

W I N E B A R

C A G L I A R I

Menu

Primi / First Dishes

Cous cous di verdure

Cous cous con verdure, basilico, olio, menta
Cous cous with vegetables, basil, oil, mint

€ 12,00

Vino consigliato / Wine match



Arjola

€ 8,00

€ 30,00

Culurgiones di patate saltati al burro e menta con bottarga

Culurgiones*, burro, menta, bottarga
Typical sardinian culurgiones of potatoes salted with butter, mint, fish eggs*

€ 15,00

Vino consigliato / Wine match



Iselis bianco

€ 8,00

€ 30,00

Insalatone / Salads

Insalata vegana

Insalata mista, melanzane e zucchine grigliate sott'olio, patate, radicchio, mandorle, noci, pane carasau
Mixed salad, grilled aubergines and courgettes in oil, potatoes, radicchio, almonds, nuts, carasau bread

€ 13,00

Vino consigliato / Wine match



Cardanera

€ 8,00

€ 30,00

Insalata sarda

Insalata mista, pecorino sardo DOP dolce, olive riviera, origano, pane carasau, salsiccia stagionata del Gennargentu
Mixed salad, pecorino cheese DOP, riviera olives, origan, carasau bread, Gennargentu aged sausage

€ 13,00

Vino consigliato / Wine match



Senes Cannonau

€ 10,00

€ 40,00

Insalata fredda di malloreddus

Malloreddus, pomodoro, mozzarella, basilico, bottarga, olio, sale pepe
Malloreddus pasta with tomatoes, mozzarella cheese, basil, fish eggs, oil, salt and pepper

€ 12,50

Vino consigliato / Wine match



Iselis bianco

€ 8,00

€ 30,00

Taglieri / Cut Board

Polpo con patate

Polpo*, patate, olio EVO, sale, pepe, prezzemolo, olive Riviera
Octopus, potatoes, oil, salt, pepper, parsley, olives*

€ 18,00

Vino consigliato / Wine match



Metodo classico

€ 12,00

€ 60,00

Gli alimenti contrassegnati da asterisco (*) sono surgelati all'origine.
Foods marked by asterisk (*) are deep frozen at origin.
Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili / Some products could be not available.

Tagliere di formaggi

€ 16,00

Provoletta sarda, fiore sardo DOP, stella di monte, pecorino pastore di fonnì, noci, miele, pomodori rustici, insalata mista

Provola cheese, sardinian fiore cheese dop, stella di monte cheese, fonnì pecorino pastore cheese, nuts, honey, rustic tomatoes, mixed salad

Vino consigliato / Wine match



Senes Cannonau

€ 10,00 € 40,00

Carpaccio di salmone

€ 16,00

Salmon affumicato, pomodorini, rucola, limone, pane carasau

Smoked salmon, cherry tomatoes, rocket salad, lemon, carasau bread

Vino consigliato / Wine match



Tagliamare rosé

€ 8,00 € 30,00

Panadas*

€ 16,00

Panadina di agnello, 2 panadine di melanzane o carciofi (secondo la stagione), misticanza, patate, pomodorini
Lamb panadina, 2 aubergines or artichokes panadina (according to season), mixed salad, potatoes, cherry tomatoes

Vino consigliato / Wine match



Korem

€ 10,00 € 40,00

Tartare di salmone

€ 18,00

Tartare salmone*, pane carasau, insalata mista, pomodorini, lime, erba cipollina
Salmon tartare, carasau bread, mixed salad, cherry tomatoes, lime, chives*

Vino consigliato / Wine match



Arjola

€ 8,00 € 30,00

Tagliere sardo

€ 19,00

Salsiccia stagionata, pecorino fiore sardo dop, stella di monte, miele, pomodori rustici, insalata, pane carasau, mustela, guanciale, carciofini grigliati

Aged sausage, pecorino, fiore cheese dop, stella di monte chesse, honey, salad, rustic tomatoes, carasau bread, mustela salami, bacon, grilled artichokes

Vino consigliato / Wine match



Iselis rosso

€ 8,00 € 30,00

Tagliere caprese

€ 16,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, pesto, pane carasau, olive riviera, misticanza, pomodori

Tomato, bufala mizzarella cheese, basil pesto, carasau bread, riviera olives, mixed salad, tomatoes

Vino consigliato / Wine match



Costamolino

€ 8,00 € 30,00

Tagliere crudo e bufala

€ 16,00

Crudo del Gennargentu, mozzarella di bufala, insalata mista, pane carasau

Raw ham Gennargentu, bufala mozzarella, basil, mixed salad, carasau bread

Vino consigliato / Wine match



Metodo classico

€ 12,00 € 60,00

Pratto Unico / Unique Dishes

Si compone di 1 proteina, 4 a scelta tra cereali e verdure e sott'olio, 1 formaggio
Full dish: 1 protein, 4 between cereal, fresh vegetable, marinated vegetables, 1 cheese

Proteine

Salmone affumicato, mustela, polpo
Smoked salmon, mustela salami, octopus

Cereali

Cous cous con verdure, malloreddus con pomodorini e mozzarella
Cous cous with vegetable, malloreddus pasta with tomatoes and mozzarella cheese

Verdure

Insalata mista, pomodorini
Mixed salad, cherry tomatoes

Sott'oli

Carciofi, olive riviera, pomodoprini rustici, zucchine grigliate, melanzane grigliate
Artichokes, riviera olives, rustic tomatoes, grilled zucchini, grilled eggplant

Formaggi

Provoletta, fiore sardo dop, stella di monte, pecorino pastore di fonni
Provoletta cheese, sardinian fiore cheese dop, stella di monte cheese, fonni pecorino pastore cheese

€ 19,00

Vino consigliato / Wine match



Arjola

€ 8,00 € 30,00

Iselis rosso

€ 8,00 € 30,00

Panini / Sandwiches

Ciuraxiu al crudo

Ciuraxiu, crudo del Gennargentu, rucola, fresco tenero
Bread, raw ham Gennargentu, rocket salad, cream cheese

€ 8,50

Vino consigliato / Wine match



Tagliamare brut

€ 8,00 € 30,00

Vegetariano

Schiacciata ai cereali, zucchine grigliate*, melanzane grigliate*, lattughino, pecorino sardo dolce, basilico
Multicereal bread, grilled zucchini, grilled eggplant*, lettuce, sardinian pecorino cheese, basil eggplant, lettuce, sardinian pecorino cheese, basil*

€ 8,00

Vino consigliato / Wine match



Is Argiolas

€ 8,00 € 30,00

Salmone

Schiacciata ai cereali, salmone affumicato, guacamole, formaggio spalmabile, lattughino
Cereal flatbread, smoked salmon, guacamole, spreadable cheese, lettuce

€ 9,00

Vino consigliato / Wine match



Metodo classico

€ 12,00 € 60,00

Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili / Some ingredient couldn't be available.

Caprese

Filoncino, pomodoro, mozzarella di bufala,
pesto genovese DOP, basilico
*Bread, tomato, bufala, mozzarella cheese,
Genovese pesto DOP, basil*

€ 8,00

Vino consigliato / Wine match



Tagliamare

€ 8,00

€ 30,00

Crudo del Gennargentu

Filoncino, prosciutto crudo del Gennargentu
Bread, raw ham Gennargentu

€ 8,50

Vino consigliato / Wine match



Cardanera

€ 8,00

€ 30,00

Sardo

Ciuraxiu, salsiccia stagionata Gennargentu,
pecorino sardo dolce DOP
*Bread, Gennargentu aged sausage, sardinian
pecorino cheese DOP*

€ 8,50

Vino consigliato / Wine match



Korem

€ 10,00

€ 40,00

Gli alimenti contrassegnati da asterisco () sono surgelati all'origine.
Foods marked by asterisk (*) are deep frozen at origin.
Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili / Some products
could be not available.*

Dessert

* Cheesecake al caramello salato € 7,00

Deliziosa mousse al formaggio su base biscotto e topping al caramello salato
Delicious cheese mousse on a biscuit base and salted caramel topping

Vino consigliato / Wine match



Angialis € 12,00 € 50,00

* Cheesecake al cioccolato € 7,00

Deliziosa mousse al formaggio su base biscotto e topping al cioccolato
Delicious cheese mousse on a biscuit base and chocolate topping

Vino consigliato / Wine match



Angialis € 12,00 € 50,00

* Mascarpone con torta al caffè € 7,00

Lorem ipsum

Lorem ipsum

Vino consigliato / Wine match



Angialis € 12,00 € 50,00

* Mascarpone ai frutti di bosco € 7,00

Lorem ipsum

Lorem ipsum

Vino consigliato / Wine match



Angialis € 12,00 € 50,00

Dolcetti sardi con caffè' € 7,00

Amarettes 1 pz, ossus de mortu 1 pz
Sardinian dried biscuit

Dolcetti sardi con mirto € 8,00

Amarettes 1 pz, ossus de mortu 1 pz
Sardinian dried biscuit

Dolcetti sardi sfusi € 2,90

1 pezzo a scelta tra amarettes
o ossus de mortu
Choose of one sardinian dried biscuit

Macedonia € 6,50

Fruit salad

Yogurt miele e muesli € 6,50

Yogurt, miele & cereali al cioccolato
Yogurt, noney & chocolate cereals

Gli alimenti contrassegnati da asterisco () sono surgelati all'origine.
Foods marked by asterisk (*) are deep frozen at origin.
Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili / Some products
could be not available.*

Caffetteria / Caffetteria

Caffè espresso € 2,30 <i>Espresso coffee</i>	Orzo piccolo € 2,80 <i>Espresso barley coffee (small cup)</i>	Cannoncino € 3,00 <i>Pasta sfoglia con crema Pastry with cream</i>
Caffè macchiato € 2,30 <i>Coffee with milk</i>	Orzo grande € 3,00 <i>Espresso barley coffee (maxi cup)</i>	Muffin assortiti € 4,20 <i>Various muffin</i>
Caffè deca € 2,40 <i>Decaff. Espresso coffee</i>	Ginseng piccolo € 2,80 <i>Ginseng coffee (medium cup)</i>	Maxi muffin al pistacchio € 4,50 <i>Large muffin with pistachio</i>
Cappuccino € 3,00 <i>Cappuccino</i>	Ginseng grande € 3,00 <i>Ginseng coffee (maxi cup)</i>	Conchiglia con crema / marmellata € 3,00 <i>Pasta sfoglia con crema/ marmellata / Pastry with cake/jam</i>
Cappuccino d'orzo € 3,40 <i>Barley cappuccino</i>	Caffè americano € 3,50 <i>American coffee</i>	Tortina vegana € 4,20 <i>Soffice tortino alle carote e mandorle / Soft cake with carrots and almonds</i>
Cappuccino ginseng € 3,40 <i>Ginseng cappuccino</i>	Cioccolata calda € 4,00 <i>Hot chocolate</i>	Pizzetta sfoglia € 3,00 <i>Pasta sfoglia con salsa di pomodoro Pastry with tomato sauce</i>
Cappuccino deca € 3,30 <i>Decaff. Cappuccino</i>	Cioccolata con panna € 5,00 <i>Chocolate with cream</i>	
Cappuccino di soia € 3,30 <i>Soy Cappuccino</i>	Infusi € 3,20 <i>Tea, camomile</i>	
Cappuccino di soia dek € 3,40 <i>Decaff. soy Cappuccino</i>	Spremuta d'arancia € 5,20 <i>Freshly-squeezed orange juice</i>	
Maxi cappuccino € 4,00 <i>Cappuccino (maxi cup)</i>	Maxi spremuta d'arancia € 6,20 <i>Maxi freshly-squeezed orange juice</i>	
Maxi cappuccino di soia € 4,30 <i>Soy Cappuccino (maxi cup)</i>	Succo di frutta € 4,70 <i>Fruit juice</i>	
Latte macchiato/ caffè latte € 3,10 <i>Milk with coffee</i>		
Latte macchiato deca € 3,20 <i>Milk with decaff. coffee</i>		
Latte di soia macchiato € 3,20 <i>Soy milk with coffee</i>		
Latte bianco € 2,70 <i>Milk</i>		
Latte di soia € 2,90 <i>Soy milk</i>		
Marocchino € 3,50 <i>Coffee with milk and cocoa</i>		
Marocchino Deca/Orzo/Ginseng € 3,60 <i>Coffee or decaff. coffee / barley / ginseng with milk and cocoa</i>		

Brioche / Brioche

Croissant vuoto € 2,70 <i>Croissant vuoto / Empty croissant</i>	Bibite € 4,50 <i>Soft drink</i>
Croissant alla crema/ marmellata/cioccolato/Nutella® € 3,00 <i>Croissant con marmellata/ cioccolato/crema/Nutella® Croissant with marmellate/cream/ chocolate/Nutella®</i>	Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Schweepes, Tè
Ciambella € 3,00 <i>Ciambella frita con zucchero Fried donut with sugar</i>	Acqua 75cl € 3,70 <i>Water 75cl</i>
Bomba alla crema/ marmellata/cioccolato € 3,00 <i>Bombolone fritto Cream/marmellate/chocolate filled donut</i>	Bicchiere d'acqua € 1,00 <i>Glass of water</i>
	Birre € 5,80 <i>Beer</i>
	Ichnusa, Ichnusa cruda
	Birre artigianali 37,5cl € 12,00 <i>Artisan beer Barley 37,5cl</i>
	Duenna, Macca Meda, Friska, Sella del diavolo, Tuvi Tuvi

Bianchi



Costamolino	€ 7,00	€ 25,00
Is Argiolas	€ 8,00	€ 30,00
Iselis bianco	€ 8,00	€ 30,00
Angialis	€ 12,00	€ 50,00

Rossi

Senes Cannonau	€ 10,00	€ 40,00
Iselis rosso	€ 8,00	€ 30,00
Korem	€ 10,00	€ 40,00
Cardanera	€ 8,00	€ 30,00
Arjola	€ 8,00	€ 30,00
Turriga rosso	€ 25,00	€ 125,00

Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili.
Some products could be not available.

Spumanti



Tagliamare rosé	€ 8,00	€ 30,00
Tagliamare brut	€ 8,00	€ 30,00
Metodo classico	€ 12,00	€ 60,00

Soft Drink

Acqua Bicchiere	€ 1,00
Acqua 75 cl	€ 3,70
Bibite Coca, Fanta, Sprite, Tè, Schweppes	€ 4,50
Birra Ichnusa Cruda e classica 33 cl	€ 5,80
Birra artigianale Friska, Stella del diavolo, Macca Meda, Tuvì Tuvì, Duenna	€ 12,00

I prezzi sono comprensivi del servizio al tavolo.
Price include table service.

W I N E B A R
— C A G L I A R I —