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 'Home Made' Ketchup a parte - **5,00** (glutine)
Fresh Fried potatoes with home made ketchup on a side (gluten)

Patate fritte 'come a casa' con Salsa Rosa 'Home Made' a parte - **5,00** (glutine)
Fresh Fried potatoes with home made maio and ketchup on a side (gluten)

Montana-Re|Mi - 5,00
piccola pizza fritta 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)

Supplì - 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)

Croquetas di Prosciutto - 6,00
crocchetta di besciamella e prosciutto (2 pezzi) (glutine, latte, uova)
fried ball with besciamella and ham (2 pieces) (gluten, milk, eggs)

Crocchetta 'Culurgiones' - 6,00
Crocchetta di patate, mentuccia, fiore sardo, casu ammurgiadu (1 porz. 2 pezzi) (glutine, latte, uova)
fried ball with potatoes, mint, fiore sardo cheese, ammurgiau cheese (1 port. 2 pieces) (gluten, milk, eggs)

Mini-Buns ai Semi - 8,00
Battuta di Fassona olio e limone, Stracchino, Salsa S-tonnata
(1 porz. 2 pezzi) (glutine, latte, uova, sesamo, senape)
small buns with seeds, raw fassona meat, 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 abbattimen- to rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. Alcu- ni 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.

RE|MI
di Sandro Cabeddu

LA TONDA CROCCANTE (8 spicchi)*Misto Grano

Farina semi-integrale tipo 1, 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, Ciliegini Confit, Origano di Pantelleria, Salsa di San Marzano (latte)
Tomato sauce, Fior di latte cheese, Confit Datterini tomatoes, Oregano from Pantelleria, San Marzano Cream (milk)

Ri-margherita - 16,00
Salsa di Pomodoro, Burrata Fresca pugliese DOP, Pomodorini Datterini Confit, Crema di basilico (latte)
Tomato sauce, Burrata cheese, Confit Datterini and Ciliegini, Tomatoes, Basil cream (milk)

Orto di Stagione - 13,00
Passata di Pomodoro, Fior di Latte, Ortaggi di stagione (latte)
Tomato Sauce, Fior di Latte cheese, Seasonal Vegetables (milk)

Boscaiola - 15,00
Fior di Latte, Funghi trifolati e Crema di Funghi, Olive, Salsiccia, Cipolla, Fiore Sardo, Salsa in Agliata (latte)
Fiordilatte cheese, mushrooms, olives, sausage, onion, Fiore sardo, Tomato sauce with garlic (seasoned cheese) (milk)

Italian Pepperoni style -17,00
Fior di latte, Cheddar, Salsiccia Piccante, Crema 'nduja e Dressing al miele piccante, Basilico (latte)
Fior di latte cheese, Cheddar, Spicy dry sausage, 'Nduja, basil, hot honey dressing (milk)

Caddozzona - 15,00
Passata di pomodoro, Stracchino, Wurstel, Cipolla, Mayo alla Senape Dijon (latte, uova)
Tomato sauce, Stracchino cheese, Wurstel, Onion, Mayo with Dijon Mustard (milk, eggs)

Piovono Polpette - 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)

Gateau di Formaggi - 16,00
Fior di Latte, Gorgonzola, Brie, Chips di Cavolfiore Arrostito al Pangrattato e Prezzemolo (latte)
Fior di latte cheese, Blue cheese, Brie, Cauliflower chips with parsley (milk)

Carbo-Nau - 15,00
Fior di latte, Guanciale, Crema di Fiore Sardo, Crema all'uovo, Riduzione al Cannonau (latte)
Fior di latte cheese, Sardinian Bacon, Fiore Sardo cheese cream, Cannonau wine sauce (milk)

Mirinzana - 16,00
Sugo di Pomodoro, Melanzane sfilacciate aglio e prezzemolo, Salsa di Peperone dolce, Ricotta Mustia (latte)
Tomato Sauce, Aubergine with parsley and garlic, Pepper sauce, Smoked Ricotta cheese (milk)

Zucca'nd'Zola - 17,00
Fior di Latte, Zucca e crema di zucca arrosto, Gorgonzola, Salsiccia Fresca cotta al forno, Timo e Cipollotto (latte)
Fior di Latte cheese, Roasted Pumpkin, Blue Cheese, Fresh sausage, Thyme, Spring onion (milk)

Prosciutto Iberico & Papas Bravas - 19,00
Crescenza, Provoletta, Fiocchi di Patate Arrosto al Peperoncino, Salsa Brava, Jamon Iberico al coltello (latte)
Crescenza cheese, Provola Cheese, Chilly Roasted potatoes, Brava sauce, Spanish Ham (milk)

Sgombro & Scarola - 18,00
Fior di Latte, Sgombro Limone, Olive Taggiasche, Scarola, Pinoli, Salsa s-Tonnata (latte, pesce, uova, senape)
Fior di latte cheese, Mackerel, Lemon, Taggiasche olives, Escarole, Toasted Pine nuts, Sauce with eggs, capers, anchovies (milk, fish, eggs, mustard)

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 abbattimen- to rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. Alcu- ni 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.

RE|MI
di Sandro Cubeddu

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



Pomodoro Arrostito, Pecorino & Guanciale Tostato - 17,00
Pomodoro San Marzano Arrostito, Crema di Pecorino, Crema all'Uovo and Guanciale (latte)
San Marzano tomatoes, Pecorino cream, Egg cream, Bacon (milk)

Mustia & Fiocco di Prosciutto Crudo - 19,00
Ricotta Mustia, Pomodoro arrosto, Fiocco di Prosciutto Crudo (latte)
Mustia Ricotta cheese, Tomato, Ham (cured meat) (milk

Focaccia in Gallura - 18,00
Mix di Formaggi freschi, Mentuccia, Provola, Crema di Porcini, Radicchio arrostito (latte)
Mix of cheese, mint, provola cheese, mushrooms cream, red chicory (milk)



Acciuga del Mar Cantabrico - 19,00
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 (3 Spicchi)* Misto Cereali

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 - 3 slices

½ **RE|MI-Burger + Chips - 14,00**
Hamburger di Manzo, Cheddar, Cipolla Caramellata, Insalata, Pancetta Tostata (glutine, latte, uova, sesamo)
accompagnato da **chips fritte** fresche con ketchup home made a parte
Meat, cheddar, onion, salad, bacon, served with chips and ketchup on a side (gluten, milk, eggs, sesame)

½ **RE|MI-Fassona + Patatine- 15,00**
Battuta di Fassona olio e limone, Spinaci, Stracchino, Salsa S-tonnata (glutine, latte, uova, senape, sesamo)
accompagnato da **patate fritte** fresche con salsa rosa home made a parte
Raw fassona meat with lemon and oil, spinach, stracchino cheese,
Cream with eggs, mustard, capers, oil, served with chips with mayo and ketchip (gluten, milk, eggs, sesame, mustard)

½ RE|MI-Bun Toast + Insalata- 13,00
Prosciutto cotto, Raclette, Maio alla Senape (glutine, latte, uova, senape, sesamo) accompagnato da insalata fresca
Cooked ham, Switz. cheese, Mustard Mayo served with fresh salad (gluten, milk, eggs, mustard, sesame)



PAN CROCK (6 spicchi)*Segale & Riso Nero

Farina tipo 1 macinata a pietra 100% italiana, farina di segale integrale macinata a pietra,
farina di riso nero integrale, malto d'orzo da trebbie di birra, lievito naturale, acqua, sale, olio di semi
Crunchy and Round Focaccia with filled-in- 6 slices



'Parmigiana' - 18,00
Melanzana fritta, 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, Crema di Carciofi, Stracchino dolce, Limone (latte)
Mortadella cured meat, Zucchini, Stracchino cheese, Lemon (milk)

'Crock-Tonné' - 19,00
Roast Beef, Insalata Riccia, Salsa S-Tonnata, Crescenza (latte, uova)
Roast Beef, Salad, Mayo sauce with capers, anchovies and mustard, fresh cheese (milk, eggs)

'Cordon Bleu-Crock' - 18,00
Prosciutto Cotto, Patate rosty, Panna al formaggio, Erbette, Raclette filante (latte)
Cooked Ham, Potatoes with herbs, Raclette 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 abbattimen- to rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. Alcu- ni 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.

RE|MI
di Sandro Cubeddu

Dessert

Susina & Cioccolato- 7,00 (latte, glutine, frutta secca, uova)
Pan di Spagna al cioccolato, panna, cioccolato bianco, susina, ganache al cioccolato
Chocolate biscuit, white chocolate, plums, chocolate ganache (milk, gluten, nuts, eggs)

Tiramisù al Lotus - 6,00 (latte, glutine, frutta secca, uova)
crema di lotus, mascarpone, panna, caffè, cacao, biscotto al burro
lotus cream, mascarpone cream, whipped cream, butter biscuit, coffee, cocoa (gluten, milk, eggs, nuts)

Sorbetto - 5,00 (senza glutine, senza lattosio)
mirtillo, limone, sambuco
blueberry, lemon, elderberries (gluten free, lactose free)

Cheese Cake - 6,00 (glutine, latte, frutta secca, uova)
con panna, mascarpone, frutti di bosco e biscotto al burro
cheese cake with mascarpone cream, red fruit and butter biscuit (gluten, lactose, nuts, eggs)

Seada Suzette - 8,00 (glutine, latte)
di formaggio fresco con salsa al miele, succo di arancia, burro, zucchero e arancia candita
sardinian fried dessert filled in with cheese and served with honey, orange juice, candied orange, butter, orange licor (gluten, lactose)

Pan brioche al mosto d'uva - 5,00 (glutine, latte, uova, frutta secca)
spicchio di pan brioche inzuppato e caramellato alla marmellata di uva e ricotta
a slice of pan brioche caramelized with grape jam and ricotta cheese (gluten, lactose, eggs, nuts)

Caffé & Digestivi

Caffè 1,50
Caffè Macchiato 2,00
Caffè Decaffeinato 2,00
Caffè Decaffeinato Macchiato 2,00
Mirto 4,00
Limoncello 4,00
Liquirizia 4,00
Fernet Branca 4,00
Branca Menta 4,00
Amaro del Capo 4,00
Montenegro 4,00
Nonino Quintessentia 4,00
Nonino Quintessentia Riserva 6,00
Baileys 5,00

Rum Zacapa 8,00
Rum Eminente 8,00
Grappa Bianca 4,00
Grappa Turriga 5,00
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
Calvados (distillato sidro di mele) 6,00
Chivas Regal 12 Whiskey 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 abbattimen- to rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza secondo le procedure HACCP definite dalla normativa vigente. Alcu- ni 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.

RE|MI
di Sandro Cubeddu

ACQUE E BEVANDE - Waters and Drinks

Acqua naturale micro-filtrata - 0,75 cl 1,50
Acqua frizzante micro-filtrata - 0,75 2,00
Acqua Naturale in bottiglia **Smeraldina/Panna** - 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
Molecola Zero Zuccheri - Bottiglia vetro 330 ml (Cola italiana) 4,00

Aranciata Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml 4,00
Limonata Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml 4,00
Chinotto Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml 4,00
Gazzosa Lurisia - Bottiglia vetro 330 ml 4,00

Ginger beer 4,00
Aranciata Amara San Pellegrino 4,00

Thè alla pesca BIO Galvanina - Bottiglia vetro 330 ml 4,50
Thè al limone 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)
Cocktail San Pellegrino - 4,00
Negroni/Negroni Sbagliato/Americano/Cardinale - 6,00
Beer Americano - Vermouth Rosso, Bitter, Birra Export - 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
Gin Tonic Analcolico - 6,00

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

RE|MI
di Sandro Cubeddu



BIRRE-Beer

Lager Export - Schmuker - Germania
Spina 0,30 - 4,50
Spina 1 lt - 13,00



Puddu - (Oristano)
IPA alla Spina **0,30** - 5,50
IPA alla Spina **1 lt** - 15,00
Mango Ipa - Fruit Beer - 5,8% vol. - lattina 330 ml - 7,00
Golden Ale - 5% vol. - 330 ml - 8,00

Ichnusa metodo lento - 4,3% vol. - 500 ml - 5,00
Bulldog Strong Lager - 8,7% vol. - 330 ml - 5,00

Birrificio 4 Mori - Montevecchio (SU)
Pozzo 5 - Dunkler Bock - 6,7% vol. - 500 ml - 9,00

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

Mezzavia - Selargius (CA)
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

Birrificio Rubiu - Sant'Antioco (SU)
Mosaico - Summer Ale - 330 ml - 5,3% vol. - 8,00
Moresca - Belgian Dark Ale - 7,6% vol. - 330 ml - 8,00

Barley - Maracalagonis (CA)
BB6 - Italian Grape Ale da uve bianche - 6,00 vol. % - 8,00

Zemyna - Nuoro (NU)
Flamma - Session Ipa - 4% vol. - 300 ml - 8,00
Sweyn - English IPA - 5,5% vol. - 300 ml - 8,00
Kartus - American IPA - 6% vol. - 300 ml - 8,00

Birra Analcolica Heineken 0.0 (alcohol free) 330 ml - 5,00

RE|MI
di Sandro Cubeddu

VINI BIANCHI- White wines

Sardegna

Su'Aro - Marmilla IGT (nasco, moscato, chardonnay) - Cantina Su'entu - Sanluri - 25,00

Fàuledda - Cantina Dessena - Arvisionadu IGT - Benetutti (SS) - 35,00

Majga - Vermentino di Sardegna DOC (Senza Solfiti) - Iolei Winery - Oliena - 26,00

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

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

Cantina Farina - Bono (SS) **Cumpridu** - Vermentino di Sardegna IGT - 28,00

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

Atlantis - Berchidda - Crizia - Vermentino di Gallura DOCG - 30,00

Sa Raja - Tarra Noa - Vermentino di Gallura DOCG - 26,00

Nazionali e Internazionali

Case Alte - **12 Filari** - Catarratto Bianco DOC Monreale (PA) - 30,00

Chardonnay DOC Kellerei Terlan (BZ) - 28,00

Kellerei Kaltern - Alto Adige
Sauvignon Blanc DOC- 28,00

Clos Henry Estate Sauvignon Blanc Marlborough (Nuova Zelanda) - 38,00

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

Nazionali

La Belle - Pecorino Metodo Ancestrale - Biologico - Tenuta i Fauri - Chieti (CH) - 25,00

Prosecco Metodo Charmat - 25,00

San Mon - Spumante senza Alcol - Le Vigne di Alice - Vittorio Veneto (TV) - 30,00

Mosnel Franciacorta DOCG Pas Dosé Metodo Classico - 40,00

Mosnel Franciacorta DOCG Satèn Millesimato Metodo Classico - 45,00

Francesi

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

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 Cubeddu

VINI ROSSI-Red wines

Sardegna

Cagnulari IGT Cantine Chessa Usini - 25,00

Cagnulari RE DO di Salvatore Dore - Usini - 30,00

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

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

Sa Raja - Telti
Libaltai - Carignano IGT - 30,00

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 - 30,00
Vosté - Nepente di Oliena DOC - 35,00

Tenute Rossini - Laerru (SS)
Uttiu - IGT (100% Syrah) - 50,00

Fradiles - Atzara (NU)
Azzàra - Mandrolisai Doc - 25,00
Antiogu - Mandrolisai DOC superiore (bovale, cannonau, monica) - 35,00

Nazionali e Internazionali

Al Caleri - Romagna San Giovese Superiore DOC Biologico - Condé Predappio (FC) - 29,00

MEME - Chianti Superiore DOCG Biologico - Petrognano Montelupo Fiorentino (FI) - 25,00

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 Riserva Rioja - Spagna - 40,00 (Cariñena, Garnacha,Graciano,Tempranillo)