

# RE | MI

di Sandro Cubeddu



*'La felicità è reale solo quando è condivisa'*

## STUZZICHI\*

(da condividere per 2 persone) starters to share with two people

**Chips Croccanti con Ketchup a parte - 5,00** (glutine)

Fried potatoes with ketchup on a side (gluten)

**Patate fritte di casa con Salsa Rosa a parte - 5,00** (glutine)

Fried potatoes with maio and ketchup on a side (gluten)

**Montana-Re|Mi - 5,00**

piccola pizza frita con sugo e provola (1 porz. 2 pezzi) (glutine, latte)

fried small pizza with tomato sauce and provola cheese

(1 port. 2 pieces) (gluten, milk)

**Suppli - 5,00**

riso al pomodoro e fior di latte (1 porz. 2 pezzi) (latte, glutine, uova)

rice with tomato and fior di latte cheese (1 port. 2 pieces) (milk, gluten, eggs)

**Polpette - 6,00**

Polpette fritte di manzo e sugo in agiata (6 pezzi) (glutine, uova, latte)

fried balls of meat, bread, garlic, parsley, tomato sauce on a side (gluten, eggs, milk)

**Crocché di Patate - 5,00**

Crocchetta di patate, provola e pepe (1 porz. 2 pezzi) (glutine, latte, uova)

fried ball with boiled potatoes, provola cheese and pepper (1 port. 2 pieces) (gluten, milk, eggs)

**Crocchette di Prosciutto - 7,00**

crocchette di prosciutto crudo e crema di latte (1 porz. 2 pezzi) (glutine, latte, uova)

ham fried ball with milk cream (1 porz. 2 pezzi) (gluten, milk, eggs)

**Mini-Buns ai Semi - 7,00**

Battuta di Fassona olio e limone, Stracchino al tartufo, Salsa S-tonnata

(1 porz. 2 pezzi) (glutine, latte, uova, sesamo, senape)

small buns with seeds, raw fassona meat, truffles with cheese cream, cream with eggs,

mustard, capers, oil (1 port. 2 pieces) (gluten, milk, eggs, sesame, mustard)

**Coperto 2,00 - Cover**

Allergeni:

N.B. Gli allergeni, ovvero sostanze che possono provocare allergie o intolleranze vengono segnalate tra le parentesi a fianco a ogni pietanza. In caso di allergie o intolleranze, comunicarlo in fase di ordine al nostro personale. \*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. Alcuni prodotti freschi vengono cotti sotto vuoto e in seguito abbattuto in loco, secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. In caso di impossibilità al reperimento del fresco, la materia prima potrebbe essere sostituita con la medesima, ma congelata o surgelata all'origine.



**LA TONDA CROCCANTE (8 spicchi)\*Misto Grano**

Farina integrale macinata a pietra 100% italiana, crusca tostata, grano germinato, grano spezzato, Lievito naturale, acqua, sale, olio di semi - Crunchy, Thin and Round Pizza - 8 slices

**Super Marinara - 13,00**

Salsa di Pomodoro, Pomodori Ciliegini Confit, Acciuga del Mar Cantabrico, Capperi e Origano di Pantelleria, Olive Taggiasche (pesce)  
Tomato sauce, Ciliegini Tomatoes, Cantabrian Sea anchovies, Capers and Oregano from Pantelleria, Taggiasche Olives (fish)

**Ma Che...Rita - 14,00**

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Datterini Confit, Origano di Pantelleria, Crema di San Marzano (latte)  
Tomato sauce, Fior di latte cheese, Confit Datterini tomatoes, Oregano from Pantelleria, San Marzano tomato cream (milk)

**Ri-margherita - 15,00**

Salsa di Pomodoro, Burrata Fresca pugliese DOP, Pomodorini Datterini Confit, Crema di basilico (latte)  
Tomato sauce, Burrata cheese, Datterini and Ciliegini Confit Tomatoes, Basil cream (milk)

**Orto di Stagione - 13,00**

Salsa di Pomodoro, Fior di Latte, Ortaggi di stagione (latte)  
Tomato Sauce, Fior di Latte cheese, Seasonal Vegetables (milk)

**Boscaiola - 15,00**

Salsa di pomodoro, Mozzarella, Funghi trifolati, Olive, Salsiccia, Cipolla, Ricotta Mustia (latte)  
Tomato sauce, Fior di Latte cheese, Cardoncelli Mushrooms, Olives, Sausage, Onion, Ricotta with salt cheese (milk)

**Americana - 15,00**

Salsa di pomodoro, Fior di latte, Wurstel Artigianali, Patatine, Mayo, Paprika (latte)  
Tomato sauce, Fior di latte, Artesanal wurstel, Fried potatoes, Mayo, Paprika (milk)

**Diavola' in Me - 15,00**

Fior di latte, Sugo in agliata con 'nduja calabrese, Salsiccia Piccante, Cipolla di Tropea, Mayo all'nduja (latte, uova)  
Fior di latte cheese, Garlic tomato sauce with 'nduja, Spicy dry sausage, Tropea Onion, 'Nduja mayo (milk, eggs)

**Polp-Fiction a Trastevere - 18,00**

Doppio Sugo, Guanciale, Pecorino Romano, Polpettine di Manzo al sugo (latte)  
Double tomato sauce, Bacon, Pecorino Romano cheese, Meat balls with tomato sauce (milk)

**Parmigiana Tonda - 15,00**

Sugo di Pomodoro, Melanzane fritte, Provola, Pecorino, Basilico Fresco (latte)  
Tomato Sauce, Fried Aubergine, Provola cheese, Pecorino cheese, Fresh basil (milk)

**Focaccia Croccante al Formaggio - 19,00**

Crescenza, Rosmarino, Prosciutto Crudo Casereccio (latte)  
Crescenza cheese, Rosemary, Ham (milk)

**Fromage - 17,00**

Fior di Latte, Gorgonzola, Camembert, Fontina Valdostana, Salsa di Pere, Miele e Tartufo (latte)  
Fior di latte cheese, Blue cheese, Camembert cheese, Fontina cheese, Pear Sauce with Honey and Truffle (milk)

**Carbo-Nau - 15,00**

Fior di latte, Guanciale, Crema di Pecorino Romano, Crema all'uovo, Riduzione al Cannonau (latte)  
Fior di latte cheese, Sardinian Bacon, Pecorino cheese cream, Cannonau wine sauce (milk)

**Alici Blu in Fiore - 16,00**

Fiori di zucca, Fior di Latte, Alici sott'olio, Indivia scapece, Gorgonzola Dolce, Dressing al miele legg. piccante (latte, pesce)  
Zucchini blossoms, Fior di latte cheese, Anchovies, Scarole, Blue cheese, Spicy honey dressing (milk, fish)

**Sgombro & Scarola - 17,00**

Fior di Latte, Pomodorino Confit, Sgombro, Limone, Olive Taggiasche, Scarola, Pinoli, Salsa s-Tonnata (latte, pesce, uova, senape)  
Fior di latte cheese, Confit tomatoes, Mackerel, Lemon, Taggiasche olives, Escarole, Toasted Pine nuts, Sauce with eggs, capers, anchovies (milk, fish, eggs, mustard)

**Terra e Salsedine - 18,00**

Fior di Latte, Carciofi freschi olio limone sale e pepe, Bottarga di Muggine, Pecorino Romano (latte, pesce)  
Fior di latte cheese, Fresh Artichokes with lemon, pepper, salt and oil, mullets eggs, pecorino cheese (milk, fish)

Allergeni:

N.B. Gli allergeni, ovvero sostanze che possono provocare allergie o intolleranze vengono segnalate tra le parentesi a fianco a ogni pietanza. In caso di allergie o intolleranze, comunicarlo in fase di ordine al nostro personale. \*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. Alcuni prodotti freschi vengono cotti sotto vuoto e in seguito abbattuto in loco, secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. In caso di impossibilità al reperimento del fresco, la materia prima potrebbe essere sostituita con la medesima, ma congelata o surgelata all'origine.



## LA DOPPIA LIEVITAZIONE (6 spicchi)\* Grano & Mais

Farina integrale macinata a pietra 100% italiana, crusca tostata, grano germinato, grano spezzato, farina di mais giallo integrale, lievito naturale, acqua, sale, olio di semi - Crunchy, High and Round Pizza - 6 slices

### Montarzano - 16,00

Pomodoro San Marzano, Provola, Grana Padano giovane, Salsa di Pomodoro datterino (latte)  
San Marzano tomatoes, grana and provola cheese, datterino tomatoes sauce (milk)



### Bieta e Mustia - 17,00

Bietole, Ricotta Mustia, Battuto di Olive, Pane, Capperi, Dressing al miele e peperoncino (latte)  
Chards, Smoked ricotta cheese, Chopped olives with bread and capers, Spicy honey dressing (milk)

### Burrata & Culatta - 22,00

Burrata fresca Pugliese DOP, Aceto Balsamico, Culatta DOP (latte)  
Burrata cheese, Balsamic vinegar from Modena, Culatello DOP (cured meat) (milk)



### Oro Sardo - 19,00

Ricotta, Cuore di Carciofo arrosto e topinambur, Salsa di Pomodoro Giallo, Bottarga, Limone (latte, pesce)  
Ricotta fresh cheese, Artichokes and topinambur, Yellow tomato sauce, Egg mullets, Lemon (latte, pesce)

### Acciuga del Mar Cantabrico - 18,00

Burrata Fresca Pugliese DOP, Marmellata di Pomodoro, Acciuga del Mar Cantabrico, Limone (latte, pesce)  
Burrata cheese, Tomato jam, Cantabrian Sea Anchovies, Lemon Cream (milk, fish)

## BURGERS (6 spicchi)\* Misto Cereali

**Consigliato** per 2 pax - Farina tipo 2 macinata a pietra 100% italiana con semi di sesamo, lino, girasole, farina di mais, germe di grano, cereali maltati tostati, lievito naturale, acqua, sale, olio di semi, burro, strutto, uova, latte e panna - Burgers - 6 slices

### RE|MI-Burger - 18,00

Hamburger di Manzo, Cheddar, Cipolla Caramellata, Insalata Riccia, Pancetta Tostata, Ketchup 'Home Made' a parte (glutine, latte, uova, sesamo)  
Meat, cheddar, onion, salad, bacon, ketchup on a side (gluten, milk, eggs, sesame)

### RE|MI-Fassona - 19,00

Battuta di Fassona olio e limone, Spinaci, Stracchino Tartufato, Salsa S-tonnata a parte (glutine, latte, uova, senape, sesamo)  
Raw fassona meat with lemon and oil, spinach, stracchino cheese with truffle, Cream with eggs, mustard, capers, oil on a side (gluten, milk, eggs, sesame, mustard)

## PAN CROCK (6 spicchi)\* Grano & Segale

Farina tipo 1 macinata a pietra 100% italiana, farina di segale integrale macinata a pietra, lievito naturale, acqua, sale, olio di semi  
Crunchy and Round Focaccia with filled-in- 6 slices

### 'Parmigiana' - 16,00

Melanzana frita, Sugo di Pomodoro, Peretta Fresca, Pecorino Semi Stagionato e Parmigiano Reggiano DOP, Basilico (latte)  
Fried aubergine, tomato sauce, peretta cheese, pecorino cheese, parmesan cheese, basil (milk)



### 'Mortadella' - 17,00

Mortadella di Bologna IGP, Scarola, Stracchino Tartufato (latte)  
Mortadella cured meat, Salad, Stracchino cheese with truffles (milk)

### Omu-Lette - 18,00

Omelette alla Cipolla e formaggi (latte, uova)  
onion omelette with cheese (milk, eggs)

### Piovo Polpette - 18,00

Sugo, Polpette, Provola, Formaggio Grattugiato (milk)  
Tomato sauce, Provola cheese, Meat balls, Cheese (milk)

Allergeni:

N.B. Gli allergeni, ovvero sostanze che possono provocare allergie o intolleranze vengono segnalate tra le parentesi a fianco a ogni pietanza. In caso di allergie o intolleranze, comunicarlo in fase di ordine al nostro personale. \* Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimenti- to rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. Alcuni prodotti freschi vengono cotti sotto vuoto e in seguito abbattuto in loco, secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. In caso di impossibilità al reperimento del fresco, la materia prima potrebbe essere sostituita con la medesima, ma congelata o surgelata all'origine.



## Dessert

**Dolce Re|Mi - 7,00** (glutine, latte, uova, frutta a guscio)

Focaccia semi-dolce tostata con bavarese al cioccolato, caramello salato,  
mousse al cioccolato bianco, mandorle pralinate

sweet focaccia with chocolate cream, salted mou, white chocolate mousse, almonds (gluten, milk, eggs, nuts)

**Profiteroles- 8,00** (glutine, latte, uova, frutta a guscio)

crema chantilly, salsa di fragola e ribes, glassato al cioccolato

profiteroles with chantilly cream, strawberry and ribes sauce, chocolate (gluten, milk, eggs, nuts)



**Gianduiotto- 7,00** (glutine, latte, uova, frutta a guscio)

biscotto al cioccolato, pralinato alla nocciola, caramello

chocolate biscuit, hazelnuts cream and caramel



**Cremoso al Limone - 6,00**

cremoso di panna fresca al limone, arancia candita al miele, mandorle pralinate

fresh cream with lemon, almonds and candied orange



## Caffè & Digestivi



Caffè 1,50

Caffè Macchiato 2,00

Caffè Decaffeinato 1,50

Caffè Decaffeinato Macchiato 2,00

Agrumi (Limone, Arancia, Mandarino) 4,00

Mirto 4,00

Liquirizia 4,00

Fenù (Finocchietto) 4,00

Petrus 4,00

Fernet Branca 4,00

Bomba Carta 5,00

Montenegro 4,00

Amaro del Capo 4,00

Nonino Quintessentia 4,00

Nonino Quintessentia Riserva 6,00

Liquore di Arquebuse 5,00

Grappa Bianca 4,00

Grappa Barolo 7,00

Grappa Vendemmia Riserva 18 mesi 5,00

Grappa da Prosecco Riserva 24 mesi 6,00

Grappa Antica Cuvée Riserva 5 anni 8,00

Grappa Chardonnay 12 mesi 6,00

Grappa Moscato 6,00

Acquavite Malvasia 6,00

Acquavite Fragolino 6,00

Irish Cream Sarsfield 5,00

Chivas Regal 12 Whiskey 6,00

J.M. Rum Très Vieux XO Martinica 10,00

Noces Royales Liqueur Cognac & Poire Williams 6,00

Calice Vino Sauternes Chateaux Les Justices (Francia) 6,00

### Allergeni:

N.B. Gli allergeni, ovvero sostanze che possono provocare allergie o intolleranze vengono segnalate tra le parentesi a fianco a ogni pietanza. In caso di allergie o intolleranze, comunicarlo in fase di ordine al nostro personale. \*Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. Alcuni prodotti freschi vengono cotti sotto vuoto e in seguito abbattuto in loco, secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. In caso di impossibilità al reperimento del fresco, la materia prima potrebbe essere sostituita con la medesima, ma congelata o surgelata all'origine.



## ACQUE E BEVANDE - Waters and Soft Drinks

**Acqua naturale microfiltrata** - 0,75 cl 1,50

**Acqua frizzante microfiltrata** - 0,75 2,00

Acqua Naturale in bottiglia **Smeraldina** - 0,75 cl 3,00

Acqua Frizzante in bottiglia **San Pellegrino** - 0,75 cl 3,50

**Coca Cola** - Bottiglia vetro 330 ml 3,50

**Coca Cola Zero Zuccheri**- Bottiglia vetro 330 ml 3,50

**Molecola Classica** - Bottiglia vetro 330 ml (Cola italiana) 4,00

**Aranciata Lurisia** - Bottiglia vetro 330 ml 4,00

**Limonata Lurisia** - Bottiglia vetro 330 ml 4,00

**Aranciata Amara** San Pellegrino - 4,00

**Fever Tree Sicilian Lemonade** - Bottiglia vetro 200 ml 4,00

**Chinotto Lurisia** - Bottiglia vetro 330 ml 4,00

**Gazzosa Lurisia** - Bottiglia vetro 330 ml 4,00

**Thè alla pesca BIO Galvanina** - Bottiglia vetro 330 ml - 4,50

**Thè al limone BIO Galvanina** - Bottiglia vetro 330 ml - 4,50

**Thè bianco BIO Galvanina** - Bottiglia vetro 330 ml - 4,50

**Thè verde BIO Galvanina** - Bottiglia vetro 330 ml - 4,50



## DRINKS

**Spritz** - (Aperol Spritz/ Campari-Prosecco-Soda) **6,00**

**Spritz Analcolico** - 6,00 (Bollicina 0% & Cocktail San Pellegrino)

**Negroni/Negroni Sbagliato/Americano/Cardinale** - 6,00

**Beer Americano** - Vermouth Rosso, Bitter, Birra Helles - 7,00

**Tommy's Margarita** - Tequila, Succo di Lime, Sciroppo di Agave - 7,00

**Monte-Mule** - Montenegro, Ginger Beer, Succo di Lime - 7,00

**Gin Tonic** - 8,00 (Boigin, Panarea Island & Sunset, Bombay Lemon, Dolce Vita)

**Gin Tonic Analcolico** - 6,00 (Tanqueray 0%)

**Calice di Bollicine** - 6,00

**Calice di Vino bianco/rosso** - 6,00





# RE | MI

di Sandro Cubeddu



## BIRRE-Beer

### Helles - Hofbrauhaus - Germania

Spina 0,30 - 4,50

Spina 1 lt - 13,00



**Ichnusa** non filtrata - 500 ml - 5,00



### Birrificio 4 Mori - Montevecchio (SU)

**Pozzo 16** - Lager Helles - 4,7 vol. % - 500 ml - 9,00

**Pozzo 7** - Weiss - 5 vol. % - 500 ml - 9,00

**Pozzo 3** - Birra alle Castagne - 6,2 vol. % - 500 ml - 9,00

**Pozzo 21b** - White Ipa - 5,3% vol.% - 330 ml - 8,00

### Mezzavia (Selargius)

**Lunamonda** - Blanche - 750 ml - 4,8% vol. - 16,00

**Gare de Roubaix** - Biere de Garde - 6,5 % vol. - 750 ml - 16,00

**City Folk** - APA - 5,2% vol. - 750 ml - 16,00

**Primula** - German Pils - 5,1% vol. - 750 ml - 16,00

**Primula** - German Pils - 5,1% vol. - (gluten free) - 330 ml - 8,00

### EXMU - Sassari

**Red Turkey** - Belgian Pale Ale - 500 ml - 5,00 vol. % - 9,00

**Golden Duck** - Golden Ale - 500 ml - 5,00 vol. % - 9,00

### Barley - Maracalagonis (CA)

**Friska** - Blanche - 5% vol. - 375 ml - 8,00

**Asfodelo** - Honey Blonde Ale al miele di Asfodelo - 5,5% vol. - 375 ml - 8,00

**Sella del Diavolo** - Biere de garde - 6,5% vol. - 375 ml - 8,00

**BB6** - Italian Grape Ale da uve bianche - 6,00 vol. % - 8,00

### Zemyna - Nuoro (NU)

**Aukso** - Golden Ale - 4,5% vol. - 500 ml - 9,00

**Flamma** - Session Ipa - 4% vol. - 500 ml - 9,00

### Birrificio Puddu (Oristano)

**Ipa** - English IPA - 6% vol. - 330 ml - 8,00

**Mango Ipa** - Fruit Beer - 5,8% vol. - lattina 330 ml - 6,00

**Golden Ale** - 5% vol. - 330 ml - 8,00

**Birra Analcolica** (alcohol free) 330 ml - 5,00





**RE | MI**  
*di Sandro Cubeddu*



## VINI BIANCHI- White wines

### Cantina Su'entu - Sanluri

**Su'Aro** - Marmilla IGT (nasco, moscato, chardonnay) - 25,00

**Gioias** - IGT Cannonau Vinificato in Bianco - Fratelli Puddu - Oliena - 28,00

**Filicario** - Vermentino e Malvasia - Cantina Angelo Angioi Bosa - 30,00

**Maria Tzufia** Deperu Holler - Moscato Giallo e Vermentino - Perfugas - 45,00

Nuraghe **Crabioni** - Sorso (SS) **Kanimari Cuvee** - Romangia IGT - 28,00

**Aria** - Tenute Rossini Laerru - Vermentino di Sardegna DOC - 28,00

### Atlantis - Berchidda

**Crizia** - Vermentino di Gallura DOCG - 30,00

### Argiolas - Sordiana (SU)

Sa Frissa - Nuragus di Cagliari DOC - 30,00

**Chardonnay** DOC Kellerei Terlan (BZ) - 28,00

### Kellerei Kaltern - Alto Adige

**Chardonnay** DOC - 22,00

**Sauvignon** Blanc DOC - 28,00

**Gewurztraminer** DOC - 30,00

**Cote du Rhone Saint-Esprit Blanc Delas** - Rodano (viognier) - 28,00

**Pinot Gris** Domaines Schlumberger - Alsazia - 35,00

**Chardonnay** Pay's D'Oc IGP Pierre Ferraud & Fils - Beaujolais, Rodano, Francia - 29,00

**Petit Chablis** Albert Pic Francia (chardonnay) - 35,00

**Blanc Retour de Flandres** - Bourgogne (chardonnay) - 35,00

**Sancerre Blanc Comte Lafond De Ladoucette** - 45,00 (Sauvignon - Valle della Loira)

**By.Ott** Cotes de Provence Domaines Ott - **Rosé** Francia (Grenache, Cinsault, Syrah) - 36,00

**Minuty** Cotes de Provence **Rosé** Francia (Cinsault, Syrah) - 40,00

## BOLLICINE - Sparkling Wines

**Prosecco** DOC Treviso Extra Dry Serre di Pederiva - 25,00

**Heritage Extra Brut Cremant de Loire** - Chardonnay Chenin Blanc - 29,00

**Mosnel Franciacorta DOCG Pas Dosé** - 40,00

**Mosnel Franciacorta DOCG Satèn Millesimato** - 45,00

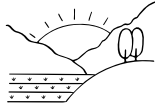
**Louis Roederer Champagne** Collection 245° Reims Francia  
(chardonnay, pinot noir, meunier) - 75,00

**Ruinart Champagne** Blanc de Blancs Reims Francia - 100,00





**RE | MI**  
*di Sandro Cuneddu*



## VINI ROSSI-Red wines



**Serra Juales Cagnulari Usini Francesco Fiori** - 25,00

**Desia Nero Ricamo - Cagnulari - Ittiri** - 28,00

**Vini Tramonti - Sorso (SS) Cagnulari IGT** - 35,00

**Nuraghe Crabioni** - Sorso (SS)

**Sussinku** Cagnulari - Romangia IGT - 28,00

**Cantina di Calasetta** - SU

**Desèa** - Carignano del Sulcis DOC 2022 - 28,00

**Tenuta Asinara** - Sorso (SS)

**Herculis** - IGT 2021 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Grenache) - 35,00

**Hassan**- IGT 2016 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Granache) - 65,00

**Hassan**-IGT 2014 (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Granache) - 75,00

**Cantina Su'Entu** - Sanluri

**Su'DiTerra** - Bovale Marmilla Rosso IGT - 25,00

**Su'Oltre** - Marmilla Rosso IGT (Bovale, Merlot) - 75,00

**Cantina Nois di Puddu Antonio** - Oliena

**Iolei** - Cannonau DOC - 28,00

**Vosté** - Nepente di Oliena DOC - 35,00

**Tenute Rossini** - Laerru (SS)

**Nacchinono** - IGT (Cannonau, Cabernet Sauvignon, Syrah) - 35,00

**Uttiu** - IGT (100% Syrah) - 50,00

**Fradiles** - Atzara (NU)

**Azzàra** - Mandrolisai Doc - 25,00

**Antigu** - Mandrolisai DOC superiore (bovale, cannonau, monica) - 35,00

**Pinot Noir** Vin de France Pierre Ferraud & Fils Beaujolais - 29,00

**Cru Mon Plaisir Margaux** - 29,00 (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc)

**Duas Quintas** - Portogallo Valle del Douro - 26,00 (Quinta dos Bons Ares, Quinta de Ervamoira)

**Marques de Murrieta Reserva Rioja** - Spagna - 40,00 (Cariñena, Garnacha, Graciano, Tempranillo)

