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

I TÈ 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 (Blend of black teas flavoured with cherry, strawberry, raspberry and redcurrant)

JARDIN BLEU (Miscela di tè con aroma di rabarbaro e fragola di bosco, petali di fiordaliso e di elianto) 5.5
JARDIN BLEU (Tea blend with rhubarb and wild strawberry aroma, cornflower and marigold petals)

COQUELICOT GOURMAND (Tè nero, petali di peonia rosa e fiordaliso, con aromi di papavero, biscotto e mandorla) A: 8 5.5
COQUELICOT GOURMAND (Black tea, pink peony and cornflower petals, with poppy, biscuit and almond aromas)

CHRISTMAS TEA (Miscela di tè neri con arancia, caramello e ananas. Scorze di arancia e frutta a pezzi) 5.5
CHRISTMAS TEA (Blend of black teas with orange, caramel and pineapple. Orange peel and fruit pieces)

EARL GREY DETEINATO (Tè nero deteinato aromatizzato con bergamotto calabrese) 5.5
EARL GREY DECAFFEINATED (Decaffeinated black tea flavoured with Calabrian bergamot)

CHAÏ (Tè nero con zenzero, cannella, cardamomo, pepe rosa e chiodi di garofano) 5.5
CHAÏ (Black tea with ginger, cinnamon, cardamom, pink pepper and cloves)

I TÈ VERDI / GREEN TEAS — 3/4 min.

YUNNAN VERT (Tè verde corposo, con note verdi e fruttate, dal finale persistente) — 5.5
YUNNAN VERT (Full-bodied green tea with green and fruity notes and a persistent finish)

GUNPOWEDER (Tè verde cinese dal sapore vivace e astringente) — 5.5
GUNPOWDER (Chinese green tea with a lively and astringent taste)

SENCHA FUKUYU (Tè verde del Giappone, rinfrescante, con note vegetali e un aroma fruttato con leggera amarezza) 2/3 min — 5.5
SENCHA FUKUYU (Japanese green tea, refreshing, with vegetal notes and a fruity aroma with a hint of bitterness) 2/3 min

BALI (Tè verde e tè al gelsomino aromatizzato al litchi, pompelmo, pesca e rosa) — 5.5
BALI (Green tea and jasmine tea flavoured with lychee, grapefruit, peach and rose)

TISANE / HERBAL TEAS — 6 min.

CAMOMILLA (Il suo infuso rilascia un profumo di cedro. Può essere utilizzato per aromatizzare insalate e dolci) — 5.5
CHAMOMILE (Its infusion releases a cedar scent. It can be used to flavour salads and desserts)

Soft Drinks

Spremuta d'arancia *Fresh orange juice*	6
Spremuta di pompelmo rosa *Fresh pink grapefruit*	6
Soft drinks	6

Signature Drinks

LA SEMPLICITÀ
A: 12 — 13

Vodka aromatizzata al cardamomo e soda all'ananas
Cardamom-flavoured vodka and pineapple soda

L'AUDACIA
A: 12 — 13

Boigin Saffron, Sake allo yuzu, limone,
sciroppo allo zenzero, prosecco e soda all'ananas
Boigin Saffron, yuzu Sake, lemon, ginger syrup, prosecco, pineapple soda

LA COMPLESSITÀ
A: 12 — 13

Mezcal aromatizzato alla fragola, Cynar, Lillet Blanc,
Angostura Celery bitters, foamer, limone e zucchero
Strawberry-flavoured Mezcal, Cynar, Lillet Blanc, Angostura, Celery bitters, foamer and lemon & sugar

TEQUILA SUNSHINE
A: 12 — 13

Tequila e sedano, Aspide Bitter, sciroppo allo zenzero,
Peach Bitters, limone, foamer
Tequila and celery, Aspide Bitter, ginger syrup, Peach Bitters, lemon, foamer

TOKYO SPRING PUNCH
A: 12 — 13

Roku gin, yuzu sake, lime, sciroppo di tè ai frutti rossi,
Peychaud ' s bitters
Roku Gin, yuzu sake, lime, red berry tea syrup, Peychaud's Bitters

CUBA CALLING
A: 12 — 13

Bacardi Carta Blanca, cetriolo, menta verde,
Fino Sherry, lime, zucchero, assenzio
Bacardi Carta Blanca, cucumber, spearmint, Fino Sherry, lime, sugar, absinthe

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
Non-alcoholic bitter, non-alcoholic amaro, cranberry, grapefruit soda

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

	Calice/ *Glass*	Bottiglia/ *Bottle*
Deispanta *Vermentino di Gallura DOCG Superiore, Vermentino di Gallura 100%, Cantine Canu, Luogosanto*	8	28
Su' Aro *Marmilla Bianco IGT Aromatico, Moscato Bianco, Nasco, Chardonnay, Cantine Su'Entu*	8	28
Is Argiolas *Vermentino di Sardegna DOC, Cantina Argiolas, Serdiana*	8	28
Bibi *Rosato Cannonau di Sardegna DOC – Cantina Canu*	8	28

Vini Rossi/ Red Wines A:12

	Calice/ *Glass*	Bottiglia/ *Bottle*
Porteddu *Cannonau di Sardegna DOC, Cantine Canu, Luogosanto*	8	28
Montessu *Isola dei Nuraghi IGT, Carignano, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, AgriPunica, Santadi*	8	35
Su' Nico *Marmilla IGT, Bovale, Cantine Su' Entu, Sanluri (SU)*	8	35

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 Alchohol Free, Veneto*	8	30
Grand Cuvèe Alma Bellavista *Franciacorta Brut DOCG, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, Lombardia*	9.5	55
Berlucchi Extra Brut '61 *Franciacorta 85% Chardonnay, 15%, Pinot Nero*	9	55
Berlucchi Extra Brut '61 Rosè *Franciacorta 30% Chardonnay, 70%, Pinot Nero*	9	55
Ferrari Perlé *Trento DOC Millesimato, Chardonnay, Ferrari F.lli Lunelli, Trentino- Alto Adige*	11	65
Berlucchi '61 Nature Blanc De Blancs *Franciacorta Millesimato Chardonnay 100%*	10	65

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 350
Chardonnay, Pinot Nero

Cristal Vintage Louis Roederer 450
Chardonnay, Pinot Nero

Birre Artigianali | Craft Beers

Friska 10
Bière Blanche | birrificio Barley | 5% | 37.5 cl | Sardinia

Stilema 10
American IPA | birrificio Mezzavia | 6% | 33 cl | Sardinia

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 6
Alcohol-free beer

Birra senza glutine 6
Gluten-free beer

Menù Snack A:4-7

Selezione di salumi e formaggi locali
con confettura di cipolla rossa e sott'oli
Selection of local cured meats and cheeses,
served with red onion jam and pickles
A: 4-7 18

TOAST
Prosciutto cotto alta qualità, formaggio Edamer
High quality ham, Edamer cheese
A: 1-7 7

T SANDWICH
Pane bianco, uovo, bacon, insalata verde, pollo,
pomodoro ramato e maionese
White bread, egg, bacon, green salad, chicken, coppery tomato,
mayonnaise
A:1-3-7-8 10

CLUB SANDWICH AL SALMONE
Pane bianco, salmone affumicato, insalata verde,
erba cipollina, maionese, scamorza affumicata, cetriolo,
pomodoro ramato
White bread, smoked salmon, green salad, chives, mayonnaise,
smoked scamorza, cucumber, coppery tomato
A:1-3-4-7 10

V CLUB SANDWICH VEGANO
Pane integrale, maionese vegana, verdure grigliate,
formaggio vegano, hummus di ceci, granella di nocciola
Wholemeal bread, vegan mayonnaise, grilled vegetables,
vegan cheese, chickpea hummus, hazelnut grains
A:1-6-11 9

CHIPS DI PATATE FRESCHE
House-made potato crisps
A:1 7

PIZZETTA SFOGLIA
Puffy pastry with tomato and cappers
A:1-3-7* 2.5

La nostra pasticceria / Our bakery

Paste e croissant — A:1-3-7-8 — 1.6
Pastries & croissants

Pasticceria da tè (6 pezzi) — A:1-3-7-8 — 4.5
Tea biscuits (6 pieces)

Torte del giorno — A:1-3-7-8 — 5
Cakes of the day

Dessert

PERA 2.0 — A:1-3-7-8 * — 7
Mousse alla vaniglia, cuore alla pera, caramello
Vanilla mousse, pear centre, caramel

TARTELLETTA FORESTA NERA — A:1-3-7-8 * — 7
Pasta frolla al cacao, pan di Spagna al cioccolato, amarene, ganache al fondente
Cocoa shortcrust pastry, chocolate sponge cake, sour cherries, dark chocolate ganache

SACHER — A:1-3-7-8 — 7
Biscuit Sacher, confettura di albicocca, cremoso al cioccolato
Sacher sponge, apricot jam, chocolate crémeux

TIRAMISÙ — A:1-3-7-8 * — 7
Mousse al mascarpone, cuore fondente al caffè, biscuit Charlotte
Mousse, coffee and dark chocolate centre, Charlotte sponge

V CHEESECAKE AL BICCHIERE A: 6 7
Base vegana alle mandorle, frolla croccante,
frutti di bosco
Vegan almond base, crunchy shortcrust pastry, berries

SEBADAS A:1-3-7-8 7
Sebadas artigianali con agrumi, miele di corbezzolo,
crumble di nocciola e gelato alla crema
Thin, crispy pastry filled with fresh pecorino cheese and citrus,
topped with strawberry tree honey, hazelnut crumble
and ice cream

CARAPIGNA AL LIMONE O AL MANDARINO A:- 6
Lemon or mandarin carapigna

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA A:- 7
Sliced seasonal fresh fruit

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*