BRI (Su'Entu)**

spumante brut - vermentino 100%

**SOFFIO (Mulleri)**

vermentino di Sardegna DDC

**SU'ARO (Su'Entu)**

marmilla bianco IGT

**SU'DITERRA (Su'Entu)**

bovale marmilla rosso IGT

**CENERE (Mulleri)**

carignano del Sulcis DDC

**INCENDIO (Mulleri)**

cannonau di Sardegna DDC

cal. **5€**

Bott. **25€**

# birre

<b>Ichnusa classica 33cl</b>	<b>3,00€</b>
<b>Ichnusa non filtrata 33cl</b>	<b>3,50€</b>
<b>Ichnusa non filtrata 0,50cl</b>	<b>5,00€</b>
<b>Ichnusa ambra limpida 30cl</b>	<b>4,00€</b>
<b>Ichnusa Radler 33cl</b>	<b>3,50€</b>
<b>Stella Artois alla spina 0.20cl</b>	<b>2,50€</b>
<b>Stella Artois alla spina 0.40cl</b>	<b>5,00€</b>
<b>Birra senza glutine</b>	<b>5,00€</b>
<b>Beck's blue analcolica</b>	<b>3,50€</b>
<b>Corona 33cl</b>	<b>4,50€</b>
<b>Guinness Stout 33cl</b>	<b>5,00€</b>
<b>PUNK IPA 33cl</b>	<b>6,00€</b>
<b>FRISKA 37,5cl</b>	<b>7,00€</b>
<b>LEFFE ROSSA 33cl</b>	<b>5,00€</b>

# pinsette

<b>PINO</b>	<b>6,00€</b>
1.7 mozzarella, pomodoro, basilico e olio E.V.O.	
<b>GRUFF</b>	<b>7,00€</b>
1.7 mozzarella, pecorino sardo, salsiccia secca	
<b>TULLIO</b>	<b>7,00€</b>
1.7.4 pomodoro, capperi e acciughe	
<b>PURPLE</b>	<b>8,00€</b>
1.7 mozzarella, radicchio, provola e guanciale	
<b>MUSTIA</b>	<b>8,00€</b>
1.7 mozzarella, pomodorini, basilico, olive taggiasche, ricotta mustia, olio E.V.O	
<b>FUNKY</b>	<b>8,00€</b>
1.7 mozzarella, porcini, guanciale	

**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, nocciola, 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