

*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



€ 6,00



€ 24,00

### Culurgiones di patate saltati al burro e menta con bottarga

€ 13,00

Culurgiones\*, burro, menta, bottarga

*Typical sardinian culurgiones\* of potatoes*

*salted with butter, mint and fish eggs*

Vino consigliato / Wine match

### Falanghina IGT

Salento, Masseria Altemura



€ 6,00



€ 25,00

# Insalatone / Salads

## Insalata vegana

€ 8,90

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



€ 6,00



€ 23,00

## Insalata sarda

€ 9,90

Insalata mista, pecorino sardo, olive riviera, origano, pane carasau, salsiccia stagionata del Gennargentu

*Mixed salad, pecorino cheese, riviera olives, organ, carasau bread, Gennargentu aged sausage*

Vino consigliato / Wine match

### Valpolicella Ripasso DOCC

Superiore Zonin



€ 8,00



€ 38,00

## Insalata fredda di malloreddus

€ 8,90

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



€ 6,00



€ 25,00

# Taglieri / Cut Board

## Tagliere aperitivo

€ 10,90

Fiore sardo dop, prosciutto crudo di Parma, salsiccia stagionata Gennargentu, peperoncini ripieni, olive riviera, carciofi grigliati, insalata mista  
*Sardinian friore cheese dop, Parma ham, Gennargentu aged sausage, stuffed peppers, riviera olives, grilled artichokes, mixed salad*

Vino consigliato / Wine match

### Pinot Bianco doc

Superiore, Friuli Aquileia, Tenuta Ca' Bolani

€ 6,00

€ 22,00

## Tagliere di formaggi

€ 12,90

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

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

Vino consigliato / Wine match

### Sassabruna doc

Maremma Toscana, Rocca di Montemassi

€ 7,00

€ 28,00

## Tagliere di salumi

€ 14,00

Prosciutto crudo di Parma, salsiccia stagionata Gennargentu, guanciale stagionato su sartizzu, lardo salato condito su sartizzu, mustela sarda, pomodorini, insalata mista

*Parma ham, Gennargentu aged sausage, su sartizzu aged jowl bacon, su sartizzu lard, sardinian mustela, cherry tomatoes, mixed salad*

Vino consigliato / Wine match

### Oltrenero docc

Cruase, Oltreppo Pavese

€ 9,00

€ 43,00

## Tagliere sardo

€ 14,00

Mustela sarda, salsiccia stagionata  
Gennargentu, pecorino fiore sardo dop, stella  
di monte, miele, peperoncini ripieni, insalata  
mista, pomodorini

*Sardinian mustela, Gennargentu aged  
sausage, sardianinan fiore cheese dop, stella  
di monte chesse, honey, stuppèd pepper,  
mixed salad, cherry tomatoes*

Vino consigliato / Wine match

### Oltrenero DOCC

Cruase, Oltreppo Pavese



€ 9,00



€ 43,00

## Tagliere caprese

€ 9,90

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



€ 7,00



€ 28,00

## Tagliere crudo di Parma e bufala

€ 12,90

Crudo di Parma 18 mesi, pane carasau,  
bocconcini di bufala, crema balsamico,  
insalata mista

*Parma ham, carasau bread, bufala mozzarella  
chesse, vinegar cream, mixed salad*

Vino consigliato / Wine match

### Sasseo ICT

Primitivo del Salento, Masseria  
Altemura



€ 6,00

€ 28,00

# Piatto 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, pesce spada  
*Smoked salmon, roast-beef, swordfish*

## Cereali

Cous cous con verdure, malloreddus con pomodorini e mozzarella

*Cous cous with vegetable, mallareddus 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*

---

€ 14,90

## Vino consigliato / Wine match

### Oltrenero docc

Cuvee Brut



€ 9,00



€ 43,00

### Chianti classico docc

Riserva, Castello Di Albola

€ 8,00

€ 38,00

# Piatto 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, pesce spada  
*Smoked salmon, roast-beef, swordfish*

## Cereali

Cous cous con verdure, malloreddus con pomodorini e mozzarella

*Cous cous with vegetable, mallareddus 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*

---

**€ 14,90**

## 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 di Parma

€ 6,80

Pane\*, prosciutto crudo di Parma, rucola, fresco tenero

*Bread\*, Parma ham, rocket salad, fresco tenero cheese*

Vino consigliato / Wine match

## Grillo DOC

Sicilia, Feudo Principi Di Butera



€ 6,00



€ 25,00

## Vegetariano

€ 6,80

Pane multicereali\*, zucchine grigliate\*, melanzane grigliate\*, lattughino, pecorino sardo dolce, basilico

*Multicereal bread\* grilled zucchinis, grilled eggplant, lettuce, sardinian pecorino cheese, basil eggplant, lettuce, sardinian pecorino cheese, basil*

Vino consigliato / Wine match

## Pinot Grigio DOC

Superiore, Friuli Aquileia, Tenuta Ca' Bolani



€ 6,00



€ 24,00

## Salmone

€ 7,40

Pancroissant\*, salmone affumicato, avocado, rucola, aneto

*Pancroissant\*, smoked salmon, avocado, rocket salad, dill*

Vino consigliato / Wine match

## Rosamaro IGT

Spumante salento, masseria altemura



€ 6,00



€ 23,00



## Roast-beef

€ 6,80

Pane\*, roast-beef, crema di olive nere,  
pomodoro

*Bread\*, roast-beef, olives cream, tomato*

Vino consigliato / Wine match

### Sassabruna DOC

Maremma Toscana, Rocca di  
Montemassi



€ 7,00



€ 28,00

## Caprese

€ 6,80

Pane\* ai semi di zucca, pomodoro, mozzarella  
di bufala, pesto, basilico, sale

*Pumpkin seeds bread\*, tomato, bufala  
mozzarella cheese, pesto, basil, salt*

Vino consigliato / Wine match

### Pinot Grigio DOC

Superiore, Friuli Aquileia,  
Tenuta Ca' Bolani



€ 6,00



€ 25,00

## Sardo

€ 6,80

Pane\*, salsiccia stagionata Gennargentu,  
pecorino sardo dolce

*Bread\*, Gennargentu aged sausage, sardinian  
pecorino cheese*

Vino consigliato / Wine match

### Barbera d'Asti DOCC

Castello del poggio



€ 8,00



€ 38,00

## Spada

€ 7,40

Pancroissant\*, pesce spada affumicato,  
melanzane grigliate\*, menta, *Pancroissant\**,  
*smoked swordfish, grilled aubergines\*, mint.*

Vino consigliato / Wine match

### Insolia doc

Sicilia, feudo principi di Butera



€ 6,00



€ 25,00

## Spianata al crudo di Parma

€ 6,80

Focaccia all'olio, prosciutto crudo di  
parma

*Flat bread, Parma ham*

Vino consigliato / Wine match

### Pinot Bianco doc

Superiore, Friuli Aquileia,  
Tenuta Ca' Bolani



€ 6,00



€ 22,00

# Dessert

## \*Cheesecake alle fragole e granella di pistacchio

€ 6,00

Tortino di ricotta e formaggio cremoso decorato con fragoline e granella di pistacchi  
*Ricotta cheese and cream cheese decorated with strawberries and pistachio grain*

Vino consigliato / Wine match

### Brachetto doc

Piemonte spumante,  
Castello del Poggio



€ 7,00



€ 28,00

## \*Coppa al mascarpone

€ 6,00

Coppa al mascarpone con lamponi e granella di pistacchio  
*Mascarpone cream with raspberry and pistachio grain*

Vino consigliato / Wine match

### Brachetto doc

Piemonte spumante,  
Castello del Poggio



€ 7,00



€ 28,00

## \*Cremoso al pistacchio

€ 6,00

Crema semifredda al gusto di pistacchio con granella al pistacchio  
*Pistachio semifreddo with pistachio grain*

Vino consigliato / Wine match

### Moscato d'Asti docc

Castello del Poggio



€ 5,00



€ 23,00

**\*Cremoso al cioccolato** € 6,00

Muosse al cioccolato fondente con scaglie di cioccolato

*Frozen chocolate mousse with chocolate packages*

**Vino consigliato / Wine match**

**Moscato d'Asti docc**

Castello del Poggio



€ 5,00



€ 23,00

**\*Torta Sacher** € 6,00

Torta al cioccolato con marmellata di albicocche

*Chocolate cake with apricot jam*

**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*

**Macedonia** € 6,00

Macedonia mista, fragole, mirtilli, lamponi, mandorle, menta

*Macedonia mixed, strawberries, mirtilles, lamps, mandorles, menta*

## Caffetteria / Caffetteria

<b>Caffe' espresso</b> <i>Espresso coffee</i>	<b>€ 2,30</b>
<b>Caffe' decaffeinato</b> <i>Decaff. Espresso coffee</i>	<b>€ 2,40</b>
<b>Cappuccino</b> <i>Cappuccino</i>	<b>€ 3,00</b>
<b>Cappuccino d'orzo</b> <i>Barley cappuccino</i>	<b>€ 3,20</b>
<b>Cappuccino decaffeinato</b> <i>Decaff. Cappuccino</i>	<b>€ 3,20</b>
<b>Cappuccino di soia</b> <i>Soy Cappuccino</i>	<b>€ 3,20</b>
<b>Maxi cappuccino</b> <i>Cappuccino (maxi cup)</i>	<b>€ 4,00</b>
<b>Latte macchiato</b> <i>Milk with coffee</i>	<b>€ 3,00</b>
<b>Latte bianco</b> <i>Milk</i>	<b>€ 2,70</b>
<b>Orzo piccolo</b> <i>Espresso barley coffee (small cup)</i>	<b>€ 2,40</b>
<b>Orzo grande</b> <i>Espresso barley coffee (maxi cup)</i>	<b>€ 2,80</b>
<b>Ginseng piccolo</b> <i>Ginseng coffee (medium cup)</i>	<b>€ 2,80</b>
<b>Ginseng grande</b> <i>Ginseng coffee (maxi cup)</i>	<b>€ 3,00</b>
<b>Caffe' americano</b> <i>American coffee</i>	<b>€ 3,00</b>
<b>Cioccolata calda</b> <i>Hot chocolate</i>	<b>€ 4,00</b>
<b>Infusi</b> <i>Tea, camomile</i>	<b>€ 3,00</b>
<b>Spremuta d'arancia</b> <i>Freshly-squeezed orange juice</i>	<b>€ 4,50</b>
<b>Succo di frutta</b> <i>Fruit juice</i>	<b>€ 4,00</b>

## Brioche / Brioche

<b>Croissant vuoto</b> <i>Croissant vuoto / Empty croissant</i>	<b>€ 2,50</b>
<b>Croissant alla marmellata</b> <i>Croissant con marmellata Croissant with marmellate</i>	<b>€ 2,50</b>
<b>Croissant al cioccolato</b> <i>Croissant con cioccolato Croissant with chocolate</i>	<b>€ 2,50</b>
<b>Croissant alla crema</b> <i>Croissant con crema Croissant with cream</i>	<b>€ 2,50</b>
<b>Brioche alla crema</b> <i>Pan brioche con crema Pan brioche with cream</i>	<b>€ 2,50</b>
<b>Pesca</b> <i>Pan brioche, crema pasticcera, alcherme / Pan brioche, cream cream, alcherme liquor</i>	<b>€ 2,50</b>
<b>Ciambella</b> <i>Ciambella frita con zucchero Fried donut with sugar</i>	<b>€ 2,50</b>
<b>Bomba alla crema</b> <i>Bombolone fritto con crema Cream filled donut</i>	<b>€ 2,50</b>
<b>Cannoncino</b> <i>Pasta sfoglia con crema Pastry with cream</i>	<b>€ 2,50</b>
<b>Mela sfoglia</b> <i>Pasta sfoglia con mele a fette Pastry with filled mele</i>	<b>€ 2,50</b>
<b>Ventaglio</b> <i>Pasta sfoglia con glassa Pastry with glass</i>	<b>€ 2,50</b>
<b>Tulipani</b> <i>Muffin assortiti Various muffin</i>	<b>€ 3,00</b>
<b>Americana</b> <i>Pasta sfoglia, pan di spagna, crema, alcherme, zucchero a velo / Pastry, sponge cake, cream, alcherme liquor, sugar</i>	<b>€ 2,50</b>
<b>Pizzetta sfoglia</b> <i>Pasta sfoglia con salsa di pomodoro Pastry with tomato sauce</i>	<b>€ 2,50</b>

# Bevande / Beverage

## **Bibite** € 4,50

*Soft drink*

Coca Cola

Fanta

Coca Cola Zero

Coca Cola Life

Sprite

## **Acqua 0.75cl** € 3,00

*Water 0.75cl*

## **Birre** € 4,50

*Beer*

ichnusa

ichnusa cruda

## **Birre artigianali 37,5cl** € 12,00

*Artisan beer Barley 37,5cl*

Duenna

Macca Meda

Friska

Sella del diavolo

Tuvi Tuvi