

Wine
1920
Bar

Menu

Primi / First Dishes

Cous cous di verdure

€ 10,90

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

Vino consigliato / Wine match

Pinot Grigio doc

Superiore, Friuli Aquileia,
Tenuta Ca' Bolani

€ 7,00

€ 28,00

Culurgiones di patate saltati al burro e menta con bottarga

€ 13,00

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

Vino consigliato / Wine match

Falanghina ict

Salento, Masseria Altemura

€ 7,00

€ 28,00

Insalatone / Salads

Insalata vegana

€ 11,90

Insalata mista, melanzane grigliate*, zucchine grigliate*, patate, radicchio, mandorle, noci, pane carasau

Mixed salad, grilled aubergines, grilled zucchinis*, potatoes, radicchio, almonds, nuts, carasau bread*

Vino consigliato / Wine match

Prosecco doc

Cuvee 1821 Zonin

€ 7,00

€ 28,00

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.

Insalata sarda

€ 11,90

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

Vino consigliato / Wine match

Valpolicella Ripasso docc

Superiore Zonin

€ 8,00

€ 38,00

Insalata fredda di malloreddus

€ 10,90

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

Vino consigliato / Wine match

Falanghina ict

Salento, Masseria Altemura

€ 7,00

€ 28,00

Taglieri / Cut Board

Tagliere aperitivo

€ 14,00

Fiore sardo dop, crudo del Gennargentu, salsiccia stagionata, peperoncini ripieni, olive riviera, carciofi grigliati, insalata mista, pane carasau
Sardinian friore cheese dop, raw ham Gennargentu, aged sausage, stuffed peppers, riviera olives, grilled artichokes, mixed salad, carasau bread

Vino consigliato / Wine match

Pinot Bianco doc

Superiore, Friuli Aquileia,
Tenuta Ca' Bolani

€ 7,00

€ 28,00

Tagliere di formaggi

€ 14,00

Provoletta sarda, fiore sardo DOP, stella di monte, pecorino pastore di fonni, noci, miele, pomodorini, insalata mista, pane carasau

Provola cheese, sardinian fiore cheese dop, stella di monte cheese, fonni pecorino pastore cheese, nuts, honey, cherry tomatoes, mixed salad, carasau bread

Vino consigliato / Wine match

Sassabruna doc

Maremma Toscana, Rocca di Montemassi

€ 8,00

€ 28,00

Tagliere di salumi

€ 16,00

Crudo del Gennargentu, salsiccia stagionata, guanciale stagionato, mustela sarda, pomodorini, insalata mista, pane carasau

Raw ham Gennargentu, aged sausage, aged jowl bacon, sardinian mustela, cherry tomatoes, mixed salad, carasau bread

Vino consigliato / Wine match

Oltrenero docc

Cruase, Oltrepo Pavese

€ 9,00

€ 43,00

Carpaccio di salmone

€ 14,00

Carpaccio di salmone affumicato con pomodoro, rucola, tartare di cipolle, pane, burro, limone
Smoked salmon carpaccio with tomato, rocket salad, onion tartare, bread, butter, lemon

Vino consigliato / Wine match

Rosamaro igt

Spumante salento, masseria altemura

€ 7,00

€ 28,00

Panadas

€ 14,50

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

Pinot Bianco doc

Superiore, Friuli Aquileia, Tenuta Ca' Bolani

€ 7,00

€ 28,00

Tagliere sardo

€ 16,00

Salsiccia stagionata, pecorino fiore sardo dop, stella di monte, miele, peperoncini ripieni, insalata mista, pomodorini, pane carasau, mustela

Aged sausage, pecorino, fiore cheese dop, stella di monte chesse, honey, stuffed, pepper, mixed salad, cherry tomatoes, carasau bread, mustela salami

Vino consigliato / Wine match

Oltrenero docc

Cruase, Oltrepo Pavese

€ 9,00

€ 43,00

Tagliere caprese

€ 13,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, pesto, pane carasau, olive riviera, insalata mista
Tomato, bufala mozzarella chesse, basil, pesto, carasau bread, riviera olives, mixed salad

Vino consigliato / Wine match

Lugana doc

Zonin

€ 8,00

€ 28,00

Tagliere crudo e burrata

€ 14,00

Crudo del Gennargentu, burrata, pomodoro ciliegino, rucola, olive riviera, mostarda di fichi, pane carasau
Raw ham Gennargentu, burrata cheese, cherry tomatoes, rocket salad, riviera olives, fig mustard, carasau bread

Vino consigliato / Wine match

Sasseo igt

Primitivo del Salento, Masseria Altemura

€ 7,00

€ 28,00

Tagliere crudo e bufala

€ 14,00

Crudo del Gennargentu, bufala, basilico, insalata mista, pane carasau
Raw ham Gennargentu, bufala mozzarella, basil, mixed salad, carasau bread

Vino consigliato / Wine match

Sasseo igt

Primitivo del Salento, Masseria Altemura

€ 7,00

€ 28,00

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, roast-beef
Smoked salmon, roast-beef

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, peperoncini ripieni, zucchine grigliate, melanzane grigliate
Artichokes, riviera olives, stuffed pepper, 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

€ 16,00

Vino consigliato / Wine match

Oltrenero docc

Cuvee Brut

€ 9,00

€ 43,00

Chianti classico docc

Riserva, Castello Di Albola

€ 8,00

€ 38,00

Panini / Sandwiches

Crudo del Gennargentu

Filoncino, crudo del Gennargentu, rucola, fresco tenero
Filoncino bread, raw ham Gennargentu, rocket salad, cream cheese

€ 7,00

Vino consigliato / Wine match

Grillo doc

Sicilia, Feudo Principi Di Butera

€ 7,00

€ 28,00

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*

€ 7,00

Vino consigliato / Wine match

Pinot Grigio doc

Superiore, Friuli Aquileia, Tenuta Ca' Bolani

€ 7,00

€ 28,00

Salmone

Pancroissant*, salmone affumicato, rucola, erba cipollina, frescotenero,
Pancroissant, smoked salmon, rocket salad, chives, frescotenero cheese*

€ 7,50

Vino consigliato / Wine match

Syrosa

Maremma Toscana DOC

€ 7,00

€ 28,00

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

Roast-beef

Pane, roast-beef, crema di olive nere,
pomodoro
Bread, roast-beef, olives cream, tomato

€ 7,00

Vino consigliato / Wine match

Sassabruna doc

Maremma Toscana, Rocca di
Montemassi

€ 8,00

€ 28,00



Filoncino crudo del Gennargentu

Filoncino, prosciutto crudo del Gennargentu
Filoncino bread, raw ham Gennargentu

€ 7,00

Vino consigliato / Wine match

Pinot Bianco doc

Superiore, Friuli Aquileia,
Tenuta Ca' Bolani

€ 7,00

€ 28,00



Caprese

Focaccia, pomodoro, mozzarella di bufala,
pesto genovese DOP, basilico
*Flat bread, tomato, bufala mozzarella cheese,
Genovese pesto DOP, basil*

€ 6,80

Vino consigliato / Wine match

Pinot Grigio doc

Superiore, Friuli Aquileia,
Tenuta Ca' Bolani

€ 7,00

€ 28,00



Sardo

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

€ 7,00

Vino consigliato / Wine match

Barbera d'Asti docc

Castello del poggio

€ 8,00

€ 38,00



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 ai frutti di bosco

€ 6,00

Deliziosa mousse al formaggio su base biscotto e topping ai frutti di bosco

Delicious cheese mousse on a biscuit base and wild berries topping

Vino consigliato / Wine match

Brachetto doc

Piemonte spumante,
Castello del Poggio

€ 8,00

€ 28,00

*Mousse yogurt e lampone

€ 6,00

Leggera mousse allo yogurt con ripieno di lampone

Light yoghurt mousse with raspberry filling

Vino consigliato / Wine match

Brachetto doc

Piemonte spumante,
Castello del Poggio

€ 8,00

€ 28,00

*Tiramisù

€ 6,00

Golosa crema al mascarpone su savoiardi bagnati al caffè, spolverata di cacao

Delicious mascarpone cream on coffee-soaked ladyfingers, cocoa powder

Vino consigliato / Wine match

Moscato d'Asti docc

Castello del Poggio

€ 5,00

€ 23,00

*Mousse al cioccolato

€ 6,00

Delicata mousse al cioccolato, con cioccolato fondente

Delicate chocolate mousse, with dark chocolate

Vino consigliato / Wine match

Moscato d'Asti docc

Castello del Poggio

€ 5,00

€ 23,00

Dolcetti sardi con caffè'

€ 6,00

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

Dolcetti sardi con mirto

€ 7,00

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

€ 6,00

Fruit salad

Yogurt e frutta

€ 6,00

Macedonia, yogurt, fragole

Fruit salad, yoghurt, strawberries

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
Espresso coffee

Caffè macchiato € 2,30
Coffee with milk

Caffè deca € 2,40
Decaff. Espresso coffee

Cappuccino € 3,00
Cappuccino

Cappuccino d'orzo € 3,20
Barley cappuccino

Cappuccino ginseng € 3,30
Ginseng cappuccino

Cappuccino deca € 3,20
Decaff. Cappuccino

Cappuccino di soia € 3,20
Soy Cappuccino

Cappuccino di soia dek € 3,20
Decaff. soy Cappuccino

Maxi cappuccino € 4,00
Cappuccino (maxi cup)

Maxi cappuccino di soia € 4,10
Soy Cappuccino (maxi cup)

**Latte macchiato/
caffè latte** € 3,00
Milk with coffee

**Latte macchiato
deca** € 3,20
Milk with decaff. coffee

**Latte di soia
macchiato** € 3,20
Soy milk with coffee

Latte bianco € 2,70
Milk

Latte di soia € 2,70
Soy milk

Marocchino € 3,50
Coffee with milk and cocoa

**Marocchino
Deca/Orzo/Ginseng** € 3,60
*Coffee or decaff. coffee / barley /
ginseng with milk and cocoa*

Orzo piccolo € 2,50
*Espresso barley coffee
(small cup)*

Orzo grande € 2,80
*Espresso barley coffee
(maxi cup)*

Ginseng piccolo € 2,80
*Ginseng coffee
(medium cup)*

Ginseng grande € 3,00
Ginseng coffee (maxi cup)

Caffè americano € 3,00
American coffee

Cioccolata calda € 4,00
Hot chocolate

Cioccolata con panna € 4,20
Chocolate with cream

Infusi € 3,00
Tea, camomile

Spremuta d'arancia € 4,50
Freshly-squeezed orange juice

Maxi spremuta d'arancia € 5,50
Maxi freshly-squeezed orange juice

Succo di frutta € 4,40
Fruit juice

Brioche / Brioche

Croissant vuoto € 2,70
Croissant vuoto / Empty croissant

**Croissant alla crema/
marmellata/cioccolato/Nutella®** € 3,00
*Croissant con marmellata/
cioccolato/crema/Nutella®
Croissant with marmellate/cream/
chocolate/Nutella®*

Ciambella € 3,00
*Ciambella frita con zucchero
Fried donut with sugar*

**Bomba alla crema/
marmellata/cioccolato** € 3,00
*Bombolone fritto
Cream/marmellate/chocolate
filled donut*

Cannoncino € 3,00
*Pasta sfoglia con crema
Pastry with cream*

Tulipani € 3,00
*Muffin assortiti
Various muffin*

**Conchiglia con crema
/ marmellata** € 3,00
*Pasta sfoglia con crema/
marmellata/Pastry with cake/jam*

Tortina vegana € 3,00
*Soffice tortino alle carote e
mandorle / Soft cake with carrots
and almonds*

Pizzetta sfoglia € 3,00
*Pasta sfoglia con salsa di pomodoro
Pastry with tomato sauce*

Bevande / Beverage

Bibite € 4,00
Soft drink
Coca Cola, Coca Cola Zero,
Fanta, Sprite, Schweepes, Tè

Acqua 75cl € 3,00
Water 75cl

Bicchieri d'acqua € 1,00
Glass of water

Birre € 5,00
Beer

Ichnusa, Ichnusa cruda

Birre artigianali 37,5cl € 12,00
Artisan beer Barley 37,5cl
Duenna, Macca Meda, Friska, Sella
del diavolo, Tuvi Tuvi

Bianchi

Wine



Pinot Bianco DOC

Superiore Friuli Aquileia
Tenuta Ca' Bolani

€ 7,00 € 28,00

Pinot Grigio DOC

Superiore Friuli Aquileia
Tenuta Ca' Bolani

€ 7,00 € 28,00

Falanghina IGT

Salento Masseria Altemura

€ 7,00 € 28,00

Insolia DOC

Sicilia Feudo Principi di Butera

€ 7,00 € 28,00

Grillo DOC

Sicilia Feudo Principi di Butera

€ 7,00 € 28,00

Lugana DOC

Zonin

€ 7,00 € 28,00

Rossi

Barbera d'Asti DOCC

Castello del Poggio

€ 8,00 € 38,00

Chianti Classico DOCC

Riserva Castello di Albola

€ 8,00 € 38,00

Sassabruna DOC

Maremma Toscana
Rocca di Montemassi

€ 8,00 € 28,00

Sasseo IGT

Primitivo di Manduria
Salento

€ 7,00 € 28,00

Valpolicella Ripasso DOCC

Superiore Zonin

€ 8,00 € 38,00

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

Spumanti



Oltrenero DOCC

Cuvée Brut
Oltrepò Pavese

€ 9,00 € 43,00

Oltrenero DOCC

Cruasé
Oltrepò Pavese

€ 9,00 € 43,00

Brachetto DOC

Piemonte Spumante
Castello del Poggio

€ 8,00 € 28,00

Syrosa

Maremma Toscana DOC

€ 7,00 € 28,00

Prosecco DOC

Cuvée 1821 Zonin

€ 7,00 € 28,00

Vini Dolci

Moscato d'Asti DOCC

Castello del Poggio

€ 5,00 € 23,00

Soft Drink

Acqua Bicchiere

€ 1,00

Acqua

75 cl

€ 3,00

Bibite

Coca
Fanta
Sprite

€ 4,00

Birra Ichnusa

33cl

€ 5,00

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

