



WINE BAR MENU

“I veri intenditori non bevono vino,
degustano segreti.”

*“He who knows how to taste,
does not drink wine but savours.”*

Salvador Dalì

Signature del 1865

€ 15,00

Fancy Sardinia

(Vellutato, Morbido, Rotondo)

Bourbon Whisky, Apricot, Fava Tonka, Limone, Vermentino di Gallura
Bourbon Whisky, Apricot, Tonka Bean, Lemon, Sardinia White Wine

Cuccuruccuccù Paloma

(Agrumato, Loco, Sorprendente)

Tequila, Pompelmo Rosa, Lime, Agave, Ichnusa, Sale maldon & Pepe Rosa
Tequila, Pink Grapefruit, Lime, Agave, Ichnusa Beer, maldon salt & pink pepper

Maracaibo

(Dolce, Caraibico, Pungente)

Homemade Ananas Rum, Lime, Zenzero, Pimento Dram, Ananas, Habanero
Homemade Pineapple Rum, Lime, Ginger, Pimento Dram, Pineapple, Habanero

Cooling Swizzle

(Estivo, Fresco, Colorato)

Gin / Vodka, Lime, Orzata, Ginger Ale, Angostura, Lemongrass
Gin / Vodka, Lime, Orgeat, Ginger Ale, Angostura, Lemongrass

CUE Martini

(Mescolato, Secco, Leggendaro)

Tanqueray 10, Sherry Fino, Fraganze
Tanqueray 10, Sherry Fino, Essential oils

TAPAS

Tagliere degustazione € 12,00

Sardinian tasting board

Consigliato con un calice di Sigerro IGT (Carignano e Merlot) € 7,00

We recommend to pair it with a glass of Sigerro

Tacos di Picanha, caponata di verdure e gazpacho di peperoni € 14,00

Picanha tacos with vegetable caponata and peppers gazpacho

Consigliato con il nostro cocktail Cuccuruccucu' Paloma €15,00

We recommend to pair it with our cocktail Cuccuruccucu' Paloma

Mini Hamburger scottati con Uova di Quaglia e crumble di cipolle € 14,00

Mini Hamburger whith quail eggs and onion crumble

Consigliato con un calice di Filieri Exsclusive (Cannonau Rosè) € 7,00

We recommend to pair it with a glass of Filieri Exsclusive

Tacos di polpo grigliato, insalatina, ananas marinata e jalapeño € 16,00

Grilled Octopus tacos with salad, marinated pineapple and jalapeño

Consigliato con un calice di Villa Emozione € 12,00

We recommend to pair it with a glass of Villa Emozione

Tonno scottato con salsa Malibù, dadolata di verdure, fiore del capperò, cipolla agrodolce € 16,00

Tuna fish with Malibù sauce, diced vegetable, caper flower and sweet & sour onion

Consigliato con il nostro cocktail Cooling Swizzle €15,00

We recommend to pair it with our cocktail Cooling Swizzle

Tartare di Salmone su blinis con Yogurt agli agrumi e sedano croccante € 16,00

Salmon tartare with citrus yogurt and crunchy celery

Consigliato con un calice di Numero Primo (Malvasia) € 8,00

We recommend to pair it with a glass of Numero Primo

Scampi e zucchini in crosta di panco e guacamole con salsa in agrodolce € 16,00

Panco-fried prawns and zucchini with guacamole and sweet & sour sauce

Consigliato con un calice di Rosé Pan di Zucchero € 6,00

We recommend to pair it with a glass of Rosé Pan di Zucchero

Millefoglie di Melanzane al pane Carasau € 14,00

Carasau bread millefoglie with aubergines and tomato

Consigliato con un calice di Lionzu (Nasco) € 10,00

We recommend to pair it with a glass of Lionzu

Uovo cotto a bassa temperatura con punte di Asparagi, fonduta di Pecorino e Tartufo estivo € 14,00

Slow-cooked egg with asparagus on Pecorino cheese fondute and summer truffle

Consigliato con un calice di Eclisse (Carignano) € 8,00

We recommend to pair it with a glass of Eclisse

Insalata di quinoa con bronuise di pesche, julienne di verdure e

arachidi tostati, granita di kiwi € 12,00

Quinoa salad with peaches brunoise, vegetable julienne, roasted peanuts and kiwi granita

Consigliato con il nostro cocktail Maracaibo €15,00

We recommend to pair it with our cocktail Maracaibo

Dolci tentazioni € 12,00

Sweet Temptations

Consigliato con un calice di Eclisse (Carignano) € 8,00

We recommend to pair it with a glass of Eclisse

The Italians € 15,00

Comtè Bellini

(Esotico, Fruttato, Elegante)

*Pesca, Maracujá, Comtè de Montagne Champagne, Bergamotto
Peach, Passion Fruit, Comtè de Montagne Champagne, Bergamot*

Un Americano Spumeggiante

(Morbido, Rotondo, Setoso)

*Aperol, Rabarbaro Zucca, Cannonau, Spuma di Vaniglia
Aperol, Rabarbaro Zucca, Cannonau, Vanilla Foam*

Negroni 1865

(Classico, Italiano, Tannico)

*Gin, Rabarbaro Zucca, Aperol, Cannonau, Cioccolato Bitter
Gin, Rabarbaro Zucca, Aperol, Cannonau, Chocolate Bitter*

Rosso & Intenso

(Bitter, Vegetale, Profondo)

*Campari, Barbabietola Rossa, Malvasia Sarda
Campari, Beetroot, Sardinian Aromatic White Wine*

COCKTAILS ANALCOLICI *Mocktails* € 10,00
Low Alcoholic Option € 13,00

Spicy Agua fresca

(Rinfrescante, dissetante, lievemente piccante)

Anguria, Menta fresca, Lime, Ginger beer
Watermelon, Mint, Lime, Ginger beer

**Opzione Bassa gradazione/ Low ABV option:*
Stolichnaya Hot -Jalapeno Flavored

Gardenijto

(Mediterraneo, Botanico, Tónico)

Rosmarino, Basilico, Seedlip, Lime, Zenzero, Pimento, Acqua tonica
Rosemary, Basil, Seedlip, Ginger, Pimento, Tonic water

**Opzione Bassa gradazione/Low ABV option:*
Gin Mare

Evergreen

(Dolce, Estivo, Profumato)

Succo di Uva, Mela, Lemongrass, Ginger Ale
Grapes, Apple, Lemongrass, Ginger Ale

**Opzione Bassa gradazione/ Low ABV option:*
Martini Bianco

Maria De Janeiro

(Intenso, speziato, affumicato)

Pomodoro, Limone, Secret Bloody Mary Mix, Sale Maldon alla paprika
Tomato, Lemon, Secret Bloody Mary Mix, Paprika salt

**Opzione Bassa gradazione/ Low ABV option:*
Germana Aged Cachaça

LONG DRINKS € 12,00

Spirit Selection:

Gin: Beefeater, Bombay, Tanqueray

Rum: Bacardi, Brugal, Havana Club 7,
Capt. Morgan spiced 7

Vodka: Stolichnaya, Moskovskaya,
Absolute blue

Wiskey: J.Walker red, Glen Grant 5, Four Roses

PREMIUM LONG DRINKS € 18,00

Spirit Selection:

Gin: Bulldog, Geranium, Monkey 47,
Hendrick's , Tanqueray ten, Gin Mare

Rum: Bally Piramide 7, Matusalem 10,
Malecon res. Superior 12

Vodka: Stolichnaya Elite, Belvedere, Grey Goose, Beluga Celebration

Wiskey J.Walker Black, Laphroaig 10, Wild Turkey, Bullet,
Glenmorangie 10, Jack Daniels single barrel

Served with:

Fever Tree: tonic, ginger beer, bitter lemon

Schweppes: tonic, bitter lemon, ginger ale

LA NOSTRA SELEZIONE DI DISTILLATI

SPECIAL RUM

Balan Demerara Whisky € 14,00
(Morbido, Caldo, Setoso)

Balan Barbados Blend € 14,00
(Rotondo, Fruttato, Confortevole)

Whisper Antigua € 16,00
(Facile beva, Melassa, Miele, Speziato,
Leggermente legnoso)

Hampden Jamaica € 16,00
(Stile Giamaicano, Ricco di sentori fruttati,
diretto, etereo)

St James 7 Martinica € 18,00
(Fruttato, Prugna, Cannella,
Frutta Secca, Moca)

Panama BBR € 22,00
(Golden Rum, Morbido, Melassa, Fruttato,
Speziato, Complesso ed Elegante)

SPECIAL WHISKY

Bareleges 46% € 14,00
(Torbato, Affumicato, Speziato, Marino,
Croccante, Fresco)

Springbank 10y 46% € 16,00
(Morbido, Miele, Vaniglia, Punta di sale, Leggermente
affumicato, Maltato,
Speziato e leggermente fruttato)

Fettercairn 46% € 18,00
-Special edition-Roma Whisky Festival 2019
(Morbido, Speziato, Fruttato,
Leggermente legnoso e
secco in bocca)

Caol Ila 55% € 18,00
-Special edition-Roma Whisky Festival 2019
(Torbato, Medicinale, Iodato, Finale floreale, Violetta,
Fruttato, Bacche rosse)

Kilchoman 58,6% € 22,00
-Special edition-Roma Whisky Festival 2018
(Molto turbato, Affumicato, Maltato,
Speziato e Fruttato)

Glen Keith 20y 48,6% € 28,00
-Special edition-Spirit Of Scotland 2017
(Morbido, Fruttato e speziato, Complesso ed elegante)

AMARI € 6,00

Fernet Branca
Branca menta
Jagermeister
Amaro Braulio
Montenegro
Vecchio amaro del Capo
Cynar
Anima Nera / Frangelico
Mirto rosso € 5,00
Limoncello € 5,00
Mirto naturale a coltivazione biologica € 8,00
Agrumello € 5,00

GRAPPE

Turriga chiara, Argiolas € 8,00
Prime uve nere, Bonaventura Maschio € 9,00
Nonno elogu barrique, Cherchi € 8,00
Sarpa di Poli € 9,00
Sarpa Poli moscato € 9,00
Sarpa Poli barrique € 9,00
Filu Ferru Zedda Piras € 7,00

COGNAC / BRANDY / ARMAGNAC / CALVADOS

Carlos 1° € 8,00
Corvoisier VSOP € 10,00
Hennessy XO € 35,00
Janneau VSOP € 15,00
Calvados Morin € 10,00

LIQUORI € 8,00

Disaronno Amaretto
Sambuca / Baileys / Malibu
Galliano / Tia Maria

WHISKY & WHISKEY

BLENDED

J.Walker Red label € 10,00
J.Walker Black label € 16,00
J.Walker Blue label € 42,00

ISLAY MALTS

Laphroaig 10y € 14,00
Lagavulin 16y € 18,00

HIGHLANDS MALTS

Glen Grant 5y € 10,00
Glenmorrangie 10 € 14,00
Oban 14 € 16,00

IRISH

Jameson 5 € 10,00

CANADIAN

Canadian club 5y € 10,00

TENNESSEE

Jack Daniels Old n°7 € 10,00
Jack Daniels single barrel € 16,00

KENTUCKY

Wild Turkey € 14,00
Bulleit € 14,00

JAPANESE

Nikka from the barrel € 18,00

TEQUILA & MEZCAL

Patron Silver € 16,00
Patron Reposado € 16,00
Don Julio Blanco € 16,00
Don Julio Anejo € 16,00
Espolon Reposado € 10,00
Alipus Santa Ana € 10,00
Alipus San Baltazar € 10,00

CACHAÇA

Cachaça Germana Brazil € 12,00
Cachaça Germana Heritage € 14,00
Cachaça Yaguara € 10,00
Cachaça Yaguara Ouro € 12,00
Cachaça Engenho da Vertente Aged barrel
€ 12,00

RUM € 10,00

Havana club 7
Captain Morgan spiced 7

PREMIUM RUM

Bally Piramide 7 € 14,00
Matusalem 10 classico € 14,00
Matusalem gran reserva 15 € 18,00
Malecon Reserva Superior 12 € 16,00
Malecon Reserva Imperial 21 € 25,00
Zacapa 23 € 18,00
Zacapa Centenario XO € 28,00

VODKA € 10,00

Stolichnaya
Moskovskaya
Absolute blue

PREMIUM VODKA € 16,00

Stolichnaya elite
Belvedere
Grey Goose
Beluga Celebration

GIN € 10,00

Beefeater
Bombay
Tanqueray

PREMIUM GIN € 16,00

Tanqueray ten
Hendrik's
Gin Mare
Bulldog
Geranium
Monkey 47

BIBITE

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Ginger ale, Soda water, Tonica, Bitter lemon, Té al limone, Té alla
pesca, Chinotto, Cedrata Tassoni, Crodino, Sanbitter Rosso

€ 5,00

Fever tree: tonic water, bitter lemon

€ 6,00

Ginger beer: Fever tree

€ 6,00

Redbull

€ 6,00

Caffè shakerato

€ 5,00