

**L'ESSENZA**  
GOURMET RESTAURANT *Bistrot*

---

*Villani*  
MAX VILLANI

Gentile Ospite

il Maître Sommelier Massimo Contini sarà lieto di guidarvi in un percorso di degustazione alla scoperta delle migliori produzioni vitivinicole regionali, qual'ora foste interessati chiedete pure, per lui sarà un piacere come speriamo lo sarà per voi.

Grazie!

*Villani*

Dear Guest

the Maître Sommelier Massimo Contini will be happy to guide you on a tasting journey to discover the best regional wine productions.

If you are interested, ask, it will be a pleasure for him as we hope it will be for you.

Thank you!

*Villani*

# L'ESSENZA

GOURMET RESTAURANT *Distrot*

---

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.

## Il vino in Italia

L'Italia è da sempre terra di vino e produce, in ogni regione, vini di grande pregio, con un ampio patrimonio enologico si può certamente collocare tra i paesi più importanti al mondo per la viticoltura.

Barolo, Brunello, Montepulciano, Chianti, Bolgheri, Amarone, Aglianico, Primitivo sono tra i rossi italiani più famosi, mentre tra i vini bianchi ricordiamo il Gewurztraminer, il Fiano, la Falanghina, il Greco di Tufo e il Müller Thurgau, apprezzati per gli aromi fruttati, floreali e per la loro intensa mineralità e sapidità.

Dalla nostra cantina potrete scegliere e degustare una selezione di vini che il nostro sommelier ha ritenuto maggiormente rappresentativi della cultura enologica nazionale. Una selezione dei pregiati vini del Piemonte. Tra i vini veneti spiccano due grandi protagonisti dell'enologia: da un lato l'Amarone, che secondo la tradizione sarebbe nato da un errore, e dall'altro il Prosecco, uno spumante tra i più apprezzati all'estero. In Lombardia un altro spumante, il Franciacorta, si è guadagnato grande fama negli ultimi cinquant'anni, almeno quanto il Trento DOC, entrambi prodotti da metodo classico. La Toscana è senza dubbio una delle regioni più apprezzate per la produzione di grandi vini potendo spaziare e scegliere da un Chianti a un Brunello per chi ama i vini tradizionali, mentre chi ha un gusto più moderno e internazionale potrà scegliere i vini da vitigni internazionali, assaporando un Super Tuscan.

Percorrendo virtualmente lo stivale verso sud, e sul versante adriatico si potrà assaporare un Trebbiano o un Pecorino per poi spostarsi sul tacco dello stivale per assaporare un primitivo.

Non possono certamente mancare i vini campani o siciliani che si presentano di gran corpo e struttura.



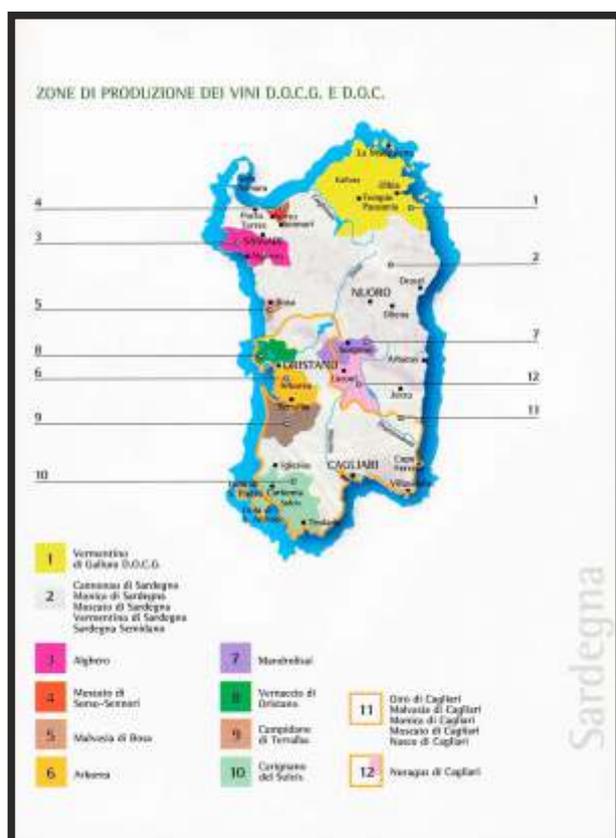
## Il vino in Sardegna

Il vino e la Sardegna hanno un legame antichissimo, influenzato dalle invasioni e dai domini subiti dall'isola nel corso dei secoli. Tracce di un laboratorio enologico sono state rinvenute nel nuraghe Arrubiu di Orroli. I popoli che giunsero in Sardegna nel corso dei secoli con l'arte dell'innesto, della coltivazione, e le tecniche di produzione contribuirono allo sviluppo della vite e del vino. Questi erano soprattutto i popoli che venivano dal mare: inizialmente fenici e cretesi e successivamente i punici, i romani e i bizantini.

Furono però i punici a trasformare la viticoltura in Sardegna in una fiorente attività. Il commercio del vino si diffuse ulteriormente con l'arrivo dei romani che ne stabilizzarono le produzioni. Dopo le distruzioni legate alle invasioni barbariche, la vite e il vino in Sardegna ripresero vita con l'arrivo dei bizantini. Anche il successivo periodo Giudicale fu incentrato sull'incremento regolato delle produzioni e alla protezione dei vitigni autoctoni e il commercio dei vini sardi. Fu tuttavia con la dominazione spagnola che vennero introdotte le cultivar che con il tempo divennero parte degli attuali vitigni autoctoni della Sardegna (Cannonau, Bovale, Girò, Vermentino).

Le più recenti scoperte evidenziano però che già in epoca nuragica i Sardi coltivavano la vite e producevano vino, ed il cannonau sarebbe uno dei vini più antichi del bacino del Mediterraneo.

Il vino tipico di Olbia è il rinomato Vermentino di Gallura unica, per ora, DOCG istituita in Sardegna.



# LA CANTINA PRIVATA DELLO CHEF

## BOLLICINE

|   |          |
|---|----------|
| <b>William Deutz Brut</b> - Champagne AOC 2010<br>Maison Deutz - Francia - Aÿ       | € 150.00 |
| <b>Amour de Deutz Brut</b> - Champagne AOC 2008<br>Maison Deutz - Francia - Aÿ      | € 260.00 |
| <b>Amour de Deutz Brut Rosé</b> - Champagne AOC 2008<br>Maison Deutz - Francia - Aÿ | € 290.00 |

## ROSSI

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

## GRANDI FORMATI

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Deutz Brut Classic</b> - <i>Champagne AOC</i> (Bollicina)<br>Maison Deutz - Francia - Aÿ   | Magnum € 150.00   |
|  <b>Karagnanj Brut</b> - <i>Metodo Champenoise da Uve Bianche Autoctone della Sardegna</i><br>Cantina Tondini - Calangianus  | Magnum € 120.00   |
| <b>Alta Langa Riserva 72 Mesi</b> - <i>Alta Langa DOCG - Metodo Classico</i> (Bollicina)<br>Cantina Banfi - Piemonte - Strevi (AL)  | Magnum € 130.00   |
| <b>Riserva Aurora 100 Mesi</b> - <i>Alta Langa DOCG Extra Brut - Talento Metodo Classico</i> (Bollicina)<br>Cantina Banfi - Piemonte - Strevi (AL)  | Magnum € 200,00   |
|  <b>Ruinas</b> - <i>Colli del Limbara IGT</i> (Bianco)<br>Depperu - Sardegna - Luras (SS)  | Magnum € 100,00   |
|  <b>Oltremare</b> - <i>Colli del Limbara IGT</i> (Rosso) <b>2014 Jèraboam € 300.00 - 2010 Magnum € 140.00 - 2014 Magnum € 130.00</b><br>Unmaredivino - Berchidda (SS) - Sardegna |                   |
| <b>Fòla</b> - <i>Cannonau di Sardegna DOC Riserva</i> (Rosso)<br>Cantine Siddùra - Luogosanto (SS) - Sardegna   | Magnum € 130.00   |
| <b>Tiros</b> - <i>Colli del Limbara IGT</i> (Rosso)<br>Cantine Siddùra - Luogosanto (SS) - Sardegna   | Magnum € 120.00   |
| <b>Poggio alle Nane</b> - <i>Maremma Toscana DOC</i><br>Tenute Antinori Fattorie Le Mortelle - Toscana - Castiglione della Pescaia (LI)   | Jèraboam € 320,00 |
| <b>Balnero</b> - <i>Toscana IGT</i> (Rosso)<br>Castello Banfi - Toscana - Montalcino (SI)   | Jèraboam € 280.00 |
| <b>Rocca Rubia</b> - <i>Carignano del Sulcis DOC Riserva 2014</i> (Rosso)<br>Cantina Sociale di Santadi - Santadi (SU) - Sardegna   | Magnum € 120.00   |
| <b>Terre Brune</b> - <i>Carignano del Sulcis DOC Superiore 2014</i> (Rosso)<br>Cantina Sociale di Santadi - Santadi (SU) - Sardegna   | Magnum € 160.00   |

## SPUMANTI SARDI

|  |   |                 |         |
|--|---|-----------------|---------|
| <b>Centogemme Brut</b> - Alghero DOC Torbato<br>Poderi Parpinello - Alghero (SS)   |  |                 | € 35.00 |
| <b>Karagnanj Brut</b> - <i>Metodo Champenoise da Uve Bianche Autoctone della Sardegna</i><br>Cantina Tondini - Calangianus |   | Magnum € 120,00 | € 48.00 |
| <b>Surrau Millesimato Brut</b> - <i>Vermentino di Gallura DOCG - Metodo Champenoise</i><br>Cantina Surrau - Arzachena (SS) |   |                 | € 50.00 |
| <b>Surrau Brut Rose'</b> - <i>Metodo Champenoise</i><br>Cantina Surrau - Arzachena (SS)                                    |   |                 | € 65.00 |

## SPUMANTI NAZIONALI

|   |   |                 |          |
|---|---|-----------------|----------|
| <b>Contrada Granda Brut</b> - Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG<br>Cantina Masottina - Veneto - Conegliano (TV)  |   |                 | € 35.00  |
| <b>Tener Extra Dry</b> - Chardonnay, Sauvignon Spumante<br>Cantina Banfi - Piemonte - Strevi (AL)   |   |                 | € 35.00  |
|  <b>La Valle Primum Brut</b> - Franciacorta DOCG<br>Cantine La Valle - Lombardia - Rodengo Saiano (BS) |  |                 | € 50.00  |
|  <b>La Valle Saten Brut</b> - Franciacorta DOCG<br>Cantine La Valle - Lombardia - Rodengo Saiano (BS)  |  |                 | € 60.00  |
|  <b>La Valle Rosé Brut</b> - Franciacorta DOCG<br>Cantine La Valle - Lombardia - Rodengo Saiano (BS)   |  |                 | € 60.00  |
|  <b>Levii Millesimato Brut</b> - Trento DOC<br>Levii - Trentino - Bleggio Superiore (TN)               |  |                 | € 50.00  |
| <b>Cuveé Prestige 44<sup>^</sup> Edizione</b> - Franciacorta DOCG<br>Ca' del Bosco - Erbusco (BS)   |   |                 | € 65.00  |
| <b>La Scala Brut</b> - Franciacorta DOCG Millesimato<br>Cantina Bellavista - Lombardia - Erbusco (BS)   |   |                 | € 80.00  |
| <b>Ferrari Riserva Perlè Nero</b> - Trento DOC Millesimato<br>Cantine Ferrari - Trentino - Trento (TN)  |   |                 | € 120.00 |
|  <b>Impero Brut de Pinot Noir</b> Metodo Classico<br>Fattoria Mancini - Pesaro (PU)                  |   |                 | € 75.00  |
| <b>Cuvée Aurora</b> - Alta Langa DOCG Extra Brut - Talento Metodo Classico<br>Cantina Banfi - Piemonte - Strevi (AL)  |   | Magnum € 200,00 | € 55.00  |
| <b>Cuvée Aurora Rosè</b> - Alta Langa DOCG Extra Brut - Talento Metodo Classico<br>Cantina Banfi - Piemonte - Strevi (AL)   |   |                 | € 60.00  |

## BOLLICINE ESTERE

|  |   |                 |          |
|--|---|-----------------|----------|
| <b>Deutz Brut Classic</b> - Champagne AOC<br>Maison Deutz - Francia - Aÿ   |   | Magnum € 150,00 | € 75.00  |
| <b>Deutz Brut Rosé</b> - Champagne AOC<br>Maison Deutz - Francia - Aÿ  |   |                 | € 95.00  |
|  <b>Encry Millesimè Brut</b> - Blanc de Blancs - Grand Cru Champagne AOC<br>Maison Vue Blanche Estelle Encry - Francia - Le Mesnil sur Oger |  |                 | € 130.00 |
|  <b>Encry Grand Rosè</b> - Grand Cru Champagne AOC<br>Maison Vue Blanche Estelle Encry - Francia - Le Mesnil sur Oger                       |  |                 | € 120.00 |
| <b>Ruinart R Brut</b> - Champagne AOC<br>Maison Ruinart - Francia - Reims  |   |                 | € 160.00 |
| <b>Crémant de Bourgogne Chardonnay Brut</b> - Crémant de Bourgogne AOC<br>Caves Bailly Lapierre - Francia - Saint Bris le Vineux   |   |                 | € 70.00  |
| <b>Crémant de Bourgogne Pinot Noir Brut</b> - Crémant de Bourgogne AOC<br>Caves Bailly Lapierre - Francia - Saint Bris le Vineux   |   |                 | € 70.00  |
| <b>Crémant de Bourgogne Brut Rosé</b> - Crémant de Bourgogne AOC<br>Caves Bailly Lapierre - Francia - Saint Bris le Vineux   |   |                 | € 70.00  |

## BIANCHI NAZIONALI

|   |   |   |          |
|---|---|---|----------|
|   | <b>Cancenai - Alto Adige Gewürztraminer Doc</b>                 |  | € 38.00  |
|   | Tenuta Rottensteiner - Alto Adige - Bolzano (BZ)                |   |          |
|   | <b>Pinot Grigio - Alto Adige Doc</b>                            |   | € 32.00  |
|   | Tenuta Rottensteiner - Alto Adige - Bolzano (BZ)                |   |          |
|    | <b>Quaron - Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti IGT</b>       |   | € 32.00  |
|   | Azienda Agricola Borgo dei Posseri - Trentino - Ala (TN)        |   |          |
|   | <b>Gewürztraminer - Alto Adige Doc</b>                          |   | € 45.00  |
|   | Cantina Tiefenbrunner - Alto Adige - Bolzano (BZ)               |   |          |
|   | <b>Sauvignon Blanc - Alto Adige Doc</b>                         |   | € 40.00  |
|   | Cantina Tiefenbrunner - Alto Adige - Bolzano (BZ)               |   |          |
|    | <b>Chardonnay - Vallagarina IGT - BioVegan</b>                  |  | € 35.00  |
|   | Azienda Agricola Vallarom - Trentino - Avio (TN)                |   |          |
|    | <b>Monsaltum - Riesling Renano DOC</b>                          |  | € 32.00  |
|   | Marchesi di Montalto - Lombardia - Montalto Pavese (PV)         |   |          |
|   | <b>Ribolla Gialla - Venezia Giulia IGT</b>                      |   | € 38.00  |
|   | Masut da Rive - Friuli Venezia Giulia - Mariano del Friuli (GO) |   |          |
|   | <b>Friulano - Isonzo DOC</b>                                    |   | € 38.00  |
|   | Masut da Rive - Friuli Venezia Giulia - Mariano del Friuli (GO) |   |          |
|   | <b>Vintage Tunina - Venezia Giulia IGT</b>                      |   | € 110.00 |
|   | Jermann - Friuli Venezia Giulia - Dolegna del Collio (GO)       |   |          |
|   | <b>Chardonnay - Venezia Giulia IGT</b>                          |   | € 40.00  |
|   | Jermann - Friuli Venezia Giulia - Dolegna del Collio (GO)       |   |          |
|   | <b>Pinot Grigio - Venezia Giulia IGT</b>                        |   | € 38.00  |
|   | Jermann - Friuli Venezia Giulia - Dolegna del Collio (GO)       |   |          |
|   | <b>Cervaro della Sala - Umbria IGT</b>                          |   | € 75.00  |
|   | Tenute Antinori Castello della Sala - Umbria - Ficule (TR)      |   |          |
|   | <b>Bramito della Sala - Chardonnay - Umbria IGT</b>             |   | € 40.00  |
|   | Tenute Antinori Castello della Sala - Umbria - Ficule (TR)      |   |          |
|   | <b>Rossj Bass - Langhe DOC</b>                                  |   | € 110.00 |
|   | Angelo Gaja - Barbaresco (CN)                                   |   |          |
|   | <b>Gaia &amp; Rey - Langhe DOC Chardonnay</b>                   |   | € 400.00 |
|   | Angelo Gaja - Barbaresco (CN)                                   |   |          |
|   | <b>Poggi Reali - Greco di Tufo DOCG</b>                         |   | € 45.00  |
|   | Cantina G. Marsella - Campania - Summonte Avellino (AV)         |   |          |
|  | <b>Impero Blanc de Pinot Noir - Marche DOC</b>                  |  | € 50.00  |
|   | Fattoria Mancini - Pesaro (PU)                                  |   |          |

## BIANCHI ESTERI

|   |   |   |         |
|---|---|---|---------|
|  | <b>Chablis - Chablis AOC</b>  |  | € 40.00 |
|   | Domaine de Chaude Ecuelle - Francia/Bourgogne - Chemilly sur Serein |   |         |
|  | <b>Pouilly-Fumè - Pouilly-Fumé AOC</b>                              |   | € 50.00 |
|   | Domaine Guy Saget - Francia/Val de Loire - Pouilly sur Loire        |   |         |
|   | <b>Petit Chablis - «Pas si Petit» AOC</b>                           |   | € 60.00 |
|   | La Chablisienne, Francia  |   |         |
|   | <b>Pouilly-Fumè de Ladoucette</b>                                   |   | € 70.00 |
|   | Baron de Ladoucette - Francia                                       |   |         |
|   | <b>Sauvignon Blanc</b>  |   | € 40.00 |
|   | Somerbosch Wines cc - Sud Africa - Stellenbosch                     |   |         |
|   | <b>Riesling Heymann-Lowenstein</b>                                  |   | € 40.00 |
|   | Heymann-Lowenstein - Mosella - Germania                             |   |         |
|   | <b>Manzanilla Classic Dry</b>                                       |   | € 60.00 |
|   | Bodega Rey Fernando de Jerez de la Frontera - Spagna                |   |         |

# 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.

|   |  |  |  |                |
|---|--|--|--|----------------|
|  | <b>Stellato</b><br>Cantina Pala - Serdiana (CA)            |  |  | <b>€ 45.00</b> |
|   | <b>Soprasole</b><br>Cantina Pala - Serdiana (CA)           |  |  | <b>€ 35.00</b> |
|  | <b>Sessantaquattro</b><br>Podere Parpinello - Alghero (SS) |   |  | <b>€ 35.00</b> |

## 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.

|   |   |  |                       |                |
|---|---|--|-----------------------|----------------|
|   | <b>Spèra</b><br>Cantine Siddùra - Luogosanto (SS)                           |  |                       | <b>€ 35.00</b> |
|   | <b>Karagnanji</b> - Superiore<br>Cantina Tondini - Calangianus (SS)         |  | <b>Magnum € 80,00</b> | <b>€ 37.00</b> |
|   | <b>Sciala</b> - Superiore<br>Cantina Surrau - Arzachena (SS)                |  | <b>Magnum € 90,00</b> | <b>€ 37.00</b> |
|   | <b>Lupus in Fabula</b> - Superiore<br>Tenute Olbios - Olbia (SS)            |  |                       | <b>€ 37.00</b> |
| <br>8000 | <b>Bianco Smeraldo</b> - Superiore<br>Cantina Unmaredivino - Berchidda (SS) |  |                       | <b>€ 37.00</b> |
|   | <b>Petrizza</b><br>Tenute Masone Mannu - Monti (SS)                         |  |                       | <b>€ 37.00</b> |
| <br>5000 | <b>Essenza</b><br>Tenute Campos - Berchiddeddu (SS)                         |  |                       | <b>€ 37.00</b> |

## 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.

|  |  |  |  |                |
|--|--|--|--|----------------|
|  | <b>Anastasia</b><br>Cantina il Nuraghe - Mogoro (OR)             |  |  | <b>€ 32.00</b> |
|  | <b>Puisteris</b> - Superiore<br>Cantina il Nuraghe - Mogoro (OR) |    |  | <b>€ 40.00</b> |

## 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 assomigli 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.

|   |  |   |  |                |
|---|--|---|--|----------------|
|  | <b>Milleluci</b><br>Cantina Pala - Serdiana (CA) |   |  | <b>€ 35.00</b> |
|---|--|---|--|----------------|

## 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 monouvaggio di Cabernet sauvignon.

**Torbato CentoGemme**   **Magnum € 60,00 € 32.00**  
Poderi Parpinello - Alghero (SS)

## 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**   **€ 32.00**  
F.lli Puddu - Oliena (NU)

**Capichera Classico** **€ 65.00**  
Cantina Capichera - Arzachena (SS)

 **Panzale**   **€ 35.00**  
3000 Cantina Berritta - Dorgali (NU)

## Colli di Limbara IGT

**Ruinias**  **Magnum € 100,00 € 45.00**  
Depperu - Luras (SS)

## Tharros IGT

**I Giganti Bianco**    **€ 45.00**  
Azienda Vinicola Contini - Cabras (OR)

## Valli di Porto Pino IGT

**Villa di Chiesa**   **€ 45.00**  
Cantina Sociale di Santadi - Santadi (SU)

## ORANGE WINE

 **Al Sol Brilla - Isola dei Nuraghi IGT** **€ 60.00**  
750 La Contralta - Sardegna - Olbia (SS)

**Ribolla Gialla - Venezia Giulia IGT**  **€ 150.00**  
Francesco Gravner - Friuli Venezia Giulia - Oslavia (GO)

## ROSATI

### Sardi

**Nudo - Cannonau di Sardegna DOC**  **€ 40.00**  
Cantine Siddùra - Luogosanto (SS)

**Tre Torri - Carignano del Sulcis DOC** **€ 35.00**  
Cantina Sociale di Santadi - Santadi (SU)

### Nazionali

**Calafuria - Salento IGT**  **€ 40.00**  
Tenute Antinori Tormaresca - Puglia - San Pietro Vernotico (BR)

# 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.

|   |  |   |                |
|---|--|---|----------------|
|          | <b>Carros - Nepente - <span style="color: green;">Biologico</span></b> |    | <b>€ 40.00</b> |
|   | F.lli Puddu - Oliena (NU)  |   |                |
|   | <b>Tiscali - Nepente</b>   |   | <b>€ 35.00</b> |
|   | F.lli Puddu - Oliena (NU)  |   |                |
|   | <b>Barrosu</b>   |   | <b>€ 68.00</b> |
|   | Giovanni Montisci - Mammoiada (NU)                                     |   |                |
|   | <b>Barrosu «Riserva Franzisca»</b>                                     |   | <b>€ 90.00</b> |
|   | Giovanni Montisci - Mammoiada (NU)                                     |   |                |
| <br>4500 | <b>ProVois - Nepente Riserva</b>                                       |   | <b>€ 75.00</b> |
|   | F.lli Puddu - Oliena (NU)  |   |                |
|   | <b>Érema</b>   |   | <b>€ 35.00</b> |
|   | Cantine Siddùra - Luogosanto (SS)                                      |   |                |

## 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.

|                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| <b>Nabui</b>                     | <b>€ 40.00</b> |
| 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.

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| <b>Marchese di Villamarina</b> | <b>€ 90.00</b> |
| Sella & Mosca - Alghero        |                |

## 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.

|   |   |
|---|---|
| <b>Cavaliere Sardo - Terralba DOC - Riserva</b> | <b>€ 40.00</b>  |
| Cantina il Nuraghe - Mogoro (OR)                |  |

## 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.

### Rocca Rubia - Riserva

Cantina Sociale di Santadi - Santadi (SU)



Magnum 2014 € 120.00 € 42.00

### Terre Brune - Superiore

Cantina Sociale di Santadi - Santadi (SU)

Magnum 2014 € 160.00 € 90.00

## 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 primi viti domestiche in Sardegna.

### Bàcco

Cantine Siddùra - Luogosanto (SS)

€ 35.00

### Turriga

Argiolas - Sardinia (CA)

Magnum € 200,00 € 110.00

### Entu

Tenute Masone Mannu - Monti (SS)

€ 45.00

### Barrua

Cantina Agripunica - Santadi (CI)



Magnum 2015 € 150,00 € 80.00

### Carbia

Poderi Parpinello - Alghero (SS)



€ 35.00

## Colli di Limbara IGT

### Siddaju - Nebbiolo

Cantina Tondini - Calangianus (SS)

€ 60.00

### Oltremare

Unmaredivino - Berchidda (SS)

2014 - Jèraboam € 300.00 Magnum € 130.00 2010 - Magnum € 140.00 € 70.00



## ROSSI NAZIONALI

|   |   |   |                           |
|---|---|---|---------------------------|
|  | <b>Cont'Ugo - Bolgheri DOC</b>  |   | € 90.00                   |
|   | Tenute Antinori Guado al Tasso- Toscana - Bolgheri (LI)                         |   |                           |
|   | <b>Amarone Classico - Amarone Valpolicella Classico DOCG</b>                    |  | € 80.00                   |
|   | Villa Spinosa - Veneto - Negrar (VR)  |   |                           |
|   | <b>Ripasso Jago - Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC</b>               |   | € 45.00                   |
|   | Villa Spinosa - Veneto - Negrar (VR)  |   |                           |
|   | <b>Barolo - Barolo DOCG</b>   |   | € 70.00                   |
|   | Diego Conterno - Piemonte - Monforte d'Alba (CN)                                |   |                           |
|  | <b>Ginestra - Barolo DOCG</b>   |  | € 90.00                   |
|   | Diego Conterno - Piemonte - Monforte d'Alba (CN)                                |   |                           |
|  | <b>Selezione - Gattinara DOCG</b>   |   | € 55.00                   |
|   | Travaglini Giancarlo - Piemonte - Gattinara (VC)                                |   |                           |
|   | <b>Pian delle Vigne - Brunello di Montalcino DOCG</b>                           |   | € 90.00                   |
|   | Tenute Antinori Pian delle Vigne - Toscana - Montalcino (SI)                    |   |                           |
|  | <b>Focara Pinot Noir - Colli Pesaresi DOC</b>                                   |  | € 75.00                   |
|   | Fattoria Mancini - Pesaro (PU)  |  |                           |
|   | <b>Leclisse - Lambrusco di Sorbara DOC</b>                                      |  | € 45.00                   |
|   | Cantina Paltrinieri - Emilia Romagna - Sorbara (MO)                             |   |                           |
|   | <b>Rosso di Montalcino - Montalcino DOC</b>                                     |   | € 40.00                   |
|   | Cantina Palazzo - Toscana - Montalcino (SI)                                     |   |                           |
|   | <b>Villa Antinori - Chianti Classico DOCG Riserva</b>                           |   | € 45.00                   |
|   | Tenute Antinori - Toscana - San Casciano Val di Pesa (FI)                       |   |                           |
|   | <b>Poggio alle Mura - Brunello di Montalcino DOCG</b>                           |   | Magnum € 150,00 € 80.00   |
|   | Castello Banfi - Toscana - Montalcino (SI)                                      |   |                           |
|   | <b>ExcelsuS - Toscana IGT</b>   |   | € 70.00                   |
|   | Castello Banfi - Toscana - Montalcino (SI)                                      |   |                           |
|   | <b>Guado al Tasso - Bolgheri Rosso DOC Superiore</b>                            |   | € 170.00                  |
|   | Tenute Antinori Guado al Tasso- Toscana - Bolgheri (LI)                         |   |                           |
|   | <b>Barbaresco Gaja - Barbaresco DOCG</b>  |   | € 350.00                  |
|   | Angelo Gaja - Barbaresco (CN)   |   |                           |
|   | <b>Tignanello - Toscana IGT</b>   |   | € 140.00                  |
|   | Tenute Antinori Tignanello - Toscana - San Casciano Val di Pesa (FI)            |   |                           |
|   | <b>Poggio alle Nane - Maremma Toscana DOC</b>                                   |   | Jèraboam € 320.00 € 75.00 |
|   | Tenute Antinori Fattorie Le Mortelle - Toscana - Castiglione della Pescaia (LI) |   |                           |

## ROSSI ESTERI

|  |  |  |                         |
|--|--|--|-------------------------|
|  | <b>Héritage N° 292 - Duché d'Uzès AOC</b>  |  | € 50.00                 |
|  | Barton & Guestier Château Magnol- Francia - Blanquefort Cedex                      |  |                         |
|  | <b>Château Pey Latour - Grand Vin de Bordeaux Réserve du Château Supérieur AOC</b> |  | € 60.00                 |
|  | Château Pey La Tour - Francia - Bordeaux   |  |                         |
|  | <b>Château Magnol - Haut-Médoc Cru Bourgeois AOC</b>                               |  | Magnum € 150,00 € 70.00 |
|  | Barton & Guestier - Francia - Blanquefort Cedex                                    |  |                         |

# VINO AL CALICE

I vini serviti al calice secondo il suggerimento del giorno

|                     |         |
|---------------------|---------|
| <b>Bollicina</b>    | € 7.00  |
| <b>Bianco Fermo</b> | € 7.00  |
| <b>Rosato</b>       | € 7.00  |
| <b>Rosso</b>        | € 8.00  |
| <b>Liquoroso</b>    | € 12.00 |

# BIRRE

## Sardegna

### **Dolmen Pils**

€ 12.00

Birrificio Alguer - 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.

### **Pozzo 16 Lager**

€ 12.00

Birrificio 4 Mori - Guspini (SU) - 33 cl.

una birra bionda a bassa fermentazione, stile Helles, con una delicata luppolatura e dalla gradevole frizzantezza.

Versata nel bicchiere si rivela attraverso una morbida schiuma, e racchiude nel suo sapore delicate note floreali che deliziano e rinfrescano il palato. La birra Pozzo 16, prezioso estratto dalla miniera creativa del birrificio, è perfetta sia come aperitivo che durante i pasti, poiché sa accompagnare con delicatezza formaggi freschi, pizze, carni bianche o piatti di pesce e frutti di mare

### **Alcool Free**

€ 8.00

# SOFT DRINK

|   |        |
|---|--------|
| <b>Acqua Minerale (Naturale o Gasata)</b> | € 4.00 |
| <b>Coca Cola</b>                          | € 5.00 |
| <b>Coca Cola 0</b>                        | € 5.00 |
| <b>Fanta</b>                              | € 5.00 |

# 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.

|   |   |  | Bicchiere | Bottiglia |
|---|---|--|-----------|-----------|
|    | <b>Nùali</b><br>Moscato di Sardegna DOC Passito - ml. 500<br>Cantine Siddùra - Luogosanto (SS)                              |   | € 10.00   | € 55.00   |
|   | <b>Passitosmeraldo</b><br>Isola dei Nuraghi IGT da Uve Stramature - ml. 375<br>Unmaredivino - Berchidda (SS)                |  | € 10.00   | € 55.00   |
|    | <b>Latinia</b><br>Vino da uve stramature - ml. 375<br>Viticoltori della Romangia - Sorso (SS)                               |   | € 10.00   | € 60.00   |
|   | <b>Tardivo</b><br>Moscato Spumante Tardivo VSQ<br>Cascina Fonda - Piemonte - Mango (CN)                                     |  |           | € 40.00   |
|    | <b>Moscato di Tempio</b><br>Moscato di Sardegna DOC Spumante Aromatico<br>Cantina Gallura - Sardegna - Tempio Pausania (SS) |   |           | € 40.00   |
|   | <b>Anghelo Ruju</b><br>Alghero DOC<br>Tenute Sella & Mosca - Sardegna - Alghero (SS)  |  | € 10.00   | € 60.00   |
|   | <b>Réserve Thomas Barton</b><br>Sauterners ASC - ml. 375<br>Barton & Guestier - Francia - Blanquefort Cedex                 |  | € 10.00   | € 70.00   |
|  | <b>Antique Sherry Palo Cortado</b><br>Sherry - ml. 500<br>Bodegas Rey Fernando - Spagna - Castilla                          |  | € 15.00   | € 120.00  |

Villani  
MAX VILLANI

**L'ESSENZA**  
GOURMET RESTAURANT *Distrot*

Via delle Terme, 8 - Olbia - 0789.25594