

## Caffè / Coffee

Caffè espresso Espresso		1.8
Caffè americano Black coffee		2.5
Caffè d'orzo Barley coffee		2.5
Caffè al ginseng Ginseng	A:1-3-5-6-7-8	2.5
Cappuccino	A:7	2.8
Caffè marocchino Marocchino coffee		3
Caffè shakerato Shaked coffee		3.5
Cioccolata calda Hot chocolate	A:7	4

## Tè e Tisane con biscottini / Teas and biscuits

ITÈ NERI / BLACK TEAS		4/5 min.
BREAKFAST (Miscela di tè a piccole foglie provenienti da Ceylon) BREAKFAST (Blend of small-leaf teas from Ceylon)		5.5
DARJEELING (Tè leggero e aromatico. Ideale per il pomeriggio, da bere preferibilmente puro)		5.5

DARJEELING (Light, aromatic tea. Ideal for the afternoon, best enjoyed plain)	
CEYLAN O.P. (Tè a foglie intere rilasciano un'infusione finemente profumata)	5.5
CEYLAN O.P. (Whole-leaf tea releasing a delicately fragrant infusion)	
SMOKEY LAPSANG (Tè a foglie larghe, affumicato solo con foglie di abete rosso)	5.5
SMOKEY LAPSANG (Large-leaf tea smoked exclusively with spruce leaves)	
EARL GREY YIN ZHEN (Tè nero aromatizzato con bergamotto calabrese)	5.5
EARL GREY YIN ZHEN (Black tea flavoured with Calabrian bergamot)	
GOÛT RUSSE DOUCHKA (Tè nero aromatizzato con oli essenziali di agrumi)	5.5
GOÛT RUSSE DOUCHKA (Black tea flavoured with citrus essential oils)	
GRAN GOÛT RUSSE (Tè nero con caviale di limone e bergamotto calabrese)	5.5
GRAN GOÛT RUSSE (Black tea with lemon caviar and Calabrian bergamot)	
VANILLE (Miscela tè neri aromatizzati alla vaniglia)	5.5
VANILLE (Blend of black teas flavoured with vanilla)	
POMME D'AMOUR (Miscela di tè neri aromatizzati alla mela caramellata cotta con note di maraschino e petali di fiore)	5.5
POMME D'AMOUR (Blend of black teas flavoured with caramelised apple, maraschino notes and flower petals)	

4 FRUIT ROUGES (Miscela di tè neri aromatizzata alla ciliegia, fragola, lampone e ribes)		5.5
4 FRUIT ROUGES ( <i>Blend of black teas flavoured with cherry, strawberry, raspberry and redcurrant</i> )		
JARDIN BLEU (Miscela di tè con aroma di rabarbaro e fragola di bosco, petali di fiordaliso e di elianto)		5.5
JARDIN BLEU ( <i>Tea blend with rhubarb and wild strawberry aroma, cornflower and marigold petals</i> )		
COQUELICOT GOURMAND (Tè nero, petali di peonia rosa e fiordaliso, con aromi di papavero, biscotto e mandorla)	A:8	5.5
COQUELICOT GOURMAND ( <i>Black tea, pink peony and cornflower petals, with poppy, biscuit and almond aromas</i> )		
CHRISTMAS TEA (Miscela di tè neri con arancia, caramello e ananas. Scorze di arancia e frutta a pezzi)		5.5
CHRISTMAS TEA ( <i>Blend of black teas with orange, caramel and pineapple. Orange peel and fruit pieces</i> )		
EARL GREY DEFEINATO (Tè nero decaffeinato aromatizzato con bergamotto calabrese)		5.5
EARL GREY DECAFFEINATED ( <i>Decaffeinated black tea flavoured with Calabrian bergamot</i> )		
CHAI (Tè nero con zenzero, cannella, cardamomo, pepe rosa e chiodi di garofano)		5.5
CHAI ( <i>Black tea with ginger, cinnamon, cardamom, pink pepper and cloves</i> )		

ITÈ VERDI / GREEN TEAS	3/4 min.
YUNNAN VERT (Tè verde corposo, con note verdi e fruttate, dal finale persistente) YUNNAN VERT ( <i>Full-bodied green tea with green and fruity notes and a persistent finish</i> )	5.5
GUNPOWEDER (Tè verde cinese dal sapore vivace e astringente) GUNPOWDER ( <i>Chinese green tea with a lively and astringent taste</i> )	5.5
SENCHA FUKUYU (Tè verde del Giappone, rinfrescante, con note vegetali e un aroma fruttato con leggera amarezza) 2/3 min SENCHA FUKUYU ( <i>Japanese green tea, refreshing, with vegetal notes and a fruity aroma with a hint of bitterness</i> ) 2/3 min	5.5
BALI (Tè verde e tè al gelsomino aromatizzato al litchi, pompelmo, pesca e rosa) BALI ( <i>Green tea and jasmine tea flavoured with lychee, grapefruit, peach and rose</i> )	5.5
TISANE / HERBAL TEAS	6 min.
CAMOMILLA (Il suo infuso rilascia un profumo di cedro. Può essere utilizzato per aromatizzare insalate e dolci) CHAMOMILE ( <i>Its infusion releases a cedar scent. It can be used to flavour salads and desserts</i> )	5.5

## Soft Drinks

Spremuta d'arancia <i>Fresh orange juice</i>	6
Spremuta di pompelmo rosa <i>Fresh pink grapefruit</i>	6
Soft drinks	6

## Signature Drinks

LA SEMPLICITÀ	A:12	11
Vodka aromatizzata al cardamomo e soda all'ananas <i>Cardamom-flavoured vodka and pineapple soda</i>		
L'AUDACIA	A:12	13
Boigin Saffron, Sake allo yuzu, limone, sciropo allo zenzero, prosecco e soda all'ananas <i>Boigin Saffron, yuzu Sake, lemon, ginger syrup, prosecco, pineapple soda</i>		
LA COMPLESSITÀ	A:12	13
Mezcal aromatizzato alla fragola, Cynar, Lillet Blanc, Angostura Celery bitters, foamer, limone e zucchero <i>Strawberry-flavoured Mezcal, Cynar, Lillet Blanc, Angostura, Celery bitters, foamer and lemon &amp; sugar</i>		
TEQUILA SUNSHINE	A:12	13
Tequila e sedano, Aspide Bitter, sciropo allo zenzero, Peach Bitters, limone, foamer <i>Tequila and celery, Aspide Bitter, ginger syrup, Peach Bitters, lemon, foamer</i>		
TOKYO SPRING PUNCH	A:12	13
Roku gin, yuzu sake, lime, sciropo di tè ai frutti rossi, Peychaud 's bitters <i>Roku Gin, yuzu sake, lime, red berry tea syrup, Peychaud's Bitters</i>		
CUBA CALLING	A:12	13
Bacardi Carta Blanca, cetriolo, menta verde, Fino Sherry, lime, zucchero, assenzio <i>Bacardi Carta Blanca, cucumber, spearmint, Fino Sherry, lime, sugar, absinthe</i>		

GREEN GIMLET A:12 13  
Grifu limu, ginger sake, citrus cordial, mela verde,  
Celery Bitters  
*Grifu Limu, ginger sake, citrus cordial, green apple,  
Celery Bitters*

I drink classici sono disponibili su richiesta A:12 11  
*Classic Drinks are available upon request*

Cocktail Premium A:12 15  
*Premium Cocktails*

## Mocktails

FRUTA LOCA A:7-8 9.5  
Arancia, ananas, purea di fragola, sciroppo di anguria  
e lime  
*Orange, pineapple, strawberry, watermelon syrup and lime*

LOLITA A:7-8 9.5  
Mela, lime, passion fruit, basilico e ginger ale  
*Apple, lime, passion fruit, basil and ginger ale*

PINK COLADA A:7-8 9.5  
Mango, ananas, purea di fragola, crema di cocco e lime  
*Mango, pineapple, strawberry, coconut cream and lime*

BAMBOO A:7-8 9.5  
Arancia, lime, pompelmo rosa, passion fruit  
e soda all'ananas  
*Orange, lime, pink grapefruit, passion fruit and pineapple soda*

AMERICANINO	A: 7-8	9.5
Bitter analcolico, amaro analcolico, cranberry, soda al pompelmo		
<i>Non-alcoholic bitter, non-alcoholic amaro, cranberry, grapefruit soda</i>		

## Vini Bianchi e Rosati / White and Rosé Wines A:12

	Calice/ Glass	Bottiglia/ Bottle
Deispanta	8	28
<i>Vermentino di Gallura DOCG Superiore, Vermentino di Gallura 100%, Cantine Canu, Luogosanto</i>		
Su' Aro	8	28
<i>Marmilla Bianco IGT Aromatico, Moscato Bianco, Nasco, Chardonnay, Cantine Su'Entu</i>		
Is Argiolas	8	28
<i>Vermentino di Sardegna DOC, Cantina Argiolas, Serdiana</i>		
Alys Nuragus	8	28
<i>Nuragus di Cagliari DOC, Agricola F.lli Traverso</i>		
Bibi	8	28
<i>Rosato Cannonau di Sardegna DOC – Cantina Canu</i>		

## Vini Rossi/ Red Wines A:12

	Calice/ Glass	Bottiglia/ Bottle
Porteddu	8	28
<i>Cannonau di Sardegna DOC, Cantine Canu, Luogosanto</i>		
Montessu	8	35

Isola dei Nuraghi IGT, Carignano, Merlot,  
Cabernet Sauvignon, Syrah, AgriPunica, Santadi

Su' Nico 8 35  
Marmilla IGT, Bovale, Cantine Su' Entu, Sanluri (SU)

Kanare 8 30  
Monica di Sardegna, Agricola F.lli Traverso, Cagliari (CA)

## Spumanti / Sparkling Wines A:12

	Calice/ Glass	Bottiglia/ Bottle
Valdobbiadene Prosecco Superiore Prosecco DOCG, Glera 100%, Veneto	8	30
Astoria 9.5 Prosecco Analcolico Zerotondo Alcohol Free, Veneto	8	30
Grand Cuvèe Alma Bellavista Franciacorta Brut DOCG, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Lombardia	8	55
Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trento DOC, 100% Chardonnay Ferrari F.lli Lunelli, Trentino- Alto Adige	9	55
Ferrari Perlé Trento DOC Millesimato, Chardonnay, Ferrari F.lli Lunelli, Trentino- Alto Adige	11	65
Ferrari Rosé Maximum Brut Trento DOC Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%, Ferrari F.lli Lunelli, Trentino- Alto Adige	11	60

Rosè Rosa Brut Metodo Classico Millesimato, Pinot Nero, Villa Rinaldi - Veneto	11	60
--	----	----

## Champagne A:12

	Calice/ Glass	Bottiglia/ Bottle
Laurent-Perrier La Cuvée Chardonnay, Pinot Noir e Meunier	14	90
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Yellow Label Pinot Nero, Meunier e Chardonnay		130
Dom Pérignon Vintage Chardonnay, Pinot Nero		350
Cristal Vintage Louis Roederer Chardonnay, Pinot Nero		450

## Birre Artigianali | Craft Beers

Friska Bière Blanche   birrificio Barley   5%   37.5 cl   Sardinia	10
Stilema American IPA   birrificio Mezzavia   6%   33 cl   Sardinia	10

## Birre / Beer A:12-13

Ichnusa Classica, 4,7%, 33 cl.	5.5
Ichnusa Non Filtrata, 5%, 33 cl.	5.5
Heineken, 5%, 33 cl.	6
Corona, 4,6%, 33 cl.	6
Birra Analcolica <i>Alcohol-free beer</i>	6
Birra senza glutine <i>Gluten-free beer</i>	6

## Menù Snack A:4-7

Selezione di salumi e formaggi locali con confettura di cipolla rossa e sott'oli <i>Selection of local cured meats and cheeses, served with red onion jam and pickles</i>	A: 4-7	18
TOAST Prosciutto cotto alta qualità, formaggio Edamer <i>High quality ham, Edamer cheese</i>	A: 1-7	7
T SANDWICH Pane bianco, uovo, bacon, insalata verde, pollo, pomodoro ramato e maionese <i>White bread, egg, bacon, green salad, chicken, coppery tomato, mayonnaise</i>	A:1-3-7-8	10
CLUB SANDWICH AL SALMONE Pane bianco, salmone affumicato, insalata verde, erba cipollina, maionese, scamorza affumicata, cetriolo, pomodoro ramato <i>White bread, smoked salmon, green salad, chives, mayonnaise, smoked scamorza, cucumber, coppery tomato</i>	A:1-3-4-7	10
V CLUB SANDWICH VEGANO Pane integrale, maionese vegana, verdure grigliate, formaggio vegano, hummus di ceci, granella di nocciola <i>Wholemeal bread, vegan mayonnaise, grilled vegetables, vegan cheese, chickpea hummus, hazelnut grains</i>	A:1-6-11	9
CHIPS DI PATATE FRESCHE <i>House-made potato crisps</i>	A:1	7
PIZZETTA SFOGLIA <i>Puffy pastry with tomato and cappers</i>	A:1-3-7*	2.5

## La nostra pasticceria / Our bakery

Paste e croissant <i>Pastries &amp; croissants</i>	A:1-3-7-8	1.6
Pasticceria da tè (6 pezzi) <i>Tea biscuits (6 pieces)</i>	A:1-3-7-8	4.5
Torte del giorno <i>Cakes of the day</i>	A:1-3-7-8	5

## Dessert

LAMPONE Mousse al lampone su biscotto croccante <i>Raspberry mousse on a crunchy biscuit</i>	A:1-3-6-7	7
NON È UNA MILLEFOGLIE Doppio strato di cioccolato fondente e sesamo con crema al mascarpone e gel di mandarino <i>Double layer of dark chocolate and sesame with mascarpone cream and mandarin gel</i>	A:1-3-6-7-11	7
T TIRAMISÙ Sfera di crema al mascarpone con cuore di cioccolato e caffè <i>Mascarpone cream sphere with a heart of chocolate and coffee</i>	A:1-3-6-7	7
ATTENTI A QUEI TRE Tartelletta frangipane, caramello salato e namelaka alla nocciola <i>Frangipane tartlet with salted caramel and hazelnut namelaka</i>	A:1-3-6-7-8	7

V CREMOSO VEGANO	A:6-8	7
<p>Cre moso allo yogurt con gelée al mandarino e crumble al cioccolato</p> <p><i>Yogurt cream with mandarin gelée and chocolate crumble</i></p>		
SEBADAS	A:1-3-7-8	7
<p>Sebadas artigianali con agrumi, miele di corbezzolo, crumble di nocciola e gelato alla crema</p> <p><i>Thin, crispy pastry filled with fresh pecorino cheese and citrus, topped with strawberry tree honey, hazelnut crumble and ice cream</i></p>		
CARAPIGNA AL LIMONE O AL MANDARINO	A:-	6
<i>Lemon or mandarin carapigna</i>		
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	A:-	7
<i>Sliced seasonal fresh fruit</i>		

# Lista Allergeni

Di seguito l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è a vostra disposizione la tabella che potete chiedere al personale di servizio.

*Below is the list of substances or products that may cause allergies or intolerances, in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011. For any information regarding ingredients and allergens, a detailed chart is available upon request from the service staff.*

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati

*1. Cereals, containing gluten, like wheat, rye, barley, oat, hulled wheat, Kamut*

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

*2. Crustacean and products based on crustaceans*

3. Uova e prodotti a base di uova

*3. Eggs and product based on eggs*

4. Pesce e prodotti a base di pesce

*4. Fish and product based on fish*

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

*5. Peanuts and nut products*

6. Soia e prodotti a base di soia

*6. Soy and soy products*

7. Latte e prodotti derivati, incluso il lattosio

*7. Milk and dairy produce, including lactose*

8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

*8. Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts*

9. Sedano e prodotti a base di sedano

*9. Celery and products based on celery*

10. Senape e prodotti a base di senape

*10. Mustard and products based on mustard*

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

*11. Sesame seeds and products based on sesame seeds*

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10/mg/kg o 10 mg/l

*12. Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10/mg/kg or 10/mg/l*

13. Lupini e prodotti a base di lupini

*13. Lupin beans and products based on them*

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

*14. Shellfish and products based on shellfish*

\*Prodotto abbattuto da noi seguendo la catena del Freddo secondo normativa HACCP

*\* Product frozen by us, following the cold chain according to HACCP regulations*

\*\*Prodotto surgelato

*\*\* Frozen product*