

## CAFFETTERIA

Caffè Espresso	1,30
Caffè Dek	1,60
Caffè Americano	2,00
Caffè Doppio	2,60
Caffè Macchiato	1,50
Caffè D'orzo Piccolo	1,60
Caffè D'orzo Grande	2,10
Ginseng Piccolo	1,70
Ginseng Grande	2,20
Ginseng Macchiato	2,00
Cappuccino	2,00
Cappuccino Dek	2,20
Cappuccino Ginseng	2,40
Cappuccino AD	2,20
Cappuccino Soia	2,20
Marocchino	2,20
Caffè Corretto	2,00
Caffè Shakerato	2,80
Caffè Shakerato Bayleis	3,50
Latte Bianco	2,00
Latte Macchiato	2,50
Latte Macchiato Soia	3,00
The Caldo	2,50
Camomilla	2,50
Acqua <i>naturale o gasata - al bicchiere</i>	0,20
Croissant	1,50
Croissant Al Pistacchio	1,70
Croissant Alla Nutella	1,70
Fetta Di Torta	2,50
Crema Di Caffè	4,00
Yogurt	4,00
Crema Di Caffè <i>con granella / cioccolato</i>	4,50
Yogurt <i>con granella / cioccolato</i>	4,50
Ciocolata	3,00

## VINI BIANCHI

BICCH. BOTT.

<b>ANNINIA</b> Vermentino di Sardegna - Cantina salvatore Chessa (Usini)	4,50	28,00
<b>PAPIRI</b> Vermentino di Sardegna DOC - Cantina Santa Maria la Palma (Alghero)	4,50	28,00
<b>AKENTA CUVÉE</b> Vermentino di Sardegna DOC - Cantina Santa Maria la Palma (Alghero)	5,00	30,00
<b>CALA REALE</b> Vermentino di Sardegna DOC - Tenute Sella & Mosca (Alghero)	4,50	28,00
<b>AMBAT</b> Vermentino di Sardegna DOC - Tenute Sella & Mosca (Alghero)	5,00	30,00
<b>KARMIS</b> Vermentino Isola dei Nuraghi bianco IGT - Azienda Vinicola Contini (Cabras)	4,50	28,00
<b>MYALI</b> Vermentino di Gallura DOCG - Cantina Castiglia (Calangianus)	5,00	30,00
<b>GIUNCO</b> Vermentino di Sardegna DOC - Cantina MESA (Sant'Anna Arresi)	4,50	28,00

## VINI ROSSI

<b>SINZERU</b> Cagnulari Isola dei Nuraghi rosso IGT - Cantina salvatore Chessa (Usini)	4,50	28,00
<b>CAGNULARI</b> Cagnulari Alghero DOC - Cantina Santa Maria la Palma (Alghero)	4,50	28,00
<b>TIMBENIA</b> Cannonau di Sardegna DOC - Cantina Santa Maria la Palma (Alghero)	5,00	28,00
<b>PERGULA</b> Cabernet/Syrah Colli del Limbara IGP - Cantina Castiglia (Calangianus)	4,50	30,00
<b>BUIO</b> Carignano del Sulcis DOC - Cantina MESA (Sant'Anna Arresi)	4,50	30,00

## VINI SPUMANTI

<b>AKENTA</b> Vermentino di Sardegna DOC - Cantina Santa Maria la Palma (Alghero)	4,50	30,00
<b>AKENTA ROSE'</b> Vermentino di Sardegna DOC - Cantina Santa Maria la Palma (Alghero)	4,50	30,00
<b>TORBATO BRUT</b> Torbato Alghero DOC - Tenute Sella & Mosca (Alghero)	4,50	30,00
<b>TORBATO ROSE' BRUT</b> Torbato Alghero DOC - Tenute Sella & Mosca (Alghero)	4,50	30,00
<b>BORGOMIRANDA BRUT</b> Vino Spumante Metodo Scharmant	4,50	30,00

**BIRRE ALLA SPINA**

Warsteiner Premium Pils 4,8%	0,30 lt	3,50
Warsteiner Premium Pils 4,8%	0,50 lt	5,50

**BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA**

Isola Non Filtrata 4,7%	0,30 lt	5,00
Isola Non Filtrata 4,7%	0,40 lt	6,00
Isola Session IPA 4,2%	0,30 lt	5,00
Isola Session IPA 4,2%	0,40 lt	6,00
Birra Artiginale della settimana	0,30 lt	5,00
Birra Artiginale della settimana	0,40 lt	6,00

**BIRRE IN BOTTIGLIA**

Ichnusa	33 cl	4,00
Ichnusa Non Filtrata	33 cl	4,00
Ichnusa Radler	33 cl	4,00
Heineken	33 cl	4,00
San Miguel Gluten Free	33 cl	4,00
Corona	33 cl	4,00
Sol	33 cl	4,00
Heineken 0 Alcool	33 cl	4,00

## CLASSIC DRINK LIST

<b>Americano / Amaro,Gustoso,Rinfrescante</b> <i>campari bitter - vermouth rosso carpano classico - soda</i>	7
<b>Negroni / Complesso,Gustoso,Dolce</b> <i>campari bitter - vermouth rosso carpano - tanqueray gin</i>	7
<b>John Collins / Frizzante,Secco,Rinfrescante</b> <i>tanqueray gin - succo di limone - sciroppo di zucchero - soda</i>	7
<b>Long Island Iced Tea / Dolce,Fruttato,Rinfrescante</b> <i>tanqueray gin - moskovskaya vodka - bacardi blanco - espolon tequila cointreau - succo di limone - sciroppo di zucchero - soda cola</i>	7
<b>Moscow Mule / Secco,Piccante,Rinfrescante</b> <i>moskovskaya vodka - succo di lime - ginger beer j gasco</i>	7
<b>Cuba Libre / Dolce-Agro-Rinfrescante</b> <i>bacardi gold - succo di lime - coca cola</i>	7
<b>Mojito / Profumato-Aspro-Rinfrescante</b> <i>bacardi blanco - lime - zucchero di canna - menta - soda</i>	7
<b>Piña Colada / Dolce-Fruttato-Ghiacciato</b> <i>bacardi blanco - batida de cocco - succo di lime - sciroppo di cocco - ananas</i>	7
<b>Daiquiri / Dolce-Agro-Rinfrescante</b> <i>bacardi blanco - succo di lime - sciroppo di zucchero</i>	7
<b>Margarita / Agro-Aspro-Rinfrescante</b> <i>tequila espolon - cointreau - succo di lime</i>	7
<b>Caipirinha / Piacevole-Aspro-Rinfrescante</b> <i>cachacha - zucchero semolato - lime</i>	7
<b>Old Fashioned / Morbido-Aromatico-Intenso</b> <i>wild turkey 101 bourbon - zolleta di zucchero - angostura - acqua in diluizione</i>	8
<b>Wild &amp; Ginger / Speziato-Aromatico-Fresco</b> <i>wild turkey bourbon - ginger ale - angostura</i>	8
<b>Espolon Paloma / Agro-Dolce-Rinfrescante</b> <i>tequila espolon silver - succo di lime - sciroppo di agave soda al pompelmo thomas henry</i>	9

## COCKTAIL ALCOOLFREE

<b>SpritzZero</b> <i>bitter aperitivo zero alcool - bolcicine millesimo zero alcool - soda - fetta d'arancia</i>	5,50
<b>Fragolada</b> <i>estratto di ananas - fragola - spremuta di arancia - succo di limone - sciroppo di cocco</i>	5,50
<b>Orange is the New Zen</b> <i>succo di lime - pestato di zenzero - sciroppo di miele - spremuta di arancia - ginger ale</i>	5,50
<b>Free Tonic</b> <i>memento free alcool gin - j gasco indian tonic - scorza di limone - anice stellato</i>	9
<b>Peach Club</b> <i>memento free alcool gin - sciroppo di lampone - purea di pesca succo di limone - magic foamer</i>	9
<b>Morosijto</b> <i>pestato di lime - purea frutti di bosco - zucchero zephir - menta - lemon lime soda</i>	6

## SIGNATURE DRINK LIST

Questa è una interpretazione di grandi classici della miscelazione dove nuovi ingredienti e tecniche trovano il loro equilibrio ispirati dai cocktail che hanno fatto la storia.

<b>Tu Vo' Fa</b>	7
Twist sull'Americano <i>Biancosarti - Campari Bitter - Vermouth Rosso - Bitter aromatico al Cardamomo</i>	
<b>Negroni New Age</b>	8
Twist sul Negroni <i>Italicus Rosolio di Bergamotto - Bitter Fusetti - Vermouth Bianco - Bitter aromatico al Pompelmo</i>	
<b>Negroni Del Professore</b>	10
Twist sul Negroni <i>Gin Del Professore "À La Madame" - Vermouth Del Professore - Bitter Campari</i>	
<b>Fusion Collins</b>	8
Twist sul John Collins <i>Tanqueray gin infuso con Butterfly Pea Flower Tea - St. Germain - Succo di Lime - Soda</i>	
<b>Spicy Mule</b>	10
Twist sul Moscow Mule <i>Roby Marton gin - Succo di Lime - Spicy Syrup - Cetriolo - Pimento</i>	
<b>Nueva Cuba</b>	8
Twist sul Cuba Libre <i>Spice Rum - Fernet - Cordiale al Lime - Coca Cola - Spuma al Limone</i>	
<b>Blackooler</b>	8
Twist sul Rum Cooler <i>Bacardi Blanco - Succo di Lime - Purea Frutti Rossi - Sciroppo alle Fragole Fabbri Nero Gum - Menta - Lemon Lime soda</i>	
<b>Santa Rita</b>	9
Twist sul Margarita <i>Espolon Tequila - Amaro Santoni - Sciroppo di Agave - Succo di Lime - Bitter aromatico al arancia</i>	
<b>Don Quiri</b>	9
Twist sul Daiquiri <i>Don Papa - Sciroppo di Maracuja - Succo di Lime - Magic Foamer - Orange Bitter</i>	

## CHOICE OF SPRITZ

L'aperitivo per noi è una forma d'arte e l'opera più significativa è lo Spritz, una galleria è bella per i molteplici colori e noi ne abbiamo dipinti diversi nei bicchieri.

<b>Classic Spritz</b>	6
<i>Aperol o Campari</i>	
<b>Hugo Spritz</b>	7
<i>St. Germain - Prosecco - Soda - Fettina di Mela - Ciuffo di Menta</i>	
<b>Italicus Cup</b>	7
<i>Italicus Rosolio di Bergamotto - Soda al Pompelmo - Soluzione Salina - Olive Verdi</i>	
<b>Fusettone</b>	6
<i>Bitter Fusetti - Soda al Pompelmo - Fetta di Pompelmo</i>	
<b>Fake Spritz</b>	6
<i>Select Aperitivo - Sciroppo di Prosecco - Soda - Scorza di Arancia - Limone Essicato</i>	
<b>Santoni Frizz</b>	7
<i>Amaro Santoni - Akenta Vermentino Frizzante - Soda - Scorza di Pompelmo</i>	
<b>Mash-up Spritz</b>	8
<i>Riduzione di Aperol e Campari - Tanqueray Gin - Biancosarti Sciroppo di Prosecco - Sciroppo di Lampone - Soda - Profumo di Italicus</i>	

## GIN AND TONIC LIST

Questa è una nostra personale selezione di Gin  
abbinate a garnish e toniche affinché possano esprimere al meglio le loro qualità.

<b>Tanqueray Tonic</b> / Secco, Armonioso	8
<i>Tanqueray Imported Gin - Acqua Tonica - Red Bull Organics - Limone - Basilico</i>	
<b>Hendrick's Tonic</b> / Rinfrescante, Floreale	9
<i>Hendrick's Gin - J Gasco Dry Bitter Tonic - Pepe Nero - Cetriolo</i>	
<b>Mare Tonic</b> / Mediterraneo, Erbaceo	9
<i>Mare Mediterranean Gin - P53 Tonica Mediterranea - Olive Verdi - Rosmarino</i>	
<b>Bulldog Tonic</b> / Speziato, Erbaceo	9
<i>Bulldog Gin - Thomas Henry Indian Tonic - Limone Essicato - Bacche di Ginepro</i>	
<b>Monkey Tonic</b> / Fruttato, Floreale	12
<i>Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin - J Gasco Indian Tonic Spiedino di Mirtilli- Cardamomo</i>	
<b>Sevilla Tonic</b> / Agrumato, Dolce	10
<i>Tanqueray Flor de Sevilla - P53 Tonica Mediterranea - Scorza d'arancia - Menta</i>	
<b>Genesi Tonic</b> / Balsamico, Fruttato	10
<i>Genesi Sardinian Gin - J Gasco Dry Bitter Tonic - Mirto Essicato - Ramoscello di Mirto</i>	
<b>Engine Tonic</b> / Profumato, Aromatico	13
<i>Gin Engine - J Gasco Indian Tonic - Scorza di Limone - Salvia</i>	
<b>Roku Tonic</b> / Elegante, Citrico	10
<i>Roku Japanese Gin - P53 Tonica Botanica - Arancia Essicato - Pepe di Sichuan</i>	
<b>Ginepraio Tonic</b> / Agrumato, Balsamico	13
<i>Gin Ginepraio - P53 Tonica Mediterranea - Bacche di Ginepro- Boccioni di Rosa</i>	
<b>Mazzetti Tonic</b> / Speziato, Agrumato	10
<i>Gin Mazzetti - J Gasco Indian Tonic - Bacche Rosa - Menta</i>	
<b>Soero Tonic</b> / Agrumato, Floreale	12
<i>Soero Distilled Gin - P53 Tonica Botanica - Fiori di Lavanda - Pompelmo</i>	
<b>Gentu Tonic</b> / Erbaceo, Balsamico	13
<i>Gentú Porto Cervo Dry Gin - P53 Tonica Timo - Timo Limonato - Lime Essicato</i>	
<b>Roby Tonic</b> / Curioso, Aromatico	13
<i>Roby Marton Italian Premium Dry Gin - J Gasco Indian Tonic - Zenzero - Mela</i>	

N.B. È possibile che la bottigliera del Mar De Plata  
nasconda qualche chicca fuori menù, chiedi allo Staff.

## BIBITE SOFT DRINKS

Acqua <i>naturale o gasata - 0,50 l</i>	1,50
Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite	3,00
Lemon Soda	3,00
The Pesca - The Limone	3,00
Succhi Di Frutta	3,00
Aranciata Amara	3,00
Acqua Tonica Premium Organics	3,50
Acqua Tonica Premium Fever Tree	4,00
Acqua Tonica Premium J. Gasco	4,00
Ginger Ale Organics	4,00
Ginger Beer J. Gasco	4,00
Red Bull	4,00
Red Bull Zero	4,00

## APERITIVI

Cocktail San Pellegrino	4,00
Crodino. XL	4,00
Campari Soda	4,00
Campari Con Vino	4,50
Cardinale	7,00
Bitter Campari	4,00
Aperol Bitter	4,00

## AMARI

Amaretto Disaronno	3,00
Averna	3,00
Branca	3,00
Fernet Branca	3,00
Cynar	3,00
Jagermeister	3,00
Montenegro	3,00
Limoncino	3,00
Mirto Bianco/rosso	3,00
Sambuca	3,00
Crema Di Limone	3,00
Liquirizia	3,00
Baileys Irish	3,00
Pastis	4,00
Grand Marnier	4,00
Cointreau	4,00
Grappa Bianca	3,00
Grappa Barricata	4,00
Filu Ferru	3,00
Bomba Carta	4,00
Rupes	3,00

## FOCACCE

<b>Bresaola</b> <i>Bresaola, rucola, grana</i>	4,50
<b>Crudo pomodoro e grana</b> <i>Crudo, pomodoro, grana, origano</i>	4,50
<b>Completa</b> <i>Pomodoro, tonno, uovo, rucola, pancetta, cipolle</i>	4,50
<b>Caprese</b> <i>Pomodoro, mozzarella</i>	4,50
<b>Primavera</b> <i>Cotto, pomodoro, uovo, tonno</i>	4,50
<b>Vegetariana</b> <i>Melanzane, fontina</i>	4,50
<b>Crudo e gruviera</b> <i>Crudo, gruviera</i>	4,50
<b>Estate</b> <i>Pomodoro, tonno, insalata</i>	4,50
<b>Boscaiola</b> <i>Speck, pecorino, rucola, funghi</i>	4,50

## SPIANATE

<b>Caprese</b> <i>Pomodoro, mozzarella, maionese</i>	4,50
<b>Cotto pomodoro fontina</b> <i>Prosciutto cotto, fontina, pomodoro, maionese</i>	4,50
<b>Delicata</b> <i>Prosciutto crudo, Brie, pomodoro, maionese</i>	4,50
<b>Tonno e insalata</b> <i>Tonno, insalata, maionese</i>	4,50
<b>Fresca</b> <i>Tonno, pomodoro, uovo, maionese</i>	4,50
<b>Spuntino</b> <i>Salame, pecorino, rucola, maionese</i>	4,50

## TRAMEZZINI

<b>Cotto e funghi</b> <i>Prosciutto cotto, fontina, maionese</i>	3,00
<b>Balsamico</b> <i>Funghi, rucola, grana, glassa di aceto balsamico, maionese</i>	3,00
<b>Caprese</b> <i>Pomodoro, mozzarella, maionese</i>	3,00
<b>Cotto e fontina</b> <i>Prosciutto cotto, fontina</i>	3,00
<b>Tonno e insalata</b> <i>Tonno, insalata</i>	3,00
<b>Tonno uovo e pomodoro</b> <i>Tonno, uovo, pomodoro</i>	3,00
<b>Toast Classico</b> <i>Prosciutto cotto, fontina</i>	3,50