

ALCUNE INFORMAZIONI SUI MAGGIORI VITIGNI ISOLANI

Il **Vermentino di Gallura** è un vino [DOCG](#) la cui produzione è consentita nella [provincia di Olbia-Tempio](#).

Caratteristiche organolettiche

- **colore:** giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli
- **odore:** profumo sottile, intenso, delicato.
- **sapore:** delicato, morbido, retrogusto leggermente amarognolo di fiori freschi

Il **Vermentino di Sardegna** è un vino [DOC](#) la cui produzione è consentita nelle province di [Cagliari](#), [Nuoro](#), [Oristano](#) e [Sassari](#).

Caratteristiche organolettiche

- **colore:** dal bianco carta al giallo paglierino tenue, con riflessi verdolini, brillante.
- **odore:** profumo caratteristico delicato e gradevole.
- **sapore:** secco, amabile, sapido, fresco, acidulo con leggero retrogusto amarognolo.

Il **Cannonau di Sardegna rosso** è un vino [DOC](#) la cui produzione è consentita nelle province di [Cagliari](#), [Nuoro](#), [Oristano](#) e [Sassari](#).

Caratteristiche organolettiche

- **colore:** rosso rubino più o meno intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento.
- **odore:** gradevole, caratteristico.
- **sapore:** secco, sapido, caratteristico.

Il **Monica di Sardegna** è un vino [DOC](#) la cui produzione è consentita nelle province di [Cagliari](#), [Nuoro](#), [Oristano](#) e [Sassari](#).

Caratteristiche organolettiche

- **colore:** rosso rubino chiaro, brillante, tendente all'amaranto con l'invecchiamento.
- **odore:** profumo intenso, etereo, gradevole.
- **sapore:** asciutto oppure amabile, sapido con caratteristico retrogusto.

Il **Nuragus di Cagliari** è un vino [DOC](#) la cui produzione è consentita nelle province di [Cagliari](#), [Nuoro](#) e [Oristano](#).

Caratteristiche organolettiche

- **colore:** paglierino tenue, talvolta con leggero riflesso verdolino.
- **odore:** vinoso, gradevole.
- **sapore:** secco, oppure amabile, sapido, armonico, leggermente acidulo, di buona beva.

Il **Carignano del Sulcis** è un vino [DOC](#) la cui produzione è consentita solo nel territorio del Sulcis zona sud ovest della Sardegna.

Caratteristiche organolettiche

- **colore:** rosso rubino chiaro, brillante, tendente all'amaranto con l'invecchiamento.
- **odore:** profumo intenso, vinoso.
- **sapore:** asciutto, sapido e armonico.

Vini Bianchi Regionali Regional white Wines

B = Barrique

Cala Silente (Vermentino di Sardegna Doc) – <i>Vermentino di Sardegna 100%</i> Cantina di Santadi (Ca)	€ 18,00
Canayli (Vermentino di Gallura Docg) – <i>Vermentino di Gallura 100%</i> Cantina Sociale di Gallura, Tempio Pausania (SS)	€ 18,00
Costamolino (Vermentino di Sardegna Doc) – <i>Vermentino di Sardegna 100%</i> Argiolas, Serdiana (Ca)	€ 15,00
Giogantinu (Vermentino di Gallura Doc) - <i>Vermentino di Gallura 100%</i> Cantina Sociale di Berchidda (SS)	€ 15,00
Giogantinu Tancarè (Vino bianco FRIZZANTE) Cantina Sociale di Berchidda (SS)	€ 15,00
Karagnanj (Vermentino di Gallura Docg) – <i>Vermentino di Gallura 100%</i> Azienda agricola Tondini Orlando, Calangianus (SS)	€ 35,00
Is Argiolas (Vermentino di Sardegna Doc) – <i>Vermentino di Sardegna 100%</i> Argiolas, Serdiana (Ca)	€ 18,00
La Cala (Vermentino di Sardegna Doc) – <i>Vermentino di Sardegna 100%</i> Sella & Mosca, Alghero (SS)	€ 16,00
Pedraia – Nuragus di Cagliari Doc – Nuragus 100% Cantina di Santadi (Ca)	€ 16,00
Ruinassas (Vermentino di Gallura Superiore Docg) - <i>Vermentino di Gallura 100%</i> Paolo Depperu & Figli Srl, Luras (SS)	€ 35,00
Terre Bianche Alghero, Torbato, Doc – <i>Torbato 100%</i> Sella & Mosca, Alghero (SS)	€ 19,00
Tuvaoes (Vermentino di Sardegna Doc) B – <i>Vermentino di Sardegna 100% (10% fermentato in barrique)</i> Giovanni Cerchi, Usini (SS)	€ 26,00
Villa di Chiesa Valli di Porto Pino igt B – <i>Vermentino di Sardegna 60% - Chardonnay 40%</i> Cantina di Santadi (Ca)	€ 27,00
Villa Solais (Vermentino di Sardegna Doc) – <i>Vermentino di Sardegna 100%</i> Cantina di Santadi (Ca)	€ 15,00

Vini Rossi Regionali
Red Wines Regional

(B) = Barrique

Antigua (Monica di Sardegna Doc) - *Monica 100% - Anno 2006*

Cantina di Santadi, (Ca) € 18,00

Costera (Cannonau Doc) – *Cannonau 90%, Carignano 5%, Bovale 5% - Anno 2005*

Argiolas, Serdiana (Ca) € 17,00

Cannonau di Sardegna Filieri (Cannonau Doc) **(B)** - *Cannonau 100% - Anno 2006*

Cantina di Dorgali (NU) € 20,00

Grotta Rossa (Carignano del Sulcis Doc) – *Carignano del Sulcis 100% - Anno 2006*

Cantina di Santadi, (Ca) € 15,00

Kanai (Carignano del Sulcis Doc) **(B)** – *Carignano del Sulcis 100% - Anno 2003*

Sardus Pater (Ca) € 30,00

Korem (Isola dei Nuraghi Igt) **(B)** – *Bovale 55%, Carignano 35%, Cannonau 10% - Anno 2003*

Argiolas, Serdiana (Ca) € 30,00

Marchese di Villa Marina (Alghero Doc) **B** – *Cabernet Sauvignon 100% - Anno 2000*

Sella & Mosca, Alghero (SS) € 42,00

Nepente (Cannonau Doc) – *Cannonau qualità Nepente di Oliena 100% - Anno 2007*

Cantina di Oliena (NU) € 25,00

Perdera (Monica di Sardegna Doc) – *Monica di Sardegna 90%, Carignano 5%, Bovale 5% - Anno 2005*

Argiolas, Serdiana (Ca) € 15,00

Rocca Rubia (Carignano del Sulcis Riserva Doc) **(B)** – *Carignano del Sulcis 100% - Anno 2004*

Cantina di Santadi, (Ca) € 24,00

San Bernardino (Monica di Sardegna Doc) *Monica 100% - Anno 2005*

Cantina il Nuraghe Mogoro, (NU) € 24,00

Tanca Farrà **(B)** (Alghero Doc) – *Cannonau 50%, Cabernet 50% - Anno 2002*

Sella & Mosca, Alghero (SS)

€ 27,00

Vini Rosati

Rosè Wines

Filieri - *Dorgali Doc – Cannonau, 100%*

€12,00

Cantina Sociale Dorgali (NU)

Tre Torri (Carignano del SulcisDoc) – *Carignano di Sardegna 100%*

€ 15,00

Cantina di Santadi (Ca)

VINI AL BICCHIERE **WINES BY THE GLASS**

Nuragus di Cagliari

€ 4,00

Vermentino di Sardegna

€ 4,00

Monica di Sardegna

€ 4,00

Cannonau di Sardegna

€ 4,00

Spumanti e Champagne **Sparkling Wines And Champagnes**

Torbato Brut - *Alghero Torbato Doc – Torbato 100% - metodo channat*

€ 25,00

Sella & Mosca Alghero (SS)

Moët & Chandon – *AOC Champagne – metodo champenoise – chardonnay, Pinot Noir*

€ 55,00

Champagne Brut, Epernay, France

Veuve Cliquot Ponsardin – *AOC Champagne – metodo champenoise – chardonnay, Pinot Noir*

€ 60,00

Champagne Brut, Reims, France