

## 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**

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