

ESSENZA

Distrot

GOURMET RESTAURANT

Villani
MAX VILLANI

ESSENZA *Distrot*

GOURMET RESTAURANT

Gentile Ospite questa carta vini è il frutto della nostra passione per il Vino. La nostra volontà è quella di accompagnare al meglio i nostri piatti, ma anche quella di farVi fare un tour virtuale della nostra amata isola, cercando di farvi assaporare ciò che di meglio offre il panorama vitivinicolo Sardo. Ovviamente, vista la nostra passione, non potevamo limitarci esclusivamente alla nostra isola e allora ci siamo spinti anche oltre tirreno dandoVi la possibilità di gustare alcuni dei vini che riteniamo siano delle perle della viticoltura Nazionale e Internazionale. Speriamo realmente che possiate apprezzare.

In alto i calici e Salute!

Dear Guest, this wine list is the fruit of our passion for wine. Our will is to best accompany our dishes, but also to make you take a virtual tour of our beloved island, trying to make you taste the best that the Sardinian wine scene has to offer. Obviously, given our passion, we could not limit ourselves exclusively to our island and then we went even beyond the Tyrrhenian giving you the opportunity to taste some of the wines that we believe are pearls of national and international viticulture. We really hope you can appreciate.

Top the glasses and Salute!

Villani

Legenda

Piccoli Produttori

Con questa icona vogliamo identificare quelle «CANTINE» quei vignaioli che producono con grande passione e in modo ancora molto quasi artigianale delle vere perle dell'enologie, piccole realtà che a nostro avviso fanno grandi vini, tutti da scoprire e degustare. Spesso di questi vini se ne producono solo poche bottiglie molto spesso al di sotto delle 10000 bottiglie. Se di fianco a questa icona trovi un numero quello indica la quantità di bottiglie prodotte.

Meditate Gente, Meditate

Quei vini che rendono onore ad un territorio, vini che rappresentano in pieno quel territorio da cui nascono. Vini non ruffiani che però più di altri esprimono la tipicità del vitigno e quindi sono espressione di un territorio.

Un brindisi da Ricordare

Volete festeggiare alla grande? Con questo simbolo vi consiglieremo un vino unico, particolare piacevole e perfetto per un brindisi da incorniciare. Sia che vi piaccia Bianco, Rosso o Bollicina troverete un vino perfetto per ogni occasione e per ogni tasca.

La Riserva Unica

Vini «Riserva» che prima di essere stati messi in bottiglia hanno fatto una vinificazione lunga o particolare. I vini che noi intendiamo riserva non per forza hanno fatto un passaggio in legno ma hanno sicuramente fatto un percorso di vinificazione unico che lo hanno reso particolare a tal punto da essere, per noi, un'eccellenza o un prodotto talmente particolare che è difficile da reperire sul mercato, per questo lo consigliamo.

Creatività

Ci sono vini classici e vini creativi. Vini particolari che sono stati pensati da menti creative. Vini che sono il risultato di menti visionarie, vini mai scontati difficile da ritrovarne il gusto in altri prodotti. Assemblaggi di uve, vinificazione di uve in modi inconsueti ed originali.

Enoturismo

Non tutte le cantine del nostro Territorio si possono visitare o permettono e hanno luoghi dedicati alle degustazione di turisti ed appassionati. Con questa icona vi vogliamo identificare quelle Realtà locali che permettono di vivere una esperienza, vi permettono di degustare e di trascorrere del tempo immersi nelle vigne, assaporando prodotti tipici e degustando i vini dove vengo creati.



Ca' del Bosco

Ci sono attimi che non hanno parole. Solo le sensazioni li possono definire, emozioni che sanno giungere al cuore e che diventano estasi, gioia e bellezza di un momento da racchiudere nel più intimo dei ricordi. L'arte del vino come istante di vita a sé, capolavoro figlio di quel talento che solo alcuni uomini sanno raggiungere, in cui dedizione e capacità si fondono nel magico e arcano connubio con la natura. L'infinito in una goccia, frutto di una passione lenta, devota e meticolosa. Gli uomini, come le terre, hanno una vocazione. È stato così che un ragazzo di una quindicina d'anni ha avuto la folgorante intuizione di quale sarebbe potuta essere una vita vissuta alla luce della sua realizzazione. L'incontro fra il giovanissimo Maurizio Zanella e la dolcezza della Franciacorta, quando la madre si trasferisce ad Erbusco e impianta il primo vigneto, è il primo contatto di quello che sarebbe stato l'amore di una vita. Ma è dopo un viaggio in Champagne, la cui meta sono le famose maisons dove nasce quel vino che da sempre affascina ed accende la fantasia, che Maurizio ritorna con l'idea irremovibile di realizzare qualcosa di simile. Quella che era una casa immersa in un bosco di castagni, si è trasformata in una delle più moderne e avanzate cantine d'Italia. Da allora un unico principio definisce l'essenza di Ca' del Bosco: la ricerca dell'eccellenza.

Cuveé Prestige 43[^] Edizione - Franciacorta DOCG Ca' del Bosco - Erbusco (BS)	€ 60.00
Cuveé Prestige Rosè 43[^] Edizione - Franciacorta DOCG Ca' del Bosco - Erbusco (BS)	€ 70.00
Vintage Collection Dosage Zero 2016 - Franciacorta DOCG Ca' del Bosco - Erbusco (BS)	€ 90.00
Annamaria Clementi Riserva 2011 - Franciacorta DOCG Ca' del Bosco - Erbusco (BS)	€ 140.00
Annamaria Clementi Rosè - Franciacorta DOCG Ca' del Bosco - Erbusco (BS)	€ 170.00

LA CANTINA PRIVATA DELLO CHEF

BOLLICINE

William Deutz Brut - Champagne AOC 2010	€ 150.00
Maison Deutz - Francia - Aÿ	
Amour de Deutz Brut - Champagne AOC 2008	€ 260.00
Maison Deutz - Francia - Aÿ	
Amour de Deutz Brut Rosé - Champagne AOC 2008	€ 290.00
Maison Deutz - Francia - Aÿ	

ROSSI

Marqués de Riscal Reserva - Rioja Reserva DOC 2013	€ 50.00
Marqués de Riscal - Elciego - Spagna	
50&50 - Toscana IGT 2012	€ 130.00
Capannelle - Gaiole in Chianti (SI) - Toscana	
Su Mère - Cannonau di Sardegna DOC - Riserva 2015	€ 150.00
Unmaredivino - Berchidda (SS) - Sardegna	
Solare - Toscana IGT 2011	€ 90.00
Capannelle - Gaiole in Chianti (SI) - Toscana	
Héritage n° 292 - Duché d'Uzès AOC	€ 48.00
Barton & Guestier Château Magnol - Blanquefort Cedex - Francia	
Nannieddu - Nebbiolo del Limbara DOC Riserva	€ 80.00
Tenute Faladas - Luras (SS)	

GRANDI FORMATI

Deutz Brut Classic - Champagne AOC (Bollicina)	Jèraboam € 400.00	Magnum € 150.00
Maison Deutz - Francia - Aÿ		
Karagnanj - Vermetino di Gallura DOCG 2016 (Bianco)		Magnum € 60.00
Cantina Tondini - Calangianus		
Inachis - Planargia IGT 2018 (Bianco)		Magnum € 100.00
Cantina Zarelli - Magomadas (OR) - Sardegna		
Màia - Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2015 (Bianco)		Magnum € 90,00
Cantine Siddùra - Luogosanto (SS) - Sardegna		
Terra e Mare - Colli del Limbara IGT 2015 (Rosso)		Jèraboam € 100,00
Unmaredivino - Berchidda (SS) - Sardegna		
Oltremare - Colli del Limbara IGT (Rosso)	2014 - Jèraboam € 300.00	Magnum € 110.00 2010 - Magnum € 120.00
Unmaredivino - Berchidda (SS) - Sardegna		
Bàcco - Isola dei Nuraghi IGT 2014 da Uve Cagnulari (Rosso)		Magnum € 90.00
Cantine Siddùra - Luogosanto (SS) - Sardegna		
Tiros - Colli del Limbara IGT (Rosso)	2013 - Jèraboam € 265.00	2014 Magnum € 135.00
Cantine Siddùra - Luogosanto (SS) - Sardegna		
Mediterra - Toscana IGT 2014 (Rosso)		Magnum € 50,00
Poggio al Tesoro - Castagneto Carducci (LI) - Toscana		
Ardesia - Isola dei Nuraghi IGT 2016 (Rosso)		Magnum € 245.00
Cantina Zarelli - Magomadas (OR) - Sardegna		
Terre Brune - Carignano del Sulcis DOC Superiore 2014 (Rosso)		Magnum € 250.00
Cantina Sociale di Santadi - Santadi (SU) - Sardegna		

SPUMANTI SARDI

Baloi Brut Rosè - Metodo Charmat da uve autoctone della Sardegna Biologico	€ 25.00
Flli Puddu - Oliena (NU)	
Birbante Brut - Vermentino di Sardegna DOC Metodo Charmat	€ 26.00
Tenute Asinara - Sorso (SS)	
Atilio Brut - Metodo Charmat da uve Vernaccia	€ 30.00
Azienda Vinicola Contini -Cabras (OR)	
Karagnanj Brut - Metodo Champenoise da Uve Bianche Autoctone della Sardegna	€ 45.00
Cantina Tondini - Calangianus	
Surrau Millesimato Brut - Vermentino di Gallura DOCG - Metodo Champenoise	€ 42.00
Cantina Surrau - Arzachena (SS)	
Surrau Brut Rose' - Metodo Champenoise	€ 60.00
Cantina Surrau - Arzachena (SS)	
Moscato di Tempio - Moscato di Sardegna DOC Spumante Aromatico	€ 40.00
Cantina Gallura - Sardegna - Tempio Pausania (SS)	

SPUMANTI NAZIONALI

Asolo - Extra Dry - Prosecco Superiore DOCG	€ 30.00
Cantina Montelvini - Veneto -Venegazzù di Volpago del Montello (TV)	
VÒ Brut - Dosaggio Zero BioVegan	€ 38.00
 Cantina Vallarom - Trentino - Lavis (TN)	
La Valle Primum Brut - Franciacorta DOCG	€ 45.00
Cantine La Valle - Lombardia - Rodengo Saiano (BS)	
La Valle Saten Brut - Franciacorta DOCG	€ 55.00
 Cantine La Valle - Lombardia - Rodengo Saiano (BS)	
La Valle Rosé Brut - Franciacorta DOCG	€ 55.00
 Cantine La Valle - Lombardia - Rodengo Saiano (BS)	
Levii Millesimato Brut - Trento DOC	€ 36.00
 Levii - Trentino - Bleggio Superiore (TN)	
Alta Langa Extra Brut - Alta Langa DOCG	€ 45.00
Azienda Agricola Garbarino Roberto - Piemonte - Neviglie (CN)	
Riserva Lunelli - Trento DOC	€ 80.00
Cantine Ferrari - Trentino - Trento (TN)	
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore - Trento DOC	€ 180.00
Cantine Ferrari - Trentino - Trento (TN)	
Tardivo - Moscato	€ 30.00
Cascina Fonda - Piemonte - Mango (CN)	
Blanc de Blanc - Franciacorta DOCG	€ 55.00
Tenute Marchesi Antinori Montenisa - Lombardia - Cazzago San Martino (BS)	
Organza - Spumante di Qualità Brut (70% Pinot Noir e 30% Riesling)	€ 35.00
Marchesi di Montalto - Lombardia - Montalto Pavese (PV)	
Impero Brut de Pinot Noir Metodo Classico	€ 60.00
Fattoria Mancini - Pesaro (PU)	
Brùt - Franciacorta DOCG	€ 50.00
Contadi Castaldi - Lombardia - Adro (BS)	
SoulSatèn - Franciacorta DOCG	€ 70.00
Contadi Castaldi - Lombardia - Adro (BS)	
La Scala Brut - Franciacorta DOCG Millesimato	€ 80.00
Cantina Bellavista - Lombardia - Erbusco (BS)	
Vittorio Moretti - Franciacorta Riserva DOCG	€ 160.00
Cantina Bellavista - Lombardia - Erbusco (BS)	

BOLLICINE ESTERE

Deutz Brut Classic - Champagne AOC	Jèraboam € 400.00	Magnum € 150.00	€ 70.00
Maison Deutz - Francia - Aÿ			
Deutz Brut Rosé - Champagne AOC			€ 90.00
Maison Deutz - Francia - Aÿ			
Encry Brut - Blanc de Blancs - Grand Cru Champagne AOC			€ 90.00
Maison Vue Blanche Estelle Encry - Francia - Le Mesnil sur Oger			
Encry Zéro Dosage - Blanc de Blancs - Grand Cru Champagne AOC			€ 110.00
Maison Vue Blanche Estelle Encry - Francia - Le Mesnil sur Oger			
Perrier-Jouët Gran Brut - Champagne AOC			€ 110.00
Maison Perrier-Jouët - Francia - Épernay			
Essentiel Cuvée Réserve Brut - Champagne AOC			€ 135.00
Maison Piper-Heidsieck - Francia - Reims			
Rare Brut Millésime - Champagne AOC			€ 280.00
Maison Piper-Heidsieck - Francia - Reims			
Ruinart Blanc de Blancs Brut - Premier Cru Champagne AOC			€ 190.00
Maison Ruinart - Francia - Reims			
Les Parcelles Extra Brut - Grand Cru Champagne AOC			€ 110.00
Maison Paillard Pierre - Francia - Bouzy			
Grand Blanc de Blancs - Champagne AOC			€ 160.00
Maison Pierre Gosset - Francia - Aÿ			
Celebris Vintage Extra Brut - Champagne AOC			€ 310.00
Maison Pierre Gosset - Francia - Aÿ			
Dom Pérignon Vintage Brut - Champagne AOC			€ 350.00
Maison Moët & Chandon - Francia - Épernay			

BIANCHI NAZIONALI

	Cancenai - Alto Adige Gewürztraminer Doc Tenuta Rottensteiner - Alto Adige - Bolzano (BZ)		€ 30.00
	Pinot Grigio - Alto Adige Pinot Grigio Doc Tenuta Rottensteiner - Alto Adige - Bolzano (BZ)		€ 25.00
	Furiel - Sauvignon Vigneti delle Dolomiti IGT Azienda Agricola Borgo dei Posseri - Trentino - Ala (TN)		€ 30.00
	Sottovi - Nosiola Trentino DOC - Biologico Francesco Poli - Trentino - Loc. S. Massenza - Vallelaghi (TN)		€ 25.00
	Quaron - Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti IGT Azienda Agricola Borgo dei Posseri - Trentino - Ala (TN)		€ 25.00
	Chardonnay - Vallagarina IGT - BioVegan Azienda Agricola Vallarom - Trentino - Avio (TN)		€ 30.00
	Chardonnay - Vigneti delle Dolomiti IGT - Biologico Azienda Agricola Baldessari - La Casa del Picchio Verde - Trentino - Povo di Trento (TN)		€ 48.00
	Ribolla Gialla - Collio DOC Azienda Agricola Draga - Friuli Venezia Giulia - San Floriano del Collio (GO)		€ 28.00
	Lugana - Lugana DOC Azienda Agricola Ca' Lojera - Lombardia - Sirmione (BS)		€ 25.00
	Monsaltum - Riesling Renano DOC Marchesi di Montalto - Lombardia - Montalto Pavese (PV)		€ 28.00
	Nascetta - Langhe DOC Diego Conterno - Piemonte - Monforte d'Alba (CN)		€ 30.00
	Il Bargaglino - Vermentino - Maremma Toscana DOC Azienda Agricola Provveditore - Toscana - Scansano (GR)		€ 25.00
	Cervaro della Sala - Umbria IGT Tenute Antinori Castello della Sala - Umbria - Ficulles (TR)		€ 70.00
	Bramito della Sala - Chardonnay - Umbria IGT Tenute Antinori Castello della Sala - Umbria - Ficulles (TR)		€ 35.00
	Vistamare - Toscana IGT Angelo Gaja - Tenute Ca' Marcanda - Toscana - Castagneto Carducci (LI)		€ 65.00
	Giocheremo con i Fiori - Pecorino d'Abruzzo DOC - Biologico Azienda Agricola Torre dei Beati - Abruzzo - Loreto Aprutino (PE)		€ 25.00
	Bianchi grilli per la testa - Trebbiano d'Abruzzo DOC - Biologico Azienda Agricola Torre dei Beati - Abruzzo - Loreto Aprutino (PE)		€ 30.00
	Rossj Bass - Langhe DOC Angelo Gaja - Barbaresco (CN)		€ 110.00
	Gaia & Rey - Langhe DOC Chardonnay Angelo Gaja - Barbaresco (CN)		€ 350.00
	Impero Blanc de Pinot Noir - Marche DOC Fattoria Mancini - Pesaro (PU)		€ 50.00
	Vigna Cicogna - Greco di Tufo DOCG Azienda Agricola Benito Ferrara - Campania - Tufo(AV)	 	€ 35.00

BIANCHI ESTERI

	Chablis - Chablis AOC Domaine de Chaude Ecuelle - Francia/Bourgogne - Chémilly sur Serein		€ 33.00
	Pouilly-Fumè - Pouilly-Fumé AOC Domaine Guy Saget - Francia/Val de Loire - Pouilly sur Loire		€ 48.00
	Schiefer Riesling - Mosel QbA Villa Huesgen - Germania/Mosella - Traben-Trarbach		€ 33.00
	Pinot Gris - Alsace AOC Léon Beyer - Francia/Alsazia - Eguisheim		€ 45.00
	Sauvignon Blanc Somerebosch Wines cc - Sud Africa - Stellenbosch		€ 30.00

BIANCHI SARDI

Vermentino di Sardegna DOC

La Sardegna è certamente terra d'elezione per questo vitigno che, insieme al Cannonau, rappresenta l'espressione più tipica della produzione enologica regionale. Proveniente dalla penisola iberica, è arrivato in Sardegna attraverso la Corsica alla fine del 1800 e dai terreni di disfacimento granitico della Gallura, in cui ha trovato il suo habitat ideale, si è poi diffuso in tutta l'isola. Il Vermentino coltivato in Sardegna dà un vino di grande personalità che non trova riscontro con altri vini italiani ed esteri che pure portano lo stesso nome. La sua presenza su tutto il territorio isolano, caratterizzato da differenti ambienti di coltivazione, fa sì che i vini prodotti rivelino, insieme ai classici e tipici caratteri di qualità e tipicità del vitigno anche forti e singolari personalità, espressione delle diverse zone di produzione.

 **Sabbia** € 25.00
Viticoltori della Romangia - Sorso (SS)

Mamaioa Bianco - Biologico € 30.00
Azienda Vinicola Contini - Cabras (OR)

 **Vermentino** € 30.00
Azienda Agricola Antonella Corda - Serdiana (CA)  

 **Talai** € 25.00
Colle Niviera - Lula (NU)

 **Azzesu** € 38.00
Vitivinicola Ledda - Tenuta del Vulcano Pelao - Bonnanaro (SS)  

Vermentino di Gallura DOCG

La Gallura è una subregione del nord Sardegna. Presenta un sottosuolo di origine granitica ed un suolo sabbioso a grani grossi, ricco di scheletro, con qualche rara presenza di argilla. Il clima è temperato caldo con inverni miti. Le piogge solitamente sono concentrate in autunno ed inverno ben oltre l'epoca della vendemmia. Altre deboli piogge sono presenti nel periodo primaverile durante la ripresa vegetativa della vite. Una costante ventosità, garantisce le viti dal punto di vista sanitario, specialmente vicino al mare, dove i venti sono salmastri. La combinazione tra la buona permeabilità del suolo, la loro ricchezza in potassio, l'elevata insolazione e ventilazione, fa sì che si abbiano dei vini eccezionali con intensi profumi, ottimo tenore alcolico, grande mineralità e con una buona acidità naturale. Il Vermentino di Gallura si presenta con un colore giallo paglierino intenso e luminosi riflessi oro, intensi e raffinati profumi di frutta matura a polpa bianca, ginestra, erbe aromatiche. In bocca offre sensazioni di densa morbidezza e fresca acidità con finale di calde note minerali e lieve finale amaricante.

 **Sintesi - Superiore** € 28.00
Colle Niviera - Tenute di Arzachena - Lula (NU)

 **Tanca Raina - Superiore - (Un anno dopo)** € 30.00
Azienda Agricola Stefano Cau - Monti (SS)    

 **Menica** € 25.00
Azienda Agricola Stefano Cau - Monti (SS) 

Soliànu € 38.00
Vitivinicola Ledda - Tenuta Matteu - Arzachena (SS) 

Sciala - Superiore € 35.00
Cantina Surrau - Arzachena (SS) 

Karagnanj - Superiore € 32.00
Cantina Tondini - Calangianus (SS)  **Magnum 2016 € 60.00**

Spèra € 30.00
Cantine Siddùra - Luogosanto (SS)

Bèru - Superiore € 40.00
Cantine Siddùra - Luogosanto

 **Animas - Superiore** € 36.00
Cantine Animas - Berchiddeddu (SS)

 **Kenalia - Superiore** € 32.00
Tenute Faladas - Luras (SS)

Petritza € 30.00
Tenuta Masone Mannu - Monti (SS)

Costarenas - Superiore € 40.00
Tenuta Masone Mannu - Monti (SS)

Semidano di Mogoro DOC

È un vitigno del quale si riportano notizie dal 1780. Dopo i tentativi infruttuosi di produzione in altre zone dell'Isola, il Semidano è stato riconosciuto come vitigno di unica espressività nella zona di Mogoro, ottenendo la DOC con sottozona Mogoro. È un vitigno poco produttivo con grappoli di piccole dimensioni, serrati e di media resistenza alle crittogame. Per l'aspetto vegetativo è talvolta confuso con il Nuragus, data la simile conformazione dei sarmenti e delle foglie. La maturazione avviene dalla seconda decade di settembre. In vendemmia tardiva, dalla prima decade di ottobre, il Semidano dona vini bianchi di grande struttura e complessità.

Anastasia € 22.00
Cantina il Nuraghe - Mogoro (OR)

Puisteris - Superiore € 35.00
Cantina il Nuraghe - Mogoro (OR)   

Nuragus di Cagliari DOC

Non è facile poter stabilire con esattezza l'origine del vitigno che produce il vino "Nuragus di Cagliari", nonché quella del nome che l'accompagna. Sembra abbastanza attendibile che, coltivato da epoche remotissime, sia stato importato dai fenici e che il nome "Nuragus" sia derivato dalle preistoriche costruzioni, i "Nuraghi". D'altra parte, è anche risaputo che la forma del grappolo del Nuragus, che si presenta di forma tronco-conica, spesso anche alato, lo assomiglia molto alle forme dei Nuraghi. Si aggiunga poi l'altra constatazione che il grappolo ben maturo di uva Nuragus, quando è esposto ad intense radiazioni solari, presenta acini di colore rosso fuoco e che "nur" nell'antica lingua fenicia ha proprio il significato di fuoco.

Il Nuragus ebbe la sua massima diffusione nell'Isola nel periodo dell'Amministrazione piemontese e successivamente, a cavallo dei secoli XIX e XX, fu colpito dalla fillossera. Gran parte dei vigneti sardi, che alla fine dell'ottocento avevano raggiunto la loro massima espansione, furono falciati da questo parassita. La ripresa nell'Isola della viticoltura su piede americano, non solo ridette al Nuragus l'importanza del passato, ma lo fece successivamente risultare come il vitigno più largamente rappresentato in tutti i vigneti del Centro-Sud della Sardegna.

Nuragus

Antonella Corda - Sardinia



€ 28.00

Mugarò

Cantina il Nuraghe - Mogoro (OR)

€ 24.00

Alghero DOC

La tradizione viticola ed enologica in quest'area della Sardegna risale alle dominazioni spagnole dove gli scambi commerciali hanno favorito l'arrivo in Alghero di varietà provenienti dalla Penisola Iberica. La vite è stata coltivata seguendo sempre le più moderne tecniche viticole, per assecondare nel tempo le diverse esigenze di carattere qualitativo ed imprenditoriale. L'introduzione di varietà internazionali è invece un fatto più recente, ma comunque risalente agli inizi del 1900. Alla metà del XX secolo l'Ente della Riforma Agraria della Sardegna, ha promosso e realizzato opere di bonifica importanti a Nord di Alghero, mettendo a coltura terreni fino ad allora lasciati al semplice pascolo brado, elevandoli alla coltivazione specializzata cerealicola, ma anche a quella frutticola e soprattutto viticola. Ciò ha determinato la nascita di una cantina sociale nel 1950. La volontà delle persone e degli imprenditori della filiera vitivinicola di quest'area ha fatto sì che nascesse la DOC "Alghero" nel 1995. Attualmente la denominazione si estende su 1.343 ettari vitati.

La DOC "Alghero" è nata per valorizzare le produzioni viticole ed enologiche del comprensorio di Alghero, il cui patrimonio varietale è di grande interesse perché è composito e di antica tradizione. Basti solo accennare al Torbato che è coltivato fin dall'inizio del 1900. Anche le varietà di interesse internazionale hanno evidenziato ottime performance viticole ed enologiche. Valga come esempio il vino Marchese di Villamarina monoufficio di Cabernet sauvignon.

Torbato CentoGemme

Podere Parpinello - Alghero (SS)



€ 26.00

Parallelo 41

Sella & Mosca - Alghero (SS)

€ 32.00

Isola dei Nuraghi IGT

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" comprende l'intero territorio dell'isola. Molteplici campagne di scavi condotte in diversi siti archeologici della Sardegna hanno portato alla luce vinaccioli carbonizzati risalenti al 1.300 a.C. che testimoniano la presenza di una affermata cultura enoica in Sardegna anteriore all'ingresso dei Fenici (IX-VIII secolo a.C.), ai quali si faceva derivare l'introduzione delle prime viti domestiche in Sardegna.

Gioias - Biologico

Flli Puddu - Oliena (NU)



€ 28.00

Capichera Classico

Cantina Capichera - Arzachena (SS)

€ 65.00

Panzale

Cantina Berritta - Dorgali (NU)



€ 28.00

Samas

Cantina Agripunica - Santadi (CI)

€ 26.00

Modestu

Giovanni Montisci - Mammojada (NU)

€ 40.00

Colli di Limbara IGT

Ruinas

Depperu - Luras (SS)



€ 40.00

Tharros IGT

I Giganti Bianco

Azienda Vinicola Contini - Cabras (OR)



€ 30.00

Romangia IGT

Oro Dry

Viticoltori della Romangia - Sorso (SS)



€ 28.00

Barbagia IGT

Delissa - Granazza

Cantina Marco Canneddu - Mammojada (NU)



€ 43.00



ROSSI SARDI

Cannonau di Sardegna DOC

Il Cannonau è il vitigno a bacca nera più diffuso in Sardegna. La coltivazione di questo vitigno è diffusa in tutta l'isola ma concentrata nelle zone più centrali del territorio. Fino a poco tempo fa non se ne conosceva con certezza l'origine e la maggior parte degli esperti erroneamente lo riteneva importato dalla penisola iberica. Tuttavia recenti studi hanno dimostrato la sua endemicità, infatti resti di vinaccioli risalenti a 3200 anni fa sono stati ritrovati in diverse zone dell'isola (ad esempio a Sa Osa - nella valle del Tirso, sulle colline di Sardara - a nord di Cagliari, a Villanovafranca e nel villaggio nuragico Duos Nuraghes di Borore in provincia di Nuoro), facendo del Cannonau il vino più antico del Bacino del Mediterraneo. Il risultato di analisi già condotte da laboratori spagnoli hanno dimostrato che il Cannonau, il cui vitigno ritenevano gli esperti fosse stato importato nel '400 dalla Spagna, ha in realtà origini autoctone.

	Carros - Nepente - Biologico		€ 30.00
	Flli Puddu - Oliena (NU)		
	Radice		€ 26.00
8000	Viticoltori della Romangia - Sorso (SS)		
	Colle Nivera		€ 30.00
	Colle Nivera - Lula (NU)		
	Barrosu		€ 68.00
	Giovanni Montisci - Mammojada (NU)		
	Barrosu «Riserva Franzisca»		€ 90.00
	Giovanni Montisci - Mammojada (NU)		
	Nostranu		€ 30.00
7000	Cantina Berritta - Dorgali (NU)		
	Thurcalesu	 	€ 35.00
6000	Cantina Berritta - Dorgali (NU)		
	Menico		€ 26.00
2000	Azienda Agricola Stefano Cau - Monti (SS)		
	Zimò		€ 30.00
4500	Cantina Marco Canneddu - Mammojada (NU)		
	Zibbo		€ 40.00
2000	Cantina Marco Canneddu - Mammojada (NU)		
	Indolente Rosso «Riserva»		€ 45.00
	Tenute Asinara - Sorso (SS)		
	Èrema		€ 30,00
	Cantine Siddùra - Luogosanto (SS)		
	Cannonau	 	€ 32.00
	Antonella Corda - Serdiana (CA)		

Monica di Sardegna DOC

Il Monica, è uno dei vitigni sardi di più antica introduzione, è presente in tutto il territorio isolano. L'ipotesi più accreditata sulle origini del vitigno è quella che attribuisce l'introduzione in Sardegna intorno all'XI secolo, ad opera dei monaci Camaldolesi, da cui deriverebbe il nome con cui è più diffusamente conosciuto. Un'altra teoria attribuisce la provenienza al periodo della dominazione spagnola, di fatto in alcune zone dell'isola il vitigno viene chiamato "Monica di Spagna" o "Uva Mora". Il vitigno esprime le sue migliori potenzialità produttive sui terreni mediamente profondi a composizione calcarea in zone collinari a media pendenza, ben esposte al sole.

	Antigua		€ 24.00
	Cantina Sociale di Santadi - Santadi (CA)		
	Nabui		€ 30.00
	Cantina il Nuraghe - Mogoro (OR)		

Alghero DOC

Questa DOC è nata per valorizzare le produzioni vitivinicole ed enologiche del comprensorio di Alghero facendo leva su tre fattori cardine del mondo del vino: il patrimonio varietale esistente, la cultura viticola ed enologica degli operatori del settore e le caratteristiche ambientali del territorio.

Il patrimonio varietale è di grande interesse perché è composito e di antica tradizione. Basti solo accennare al Torbato che è coltivato fin dai tempi dell'attività vivaistica portata avanti dalla Sella & Mosca all'inizio del 1900, oppure dalla riscoperta del Cagnulari effettuata, in questi ultimi anni, dalla Cantina di S. Maria la Palma. Anche le varietà di interesse internazionale hanno evidenziato ottime performance, valga come esempio il vino Marchese di Villamarina monouvaggio di Cabernet sauvignon. La tradizione viticola ed enologica in quest'area della Sardegna risale alle dominazioni spagnole dove gli scambi commerciali hanno favorito l'arrivo in Alghero di varietà provenienti dalla Penisola Iberica.

	Marchese di Villamarina		€ 55.00
	Sella & Mosca - Alghero		
	Tanca Farrà		€ 32.00
	Sella & Mosca - Alghero		

Carignano del Sulcis DOC

Secondo i più accreditati autori il "Carignano" sarebbe stato coltivato da epoche remote in molti paesi che si affacciano nella parte occidentale del Mediterraneo tra cui Spagna, Francia, Italia, Algeria, Tunisia, Libia. È probabile quindi che i Fenici o i Cartaginesi lo abbiano introdotto in Sardegna, essendo stati loro tra i primi a solcare il Mediterraneo ed avendo frequentato per lungo tempo proprio la regione del Sulcis in particolare le due città puniche di "Solci" e "Nora", oggi rispettivamente "S. Antioco" e "Pula", ove attualmente si trovano le più estese coltivazioni. È altrettanto attendibile la tesi che incontra parecchi sostenitori e secondo la quale il vitigno sarebbe di provenienza iberica fin dai primi tempi della dominazione spagnola dell'Isola. Questa ipotesi trova conforto anche nella stessa denominazione dialettale, localmente in uso per l'uva Carignano: "Axina de Spagna" cioè "Uva di Spagna". Si può comunque affermare che la coltivazione del Carignano risale ad epoche remote ed in special modo nell'estremo Sud-Ovest dell'Isola. Nei terreni sabbiosi dell'isola di Sant'Antioco è stato possibile mantenere la coltivazione della vite "franca di piede" in quanto in questo tipo di terreni la fillossera non ha provocato danni.

 **Primo Bio - Biologico** € 34.00
Tenuta La Sabbiosa Biomar Coop. Agricola - Calasetta (SU)

Baie di Palmas - Piede Franco € 28.00
Cantina Sociale di Santadi - Santadi (SU) 

Rocca Rubia - Riserva € 35.00
Cantina Sociale di Santadi - Santadi (SU) 

Terre Brune - Superiore **Magnum 2014 € 250.00** € 65.00
Cantina Sociale di Santadi - Santadi (SU)

Isola dei Nuraghi IGT

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" comprende l'intero territorio dell'isola. Molteplici campagne di scavi condotte in diversi siti archeologici della Sardegna hanno portato alla luce vinaccioli carbonizzati risalenti al 1.300 a.C. che testimoniano la presenza di una affermata cultura enoica in Sardegna anteriore all'ingresso dei Fenici (IX-VIII secolo a.C), ai quali si faceva derivare l'introduzione delle prime viti domestiche in Sardegna.

 **Intinu** € 28.00
Colle Nivera - Lula (NU)

Turriga € 80.00
Argiolas - Serdiana (CA)

 **Tenebras** € 40.00
Cantine Animas - Berchiddeddu (SS)

Barrua **Magnum 2015 € 140,00** € 70.00
Cantina Agripunica - Santadi (CI) 

Montessu € 35.00
Cantina Agripunica - Santadi (CI) 

Entu € 45.00
Tenuta Masone Mannu - Monti (SS)

Herculis € 32.00
Tenuta Asinara - Sorso (SS)

Hassan € 58.00
Tenuta Asinara - Sorso (SS)

Barriu € 45.00
Cantina Surrau - Arzachena (SS) 

Romangia IGT
Roccia € 28.00
 Viticoltori della Romangia - Sorso (SS)

 **Pietra - Cagnulari** € 30.00
 Viticoltori della Romangia - Sorso (SS) 

Colli di Limbara IGT

Tiros **2013 - Jèraboam € 265.00 2014 - Magnum € 135.00** € 60.00
Cantine Siddùra - Luogosanto (SS)

 **Oltremare** **2014 - Jèraboam € 300.00 Magnum € 110.00 2010 - Magnum € 120.00** € 65.00
Unmaredivino - Berchidda (SS)

 **Kelùna** € 32.00
Tenute Faladas - Luras (SS)

Terralba DOC - Bovale

Il Bovale è uno dei più antichi vitigni coltivati in Sardegna. La sua presenza è ubiquitaria nell'isola essendo coltivato da solo o in consociazione con altri vitigni. Recenti studi dimostrano che il Bovale è un diretto discendente della vite selvatica ancora presente in alcune zone boschive e poco coltivate. Tale scoperta fa presupporre che la Sardegna potesse essere, già alcuni millenni fa, un centro secondario di addomesticazione e di selezione delle biodiversità viticole. Il Bovale è un vitigno di media vigoria con grappolo serrato di media grandezza. L'acino presenta una buccia abbastanza spessa e di colore blu-nero.

Cavaliere Sardo - Terralba DOC € 32.00
Cantina il Nuraghe - Mogoro (OR) 

Su'Nico - Marmilla IGT € 38.00
Cantina Su' Entu - Sanluri (CA) 

ROSSI NAZIONALI

	101 dedicato a Novello Cioni - Chianti Classico DOCG		€ 30.00
	Dalle Nostre Mani - Toscana - Fucecchio (FI)		
	Amarone Classico - Amarone Valpolicella Classico DOCG		€ 74.00
	Villa Spinosa - Veneto - Negrar (VR)		
	Ripasso Jago - Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC		€ 35.00
	Villa Spinosa - Veneto - Negrar (VR)		
	Il Vegro - Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC		€ 60.00
	Brigaldara - Veneto - San Pietro in Cariano (VR)		
	Brunello - Brunello di Montalcino DOCG		€ 60.00
	Palazzo - Toscana - Montalcino (SI)		
	Brunell FORNACella - Brunello di Montalcino DOCG - <i>Biologico</i>		€ 50.00
	Fornacella - Toscana - Montalcino (SI)		
	Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino DOCG		€ 82.00
	Tenute Antinori Pian delle Vigne - Toscana - Montalcino (SI)		
	Orio - Bolgheri DOC	 	€ 40.00
	Podere il Castellaccio - Toscana - Castagnetto Carducci (LI)		
	Barolo - Barolo DOCG		€ 68.00
	Diego Conterno - Piemonte - Monforte d'Alba (CN)		
	Prunotto Barolo - Barolo DOCG		€ 70.00
	Prunotto Cantina di Bussia- Piemonte - Monforte d'Alba (CN)		
	Ginestra - Barolo DOCG		€ 90.00
	Diego Conterno - Piemonte - Monforte d'Alba (CN)		
	Baluma - Nebbiolo d'Alba DOCG		€ 35.00
	Diego Conterno - Piemonte - Monforte d'Alba (CN)		
	Bruciato - Bolgheri Rosso DOC		€ 40.00
	Tenute Antinori Guado al Tasso- Toscana - Bolgheri (LI)		
	Guado al Tasso - Bolgheri Rosso DOC Superiore		€ 170.00
	Tenute Antinori Guado al Tasso- Toscana - Bolgheri (LI)		
	Pèppoli - Chianti Classico DOCG		€ 32.00
	Tenute Antinori Pèppoli - Toscana - San Casciano Val di Pesa (FI)		
	Brotosecco - Maremma Toscana DOC		€ 36.00
	Tenute Antinori Le Mortelle - Toscana - Castiglione della Pescaia (GR)		
	Villa Antinori - Chianti Classico DOCG Riserva		€ 55.00
	Tenute Antinori - Toscana - San Casciano Val di Pesa (FI)		
	Badia a Passignano - Chianti Classico DOCG - Gran Selezione		€ 60.00
	Tenute Antinori Badia a Passignano - Toscana - Badia a Passignano (FI)		
	Tignanello - Toscana IGT		€ 130.00
	Tenute Antinori Tignanello - Toscana - San Casciano Val di Pesa (FI)		
	Achelo - Syrah - Cortona DOC		€ 25.00
	Tenute Antinori La Braccasca - Toscana - Montepulciano (SI)		
	Dolcetto - Dolcetto d'Alba DOC		€ 28.00
	Diego Conterno - Piemonte - Monforte d'Alba (CN)		
	Selezione - Gattinara DOCG		€ 45,00
	Travaglini Giancarlo - Piemonte - Gattinara (VC)		
	Occhietti - Nebbiolo - Langhe DOC		€ 34,00
	Prunotto Cantina di Bussia- Piemonte - Monforte d'Alba (CN)		
	Pinot Nero - Vigneti delle Dolomiti IGT - <i>Biologico</i>		€ 25.00
	Azienda Agricola Baldessari - La Casa del Picchio Verde - Trentino - Povo di Trento (TN)		
	Montepulciano - Montepulciano d'Abruzzo DOC - <i>Biologico</i>		€ 25.00
	Azienda Agricola Torre dei Beati - Abruzzo - Loreto Aprutino (PE)		
	Barbaresco Gaja - Barbaresco DOCG		€ 320.00
	Angelo Gaja - Barbaresco (CN)		
	Cremes - Langhe DOC		€ 70.00
	Angelo Gaja - Barbaresco (CN)		
	Focara Pinot Noir - Colli Pesaresi DOC		€ 55.00
	Fattoria Mancini - Pesaro (PU)		
	P Primitivo - Salento IGP		€ 25.00
	Cantina Petrelli - Puglia - Carmiano(LE)		

ROSSI ESTERI

Cru Bourgeois Médoc - Grand Vin de Bordeaux AOC		€ 35.00
Château Haut Grignon - Francia/Bordeaux - Valeyrac		
Pinot Nero - ASC		€ 26.00
Domaine La Petite Perrière - Francia/Val de Loire - Pouilly sur Loire		
Sous le Château - Saint Romain AOC		€ 80.00
Domaine Germain Père & Fils - Francia/Côte de Beaune - Saint Romains		
16^ Generation - Bourgogne Hautes Cotes de Nuits AOC		€ 65.00
Domaine Dufouleur - Francia/Nuits Saint Georges		
Le Calice de Saint Pierre - Châteauneuf du Pape Garnacha		€ 67.00
Domaine des Pères de l'Eglise- Francia/Châteauneuf-du-Pape,	 	

ROSATI

Nazionali

Rosa-ae - Cerasuolo d'Abruzzo DOC - Biologico		€ 24.00
Azienda Agricola Torre dei Beati - Abruzzo - Loreto Aprutino (PE)		
Calafuria - Salento IGT		Magnum € 56,00 € 30.00
Tenute Antinori Tormatesca - Puglia - San Pietro Vernotico (BR)		

Sardi

Punta Catirina - Cannonau di Sardegna DOC		€ 24.00
Colle Niviera - Lula (NU)		
Zibbo Rosè - Cannonau di Sardegna DOC		€ 30.00
Cantina Marco Canneddu - Mammoada (NU)		
Prima Lughe - Cannonau di Sardegna DOC		€ 32.00
Cantine Animas - Berchiddeddu (SS)		
I Giganti Rosa - Tharros IGT		€ 28.00
Azienda Vinicola Contini -Cabras (OR)		

BIRRE

Sardegna

Dolmen Pils

Birrificio Alger - Uri (SS) - 50 cl.

È la vera, originale birra Bionda. Questa tipologia di birra trae il nome dalla città di Pilsen, città situata nella regione della Boemia in Repubblica Ceca. Birra prodotta con lieviti selezionati di bassa fermentazione, stile molto apprezzato e diffuso in diversi paesi. Il birraio Dolmen l'ha voluta caratterizzare con un'aroma ricco e complesso, dal profumo di malto ed un bouquet che arriva dal luppolo SAAZ. Il suo colore è tendente all'oro pallido con una cremosa e densa schiuma e una pronunciata amarezza data dall'utilizzo di luppoli boemi.

€ 14.00

Dolmen Weizen

Birrificio Alger - Uri (SS) - 50 cl.

La passione dei soci dell'azienda proprietaria del marchio Dolmen, unita alla creatività del mastro birraio, spingono il birrificio a realizzare una birra di stile Weizen con l'utilizzo di frumento non maltato e malti d'orzo. Il risultato è una birra straordinaria, di colore giallo oro, non filtrata, resa tipicamente torbida dalla presenza dei lieviti e delle sostanze proteiche in sospensione. Caratterizzata da un bouquet aromatico fruttato di banana e da una schiuma caratteristica e persistente. Equilibrata, rinfrescante e dal finale secco.

€ 14.00

Sardinian Pilsner

Birrificio Marduk - Irgoli (NU) - 50 cl.

Birra artigianale a bassa fermentazione di stile boemo. La delicatezza al naso e l'eleganza floreale del luppolo, viene accompagnata da un rotondo mielato del malto agricolo di produzione propria. La birra si lascia bere velocemente, il corpo è abbastanza esile e il finale chiude in secchezza per le ingenti quantità di luppolo in amaro, preparando il palato per una nuova sorsata.

€ 14.00

FINE PASTO

Vini Dolci o da Dessert

La Sardegna vanta una tradizione vitivinicola millenaria. Il patrimonio Sardo è rappresentato da un vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita e 19 vini a Denominazione di Origine Controllata, di cui 9 da dessert: Alghero bianco/rosso dolce, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Moscato di Cagliari, Moscato di Sorso Sennori, Moscato di Sardegna, Vernaccia di Oristano, Girò di Cagliari, Nasco di Cagliari. Numerose sono anche le IGT, di cui 9 rientrano nella categoria dei vini da dessert. La viticoltura sarda offre quindi una gamma di gusti e sapori unici, in cui i suoi vini da dessert spiccano come perle preziose nel firmamento enologico regionale. Inconfondibile il gusto dei passiti, esaltato dall'abbinamento con i formaggi.

Oro Oro

 Moscato di Sorso Sennori DOC - ml. 500
Viticoltori della Romangia - Sorso (SS)



Bicchiere **Bottiglia**
€ 7.00 **€ 48.00**

Muffato della Sala

Umbria IGT - ml. 375
Tenute Antinori Castello della Sala - Umbria - Ficulle (TR)

€ 7.00 **€ 48.00**

Sauternes

 Sauternes ASC - ml. 375
Château La Ribotte - Francia/Bordeaux - Preignac

€ 7.00 **€ 38.00**

Villani
MAX VILLANI

ESSENZA
Distrot
GOURMET RESTAURANT

Via delle Terme, 8 - Olbia - 0789.25594