



## TAKE A BEER

### BIRRE ALLA SPINA PINTA MEDIA

8,00€

#### ICHNUSA

(sinonimo di Sardegna, piacevolmente amara)

#### ICHNUSA NON FILTRATA

(lasciata decantare, conserva i lieviti rimasti in sospensione)

#### BIRRA MORETTI LA BIANCA

(la nuova Weiss italiana)

#### BIRRA MORETTI LA ROSSA

(birra bock prodotta con malto brunito 100% italiano)

#### BIRRA MORETTI IPA

(birra ad alta fermentazione, lunga maturazione dei lieviti nei tini)



### IN BOTTIGLIA 0,33 CL.

**ICHNUSA CRUDA, HEINEKEN 0.0,  
HEINEKEN SILVER,  
MESSINA CRISTALLI DI SALE, DAURA GLUTEN FREE**

## BEVERAGES

Acqua frizzante San Pellegrino 50 cl	1,50€
Acqua Gūd	1,50€
Soft drinks	5€
Redbull, zero, white edition, red edition	5€
Organics tonic, bitter lemon, ginger beer, ginger ale, black orange, mate	5€

## APERIGÜD

CON FIERO E TONIC

### FIERO & TONIC 10€

Martini fiero, organics tonic

### FIERO SPRITZ 10€

Martini fiero, prosecco, soda

### FIERO GUD 10€

Martini fiero, Bombay sapphire, zenzero, cetriolo

### NEGRONI RISERVA 12€

Martini bitter 1872, martini riserva rubino, bombay sapphire

### AMERICANO RISERVA 12€

Martini bitter 1872, martini riserva rubino, soda

### ST-GERMAIN HUGO 12€

St-Germain, prosecco, soda, succo di lime



## GIN TONIC LIST

SERVITA CON  
ORGANICS TONIC

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN, UK 12€

OXLEY LONDON DRY GIN, UK 14€

BOMBAY SAPPHIRE PREMIER CRU, UK 14€

TANQUERAY LONDON DRY GIN 12€

BULLDOG, LONDON DRY GIN, UK 12€

ELEPHANT, BOTANICHE AFRICANE, GERMANY 14€

GIN MARE, MEDITERRANEAN GIN, SPAIN 14€

MONKEY 47, BLACK FOREST DRY GIN, GERMANY 14€

HENDRICK'S UK 14€

FIFTY POUNDS LONDON GIN, UK 14€

COPPERHEAD BLACK BATCH, LONDON DRY GIN, BELGIO 14€

PORTOFINO DRY GIN, ITALY 14€

GIN DEL PROFESSORE CROCODILE, ITALY 14€

SEVEN HILLS, DRY GIN, ITALY 14€

## VODKA TONIC LIST

GREY GOOSE, FRANCE 14€

BELUGA, RUSSIA 14€

BELVEDERE, POLONIA 14€



## GŪD POKÈ BOWLS

Nasce dall'interpretazione del classico chirashi della cucina giapponese, da noi preparato utilizzando diverse varietà di riso, cotte con il classico metodo del sushi e condito con materie prime della cucina italiana, mediterranea ed internazionale.

### Sea-ciliano 13€

Riso rosso integrale, gamberi\*, pesto di pomodori secchi, capperi croccanti, mozzarella di bufala DOP, basilico, zest di limone

Allergeni: latticini, crostacei, frutta a guscio



### Hawaiano 2.0 12€

Riso basmati, salmone\* marinato alla barbabietola, avocado, edamame, cipollotto, formaggio spalmabile, sesamo bianco e salsa ponzu

Allergeni: glutine, pesce, soia, latticini, sesamo, solfiti

VEG

### Summer Green 12€

Riso integrale, hummus di ceci, pinoli, salsa yogurt, menta, paprika affumicata, crudité di verdure

Allergeni: frutta a guscio, sedano, latticini, sesamo

## GŪD BAO

L'ispirazione arriva dal Gua-Bao, un panino della cucina cinese cotto a vapore e farcito con vari sapori. Utilizziamo lievito Naturale e solo farine italiane di altissima qualità con farciture che spaziano tra le varie culture gastronomiche. **Tutto questo li rende morbidi, delicati, facilmente digeribili e... divertenti!**



### Zen BAO 5€

Bao, maialino morbido, salsa zen, taccole e daikon

Allergeni: sesamo, soia, glutine, sedano, latticini

### Bubba BAO 5€

Bao, gamberi, maionese, erba cipollina, zest lime

Allergeni: crostacei, glutine, uova, latticini

### Italian BAO 5€

Bao, stracciatella, caponata di melanzane e basilico

Allergeni: frutta a guscio, latticini, glutine



## LE FOCACCE DI NOSTRA PRODUZIONE

La nostra focaccia è fatta con un impasto di farine integrali biologiche, con lievitazione naturale di 24 ore, croccante e leggero. La focaccia viene cotta al momento e condita con materie prime di qualità e freschezza, le migliori che il mercato ci può offrire.

### Strepitosa 12€

Stracciatella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo di Parma DOP, olio evo

Allergeni: latticini, solfiti, glutine, soia, sesamo

### Regina Margherita 11€

Pomodoro del piennolo DOP, basilico, origano e olio evo, mozzarella di bufala campana DOP

Allergeni: latticini, glutine, soia, sesamo

### NEW Contadina 12€

Mortadella con pistacchi IGP, stracciatella, pistacchi, pesto di pomodori secchi

Allergeni: latticini, glutine, frutta a guscio, soia, sesamo

IMPASTO DI FARINE INTEGRALI BIOLOGICHE



## VINI BIANCHI

CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Vermentino, Audarya DOC Sardegna - 13.5%
- Ribolla gialla Collio DOP Vigna dell'Auro, Friuli - 12.5%
- Falanghina San salvatore IGP, Campania - 13.5%
- Grechetto, Fioranello, Tenuta di Fiorano, Lazio - 12.5%
- Alto Adige Gewürztraminer DOC, Kossler - 14%



## VINI ROSÉ

CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Susumaniello Tenuta Serranova IGP, Salento - 13%



## VINI ROSSI

CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Barbera d'alba, Pelisa DOC Piemonte - 14.5%
- Alto Adige Pinot nero DOC, kossler - 13%
- Fioranello, Cabernet Sauvignon, Tenuta di Fiorano, Lazio - 13.5%

## BOLLICINE

CALICE 8€ BOTTIGLIA 40€

- Jeio prosecco DOCG Valdobbiadene, Veneto - 11.5%

CALICE 10€ BOTTIGLIA 50€

- Ferrari maximum Rosè (trentodoc) - 12.5%
- Ferrari maximum Brut (trentodoc) - 12.5%
- Franciacorta, Barone Pizzini, Animante Extra Brut - 12.5%
- Franciacorta, Barone Pizzini, Rosè - 12.5%

## CHAMPAGNE

BOTTIGLIA 120€

- Champagne Brut "R de Ruinart", Ruinart - 12%