

Levante Pizza e Birra Rubiu

La Pizza di Levante

Farine Utilizziamo solo farine biologiche macinate a pietra nel Mulino Marino di Cossano Belbo (CN). E' un mulino gestito con saper fare artigianale dove si segue il cereale "dal campo al sacco" per ottenere delle farine sane con assenza garantita di pesticidi, OGM, micotossine e fitoregolatori della crescita. Farine quindi vive, artigianali ad altissimo valore aggiunto e dal sapore unico. La vostra pizza, inoltre, sarà stesa sulla semola di Grano Duro Cappelli PAT e poi infornata nel forno a legna. Impasti Vi proponiamo diverse tipologie di impasto, tutte sottoposte ad una lunga e lenta lievitazione. * Tradizionale: miscela di farina tipo "1" di grano tenero. Impasto adatto a tutte le basi, dalla focaccia sino alle pizze più complesse. * Sapori Antichi: impasto semi-integrale ai 4 cereali esente da grano tenero e duro con farro, segale, Kamut ed Enkir. Sentori rustici di cereale, consigliato con base rossa in abbinamento a salsicce, formaggi di grande stagionatura. Ingredienti base La salsa al pomodoro è il pelato Casar di lavorazione locale mentre come mozzarella utilizziamo solo il fiordilatte. Tipologie In menù troverete proposte le seguenti tipologie * Scrocchiarella: grammatura inferiore per un effetto croccante stabile nel tempo, bruciacchiata nei bordi come da tradizione * Tonda classica: grammatura standard per una base morbida dal bordo lievemente pronunciato

Piccola Cucina

TAGLIERE MISTO

€ 12.00

Piccola selezione, per una persona, composta da formaggi e salumi locali: Casizolu Presidio Slow Food e prodotto PAT Azienda Giuseppe Sanna, gorgonzola di pecora Ovinforth Casa Fadda 1886, stracchino di capra Sa Craberia, guanciale, prosciutto crudo, salsiccia di cinghiale, salsiccia secca di maiale.



Allergeni: CARNE, LATTE E LATTICINI

SELEZIONE MARE

€ 12.50

Bottarga di muggine a fette, pesce spada e tonno affumicati, filetto di muggine affumicato GUSTI PREGIATI, buzzonaglia di tonno Salis Efisio

Allergeni: PESCE E DERIVATI

INSALATINA CARCIOFI BOTTARGA E GERMOGLI

€ 7.00

Insalatina di carciofi sott'olio da produzione locale con bottarga di muggine a scaglie e germogli



Allergeni: PESCE E DERIVATI

SUNDAY SALAD

€ 8.00

Tonno sott'olio Efisio Salis , pomodori datterino, favelette sott'olio da produzione locale, basilico fresco, noci, olive taggiasche, olio EVO al basilico OLEIFICIO CORRIAS

Allergeni: FRUTTA A GUSCIO, PESCE E DERIVATI

INSALATA MISTA

€ 6.00

Misticanza , rucola selvatica, olive taggiasche, basilico fresco, semi misti (canapa, lino, girasole, sesamo, zucca), pomodori datterino

Allergeni: FRUTTA A GUSCIO, SESAMO

FANTASIA DI VERDURE

€ 8.00

Zucchine, melanzane e peperoni cotti nel forno a legna, mousse di carciofini, mousse di peperoni

OLIVE VERDI AGLIO E PREZZEMOLO

€ 4.00

Olive verdi condite con aglio, olio evo, sale, prezzemolo



Pizze Scrocchiarelle

DIVERSAMENTE MARGHERITA

€ 8.00

Impasto Tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, mozzarella di bufala campana D.O.P., grana sardo Granglona grattugiato fresco, foglie di basilico

Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

PEPERONI E ACCIUGHE

€ 9.00

Impasto Tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, mozzarella di bufala campana D.O.P., filetti di acciuga, peperoni, pesto di rucola artigianale

Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, LATTE E LATTICINI, PESCE E DERIVATI

TONNO E STRACCHINO

€ 10.00

Impasto Tradizionale, stracchino di capra Sa Craberia, tonno affumicato, scorza d'arancio

Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI, PESCE E DERIVATI

MORTADELLA E LIMONE

€ 9.00

Impasto Tradizionale, fiordilatte ARBOREA, mortadella MEDAGLIA D'ORO LEVONI, scorza di limone

Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

COTTO E CASIZOLU

€ 9.00

Impasto Tradizionale, formaggio a pasta filata Casizolu Presìdio Slow Food Giuseppe Sanna, prosciutto cotto affumicato con legni pregiati LEVONI MEDAGLIA D'ORO

Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

Pizze Classiche

FOCACCIA

€ 5.00

Impasto tradizionale, rosmarino, sale, olio evo



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE

PIZZA ROSSA

€ 5.50

Impasto tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE

PIZZA BIANCA

€ 6.00

Impasto tradizionale, fiordilatte



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

MARINARA

€ 6.50

Impasto tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, olio evo aromatizzato all'aglio, origano



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE

MARGHERITA

€ 6.50

Impasto tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

BUFALA

€ 8.50

Impasto tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, mozzarella di bufala campana D.O.P.

Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

VIVA L'ITALIA

€ 14.50

Impasto Sapori Antichi, fiordilatte, mortadella classica LEVONI MEDAGLIA D'ORO, mozzarella di bufala campana D.O.P., pesto artigianale di rucola, granella di pistacchi di Bronte

Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, LATTE E LATTICINI

DIAVOLA

€ 10.00

Impasto Tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, olio al peperoncino OLEIFICIO CORRIAS, pomodorini sott'olio semi-dried DE CARLO, salsiccia secca desulese di suino ROVAJO



Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

QUATTRO STAGIONI

€ 14.00

Impasto Tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, carciofini sott'olio, funghi champignon, olive nere, prosciutto cotto affumicato con legni pregiati LEVONI MEDAGLIA D'ORO

Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

PROSCIUTTO CRUDO

€ 9.00

Impasto Tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, prosciutto crudo di Desulo ROVAJO

Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

WURSTEL

€ 8.00

Impasto Tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, wurstel di suino

Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

CUSSORGIA

€ 13.00

Impasto Tradizionale, fiordilatte, bottarga di muggine grattugiata, gamberi*, pomodoro fresco a crudo



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, LATTE E LATTICINI

FUME'

€ 13.00

Impasto Tradizionale, fiordilatte, tonno affumicato, pesce spada affumicato, rucola

Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI, PESCE E DERIVATI

NAPOLI

€ 8.50

Impasto Tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, filetti d'acciuga, mozzarella fiordilatte, capperi selargino di Marco Maxia, origano

Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI, PESCE E DERIVATI

ORISTANO

€ 12.00

Impasto Tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, gamberi*, pesto artigianale di basilico di nostra produzione, pomodori datterino a crudo



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI, LATTE E LATTICINI

TABARKA

€ 12.00

Impasto Tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, pesto artigianale di basilico di nostra produzione, pomodori datterino a crudo, tonno sott'olio Efsio Salis

Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI, PESCE E DERIVATI

Pizze Vegane

RIVIERA

€ 13.50

Impasto Sapori Antichi, stracchino VEG di riso, pesto artigianale di basilico di nostra produzione, olive taggiasche, rucola, pomodori datterino a crudo



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE

ROSSO DI SERA

€ 13.00

Impasto Sapori Antichi, salsa di pomodoro pelato Casar, mozzarella VEG di riso, pomodorini sott'olio semi-dried DE CARLO, cipolla rossa di Tropea, pinoli



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE

Pizze Vegetariane

CALA DOMESTICA

€ 11.00

Impasto tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, cipolla, pecorino dolce, zucchine



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

LEVANTE

€ 14.00

Impasto Sapori Antichi, mozzarella di bufala campana D.O.P., melanzane, pomodorini sott'olio semi-dried DE CARLO, rucola



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

MEDAU

€ 12.00

Impasto Sapori Antichi, fiordilatte, stracchino di capra SA CRABERIA, zucchine, pinoli, rosmarino



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

NEBIDA

€ 11.00

Impasto tradizionale, fiordilatte, melanzane, pomodori datterino a crudo, ricotta di pecora salata, rucola



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

PARMIGIANA

€ 10.00

Impasto tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, grana sardo Granglona, melanzane, basilico



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

QUATTRO FORMAGGI SARDI

€ 13.00

Impasto tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, gorgonzola di pecora Casa Fadda 1886, grana sardo Granglona, provolone sardo bortigalese



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

TRICOLORE

€ 11.00

Impasto Sapori Antichi, mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodori datterino a crudo, basilico fresco



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

VEGETARIANA

€ 11.00

Impasto tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, melanzane, peperoni, zucchine

Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

Pizze Viaggio in Sardegna

BUDONI

€ 11.00

Impasto Sapori Antichi, salsa di pomodoro pelato Casar, ricotta di pecora affumicata bio Debbene, salsiccia secca desulese di suino ROVAJO, olio al peperoncino OLEIFICIO CORRIAS



Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

GOLORITZE'

€ 11.50

Impasto Sapori Antichi, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, Fiore Sardo D.O.P. bio DEBBENE, salsiccia secca desulese di suino ROVAJO



Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

IS CANNERIS

€ 9.50

Impasto Tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, cipolla bianca, salsiccia fresca di suino MACELLERIA PIRAS

Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

VILLACIDRO

€ 11.00

Impasto Sapori Antichi, fiordilatte, erba cipollina, guanciale, pomodoro fresco a crudo

Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

SA OCHE

€ 11.50

Impasto Tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, caprino stagionato, salsiccia secca di cinghiale

Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

PAULILATINO

€ 12.00

Impasto Sapori Antichi, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, salsiccia fresca di suino MACELLERIA PIRAS, formaggio a pasta filata Casizolu Presidio Slow Food GIUSEPPE SANNA, timo

Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

MONTIFERRU

€ 10.50

Impasto Tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, guanciale, provolone sardo

Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

LA PALMA

€ 9.50

Impasto Tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, guanciale, olive nere

Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

BORTIGALI

€ 11.50

Impasto Tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, prosciutto crudo desulese ROVAJO, funghi champignon

Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

DESULO

€ 12.50

Impasto Tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, grana sardo Granglona, prosciutto crudo desulese ROVAJO, rucola

Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

SALSICCIA SARDA

€ 8.50

Impasto Tradizionale, salsa di pomodoro pelato Casar, fiordilatte, salsiccia secca desulese di suino ROVAJO

Allergeni: CARNE, CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E LATTICINI

Aggiunte e modifiche

IMPASTO SAPORI ANTICHI

€ 1.50

Impasto semi-integrale ai 4 cereali esente da grano tenero e duro con FARRO, SEGALE, KAMUT, ENKIR. Sentori rustici di cereale, consigliato sia con base bianca che rossa, in abbinamento a formaggi delicati, salumi tipici, funghi, gamberi

Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE

SPEZIE, AROMI, SALSE

€ 1.00

Allergeni: FRUTTA A GUSCIO

SALSA DI POMODORO

€ 1.50

VERDURE FRESCHE COTTE O CRUDE

€ 1.50

VERDURE SOTT'OLIO

€ 2.50

FILETTI D'ACCIUGA

€ 2.00

Allergeni: PESCE E DERIVATI

BOTTARGA GRATTUGIATA

€ 2.50

Allergeni: PESCE E DERIVATI

GAMBERI

€ 3.00



Allergeni: CROSTACEI

AFFUMICATI DI MARE

€ 3.00

Allergeni: PESCE E DERIVATI

BOTTARGA DI MUGGINE A FETTE

€ 3.50

Allergeni: PESCE E DERIVATI

TONNO SOTT'OLIO € 3.50

Allergeni: PESCE E DERIVATI

FIORDILATTE € 2.00

Mozzarella FIORDILATTE da latte Sardo Arborea

Allergeni: LATTE E LATTICINI

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO € 2.00

Mozzarella AD senza lattosio Arborea



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. € 3.00

Allergeni: LATTE E LATTICINI

ALTRI FORMAGGI FRESCHI O STAGIONATI € 2.50

Allergeni: LATTE E LATTICINI

MORTADELLA E PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO LEVONI MEDAGLIA D'ORO € 3.00

Allergeni: CARNE

SALSICCIA SECCA DI CINGHIALE € 3.00

Allergeni: CARNE

ALTRI SALUMI € 2.50

Allergeni: CARNE

INGREDIENTI VEGAN € 2.50

"MOZZARISELLA" e "STRACHICCO" - formaggi vegetali prodotti da latte di riso integrale BIO



La Birra di Rubiu

Dal 2009 produciamo Birra Artigianale, non filtrata e non pastorizzata, senza nessuna aggiunta di aromi artificiali, conservanti o altri additivi chimici. Tutte le nostre birre sono prodotte in Alta Fermentazione e utilizzano materie prime di altissima qualità. Periodicamente produciamo delle birre stagionali, disponibili solo in spillatura, chiedeteci cosa è presente al momento.

Birra

FLAVIA - GOLDEN STRONG ALE

Birra chiara, appagante, molto beverina Gradazione alcolica 7,6% / Grado di amaro 32 IBU
Bicchiere 20 cl € 2,90 - 40 cl € 5,60 Spillatore da 1 litro € 12,00 - da 2 litri € 24,00 Bottiglia 33 cl € 5,00 - 75 cl € 10,80



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE

LIDO - GOLDEN ALE

Birra chiara, semplice e maltata Gradazione alcolica 5,5% / Grado di amaro 15 IBU Bicchiere 20 cl € 2,60 - 40 cl € 5,00 Spillatore da 1 litro € 10,50 - da 2 litri € 21,00 Bottiglia 33 cl € 5,00 - 75 cl € 9,70



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE

MORESCA -BELGIAN DARK ALE

Birra ambrata, note di cacao e frutta secca Gradazione alcolica 7,6% / Grado di amaro 32 IBU
Bicchiere 20 cl € 2,90 - 40 cl € 5,60 Spillatore da 1 litro € 12,00 - da 2 litri € 24,00 Bottiglia 33 cl € 5,00 - 75 cl € 10,80



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE

RAÏS - ENGLISH ALE

Birra ambrata, dolcemente amara Gradazione alcolica 4,7% / Grado di amaro 34 IBU Bicchiere 20 cl € 2,60 - 40 cl € 5,00 Spillatore da 1 litro € 10,50 - da 2 litri € 21,00 Bottiglia 33 cl € 5,00 - 75 cl € 9,70



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE

TRIGA - BIÈRE BLANCHE

Birra bianca, dissetante, finemente speziata Gradazione alcolica 4,5% / Grado di amaro 10 IBU
Bicchiere 20 cl € 2,60 - 40 cl € 5,00 Spillatore da 1 litro € 10,50 - da 2 litri € 21,00 Bottiglia 33 cl € 5,00 - 75 cl € 9,70



Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE

Bevande

ACQUA RUBIU - 1 LT NATURALE O FRIZZANTE € 1.50

Attraverso il nostro impianto di trattamento siamo in grado di servirvi un'acqua potabile, purificata, trattata e addizionata, su richiesta, di anidride carbonica (D.l.g.s n° 181 del Giugno 2003, Ministero della Salute). Una scelta ecologica che consente di avere un'acqua fresca spillata al momento, riducendo, allo stesso tempo, rifiuti e sprechi.

ACQUA SMERALDINA - 75 CL NATURALE O FRIZZANTE € 2.50

Confezionata alla fonte nei monti della Gallura, è un'acqua ricca di sali minerali, naturalmente leggera ed equilibrata. In bottiglia di vetro.

COLA BALADIN - 20 CL € 2.50

Naturale al 100%, con noci di Cola da Presidio Slow Food

AGRUMATA BALADIN - 20 CL € 2.50

Delicato e gustoso mix di arancio, mandarino, limone e bergamotto per un gusto tutto mediterraneo

SOFT-DRINK 33 CL LATTINA € 2.50

COCA-COLA COCA-COLA ZERO FANTA SPRITE

THE' PESCA 33 CL LATTINA € 3.00

Dessert

BUDINO AL CIOCCOLATO

€ 6.00

Delicato budino al cioccolato di SA CRABERIA realizzato con latte caprino fresco e servito in abbinamento a scelta con scaglie di mandorle, granella di cocco o pistacchio di Bronte.

Allergeni: FRUTTA A GUSCIO, LATTE E LATTICINI, SOIA

PANNA COTTA

€ 6.00

Delicata panna cotta di SA CRABERIA realizzata con latte fresco di capra. Servita con topping, a scelta, nei gusti: fragola, frutti di bosco, caramello, cioccolato.

Allergeni: LATTE E LATTICINI, SOIA

SEMIFREDDO AI LAMPONI - ICE LOVE YOU

€ 6.00

BASE DI CRUMBLE DI MANDORLE, CREMA DI GELATO GUSTO CHEESE CAKE CON LATTE, PANNA E YOGURT FRESCHI E DI ORIGINE SARDA, GELEE' DI LAMPONI COLTIVATI IN SARDEGNA

Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, LATTE E LATTICINI

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE

€ 6.00

BASE DI CRUMBLE DI MANDORLE, CREMA GELATO AL PISTACCHIO DI BRONTE DOP CON LATTE E PANNA SARDI FRESCHI, CREMOSO AL CIOCCOLATO PIEMONTESE

Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, LATTE E LATTICINI, SOIA

SEMIFREDDO COCCO E CIOCCOLATO - ICE LOVE YOU

€ 6.00

BASE DI CRUMBLE DI MANDORLE, CREMA DI GELATO AL COCCO CON LATTE E PANNA FRESCHI DI ORIGINE SARDA, LATTE DI COCCO, CREMOSO AL CIOCCOLATO PIEMONTESE

Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, LATTE E LATTICINI, SOIA

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO - ICE LOVE YOU

€ 6.00

BASE DI CRUMBLE DI MANDORLE, CREMA DI GELATO GUSTO CHEESE CAKE CON LATTE, PANNA E YOGURT FRESCHI E DI ORIGINE SARDA, CREMOSO ALLA NOCCIOLA PIEMONTESE

Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, LATTE E LATTICINI, SOIA

SEMIFREDDO AL TIRAMISU' - ICE LOVE YOU

€ 6.00

BASE DI SAVOJARDO SARDO IMBEVUTO DI BAGNA AL CAFFE' CON LATTE FRESCO , PANNA E MASCARPONE SARDI FRESCHI, CACAO IN POLVERE PIEMONTESE

Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, LATTE E LATTICINI, SOIA , UOVA

Caffè

CAFFÈ CLASSICO

€ 1.20



DECAFFEINATO

€ 1.20



CAPPUCCINO

€ 1.50

Allergeni: LATTE E LATTICINI

THE' E TISANE

€ 2.50

È disponibile una selezione di miscele classiche (thè nero e verde), miscele aromatizzate, infusi e thè benessere.

Liquori

ACQUAVITE BARRIQUE RISERVA 38% ALC.

€ 5.00

"Filuferru" barrique grappa riserva, ricetta esclusiva dedicata al trombettista jazz Paolo Fresu - Lucrezio R. Distilleria (Berchidda)

ACQUAVITE SECCA DI UVE VERMENTINO 43% ALC.

€ 5.00

Da uve bianche selezionate, è lievemente vanigliata con retrogusto fruttato - Lucrezio R. Distilleria (Berchidda)

ACQUAVITE AFFINATA 42% ALC.

€ 5.00

Acquavite barricata - Distillerie Lussurgesi (Santu Lussurgiu)

ACQUAVITE FINOCCHIETTO 45% ALC.

€ 5.00

Distillerie Lussurgesi (Santu Lussurgiu)

| | |
|--|---------------|
| ACQUAVITE LIQUIRIZIA 40% ALC. | € 5.00 |
| Distillerie Lussurgesi (Santu Lussurgiu) | |
| LIQUORE AL FINOCHIETTO 28% ALC. | € 4.00 |
| Liquore di finocchietto selvatico - Liquirificio Artigianale Fonnese (Fonni) | |
| LIQUIRIZIA 25% ALC. | € 5.00 |
| Estratto puro di liquirizia calabrese, distillato a vapore, con anice stellato - De Chelu Liquori Artigianali (Selargius) | |
| LIQUORE AL TIMO 31% ALC. | € 4.00 |
| Liquirificio Artigianale Fonnese (Fonni) | |
| CREMA AL TIMO 20% ALC. | € 3.50 |
| Liquirificio Artigianale Fonnese (Fonni) | |
| Allergeni: LATTE E LATTICINI | |
| CREMA DI CIOCCOLATO 17% ALC. | € 4.00 |
| Liquore cremoso ottenuto da cacao e cioccolato - Mielica Aresu | |
| Allergeni: LATTE E LATTICINI | |
| MURTA 30% ALC. | € 4.50 |
| Liquore di Mirto - Liquirificio Artigianale Fonnese (Fonni) | |
| MIRTO BARRIQUE 38% ALC. | € 5.00 |
| Liquore ottenuto da sole bacche di mirto e successivamente affinato in barrique - Lucrezio R. Distilleria (Berchidda) | |
| AGED GIN BARRIQUE - D'ORO 44% ALC. | € 5.00 |
| Bacche di ginepro selvatico e botaniche della Sardegna con affinamento finale in botti di castagno - Pure Sardinia (Sassari) | |
| VODKA "ARENARIA" 40% ALC. | € 4.50 |
| Vodka prodotta in Sardegna - Lucrezio R. Distilleria (Berchidda) | |

MIKKELLER DRY HOP SIMCOE VODKA 44% € 4.50

Vodka con luppolo - Birrificio Mikkeller (Danimarca)

Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE

XYAUYU' 14,5% ALC. € 5.00

Birra da meditazione, liquorosa e senza gasatura, affinata in botti di legno - Birrificio Baladin (Piemonte)

Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE

ESPRIT DE NOEL 40% ALC. € 5.50

Grappa ottenuta dalla distillazione della birra Noel, affinata successivamente in botti di rovere - Birrificio Baladin (Piemonte)

Allergeni: CEREALI E DERIVATI CONTENENTI GLUTINE

RUM DON PAPA 40% ALC. € 8.00

Rum invecchiato 7 anni - Filippine

RUM DIPLOMATICO RESERVA ESCLUSIVA 40% ALC. € 8.00

Rum invecchiato 12 anni - Venezuela

LIMONCELLO 28% ALC. € 4.00

Limone di Sardegna - liquore ottenuto da scorze di limone fresco di Sardegna - Mielica Aresu

LIQUORI CLASSICI € 4.00

Montenegro, Averna, Cynar, Jagermeister, Ramazzotti, Sambuca Extra Molinari

Legenda Caratteristiche



Contiene alimenti Surgelati



Contiene alimenti Abbattuti



Prodotto Vegetariano



Prodotto senza Lattosio



Prodotto senza Glutine



Prodotto Piccante



Prodotto Vegano



Prodotto Biologico