

CARTA DEI VINI

RISTORANTE
Sa Cardigan
e Su Pesci



La Nostra Carta dei Vini composta da circa 80 etichette, è frutto di un'attenta ricerca a livello Regionale e grandi Bollicine “sia Nazionali che Internazionali” che accompagnano egregiamente i Piatti di Crudo del Nostro Menù.

Fatevi consigliare dal Maitre di Sala il Vino che meglio può accompagnare il Vostro Percorso.

*“Il Vino prepara i Cuori e li rende più pronti
alla Passione”*

RISTORANTE
Sa Cardiga
e Su Pisci

Champagne

CRISTAL

Champagne Brut 'Cristal' Louis Roederer (Francia) 12,5%
Vitigni: Pinot Nero 55%, Chardonnay 45%

300 euro

DOM PERIGNON VINTAGE

Champagne Brut " Dom Perignon" 2008 (Francia) 12,5%
Vitigni: Pinot Noir, Chardonnay

280 euro

RUINART " BLANC de BLANC"

Champagne (Francia) 12%
Chardonnay 100 %

140 euro

RUINART ROSE'

Champagne (Francia) 12%
Pinot Nero 55% e Chardonnay 45%

130 euro

RUINART

Champagne (Francia) 12%
Pinot Nero 57%, Chardonnay 40% e Pinot Meunier 3%

85 euro

LAURENT- PERRIER BRUT 0,375 lt

Champagne Brut 'La Cuvée' Laurent Perrier (Francia) 12%
Vitigni Chardonnay 50%, Pinot Noir 35%, Pinot Meunier 15%

40 euro

VEUVE CLICQUOT

Champagne (Francia) 12%
Pinot Noir 50-55%, Pinot Meunier 15-20%, Chardonnay 28-33%

70 euro

HENRI DE VERLAINE

Champagne (Francia) 12,5%

50 euro

LUCIEN LALARDIER

Champagne (Francia) 12%

42 euro

Ferrari *MAXIMUM BLANC de BLANCS*

Uve Chardannay 12,5%
Metodo Classico (Trento doc)

32 euro

Ferrari *MAXIMUM ROSE'*

Uve Pinot Nero 70% e Chardonnay 30% 12,5%
Metodo classico (Trento doc)

32 euro

Ferrari *"PERLE"*

Uve Chardannay 12,5%
Metodo Classico (Trento doc)

43 euro

Ferrari *"PERLE' BIANCO" RISERVA*

Uve Chardannay 12,5%
Metodo Classico (Trento doc)

50 euro



Ferrari "PERLE' ZERO"
Uve Chardannay 12,5%
Metodo Classico (Trento doc)
75 euro

Ferrari "PERLE' NERO" RISERVA
Uve Pinot Nero 12,5%
Metodo Classico (Trento doc)
85 euro

GIULIO FERRARI "RISERVA" del Fondatore
Uve Chardannay 12,5%
Metodo Classico (Trento doc)
130 euro



CARTIZZE

Valdobbiadene Docg 11%
Superiore di Cartine Dry

38 euro



BERLUCCHI CUVÉE IMPERIALE BRUT

Franciacorta 12,5 %
Chardonnay 90% e Pinot Nero 10%

38 euro



"GRANDE CUVÉE ALMA BRUT"

Franciacorta docg 12,5%
11% Pinot Nero , 88% Chardonnay, 1%Pinot Bianco

50 euro

"GRANDE CUVÉE ALMA BRUT" 0,375 lt

Franciacorta docg 12,5%
11% Pinot Nero , 88% Chardonnay, 1%Pinot Bianco

29 euro



Ca'del Bosco

"CUVEE PRESTIGE"

Franciacorta 12,5%
Chardonnay 20%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%
Metodo classico

50 euro

CUVEE PRESTIGE ROSE'

Franciacorta Rosè 12,5%
Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%
Metodo classico

70 euro

"CUVEE PRESTIGE" 0,375 lt

Franciacorta 12,5%
Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%
Metodo classico

29 euro

VINTAGE COLLECTION SATEN

Franciacorta Satèn Millesimato 12,8%
Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%,
Metodo classico

60 euro

ANNAMARIA CLEMENTI

Franciacorta Riserva 12,8%
Chardonnay 55%, Pinot Bianco 25%, Pinot Nero 20%
Metodo classico

120 euro

Bollicine



SARDEGNA

CARALIS

Spumante Brut 11,5%
100% Chardonnay (cantina di Dolianova)
25 euro

CARALIS. "Metodo Classico"

Spumante Brut 12,5%
100% Vermentino (cantina di Dolianova)
30 euro

TAGLIAMARE

Spumante Brut 11,5%
Uve Bianche (Cantina Argiolas)
25 euro

TAGLIAMARE "Metodo Classico"

Spumante 12,5%
Uve Nuragus (Cantina Argiolas)
45 euro

ATTILIO BRUT

Vino Spumante da uve Vernaccia di Oristano 11,5%
Antiche uve autoctone locali (Cantina Contini)
25 euro

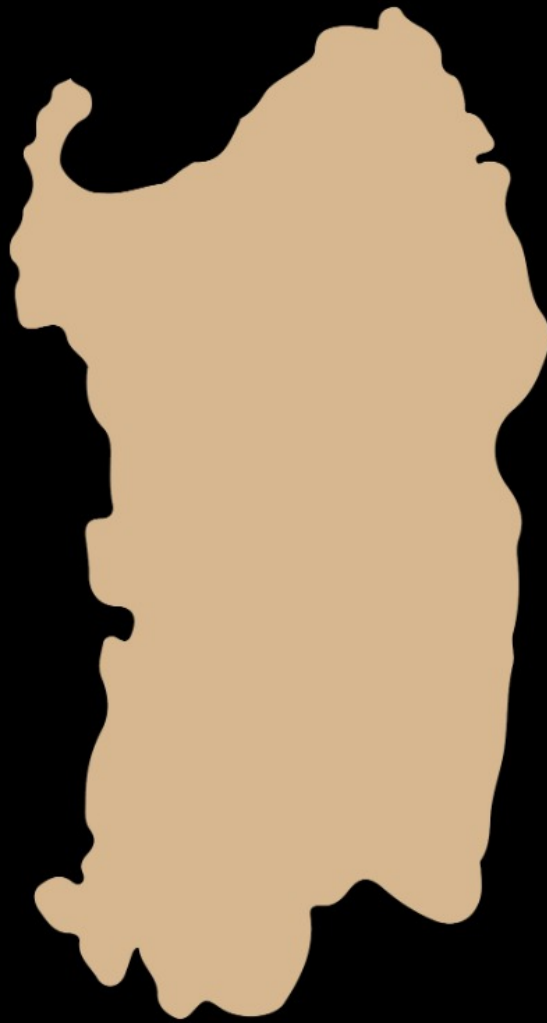
Bollicine al Bicchiere

CARALIS

Spumante Brut 11,5%
100% Chardonnay (cantina di Dolianova)
5 euro

CARTA DEI VINI SARDI

SARDINIAN WINE LIST



RISTORANTE
Sa Cardigas
e Su Pesci

Vini Bianchi

Vermentino di Gallura

BALARI

Vermentino 100% 10,5%
Vino Frizzante a fermentazione naturale
(Cantina del Vermentino)

19 euro

FUNTANALIRAS

Vermentino di Gallura 100% Docg Oro 13%
(Cantina del Vermentino)

21 euro

SPERA

Vermentino di Gallura Docg 14%
(Siddura)

32

RUINAS

Vermentino di Gallura 100% Igt Colli del Limbara 14,5%
(Cantina Depperu)

32

CAPICHERA VIGN'ANGENA

Vermentino di Gallura 100% Docg 14%
(Cantina Capichera)

40

SCIALA

Vermentino di Gallura 100% Docg 14%
Vendemmia tardiva (Vigne Surrau)

40

Vini Bianchi

Vermentino di Gallura Superiore

AGHILOJA

Vermentino di Gallura 100% Superiore Docg "Oro" 14%
(Cantina del Vermentino)

25 euro

THILIBAS

Vermentino di Gallura 100% Superiore Docg 13,5%
(Cantina Pedres)

25 euro

KARAGNANJ

Vermentino di Gallura 100% Superiore Docg 14%
(Cantina Tondini)

35 euro

Vini Bianchi

Vermentino di Sardegna

IS ARGIOLAS

Vermentino di Sardegna Doc 14%
(Cantina Argiolas)

29 euro

AUDARYA

Vermentino di Sardegna Doc 12,5%
(Cantina Audarya)

23 euro

PRENDAS

Vermentino 100% di Sardegna Doc 13,5%
(Cantina Dolianova)

22 euro

NOTTERI

Vermentino di Sardegna 14%
Vermentino, uve a bacca bianca (Cantina Castiadas)

20 euro

Nuragus

PERLAS

Nuragus 100% di Cagliari Doc 13,5%
Cantina di Dolianova

22 euro

AUDARYA

Nuragus 100% di Cagliari Doc 13%
Cantina Audarya

23 euro

Vini Bianchi di Sardegna

GAJO

Colli del Limbara Igt 11,5%
Vino Frizzante Bianco (Cantina Pedres)

21 euro

TERRESINIS

Valle del Tirso Igt 13,5%
85% Vernaccia, 15% Vermentino
(Cantina della Vernaccia)

21 euro

ISELIS

Nasco di Cagliari Doc 15%
(Cantina Argiolas)

22 euro

KARMIS

Bianco Isola dei Nuraghi Igt 13,5%
Vernaccia e Vermentino
(Cantina Contini)

25 euro

MONTESICCI

Nasco 100% Doc 14,5%
Cantina Dolianova

25 euro

VILLA DI CHIESA (barricato)

Valli di Porto Pino Bianco Igt
Vermentino 60%, chardonnay 40% (Cantina Santadi)

37 euro

Vini Bianchi

Mezze Bottiglie

PERLAS

Nuragus 100% di Cagliari Doc 12,5%

0,375 cl Cantina di Dolianova

10 euro

TERRESINIS

Valle del Tirso Igt 13,5%

85% Vernaccia, 15% Vermentino

0,375 cl (Cantina della Vernaccia)

15 euro

THILIBAS

Vermentino di Gallura 100% Superiore Docg 13,5%

0,50 cl (Cantina Pedres)

20 euro

Vini Bianchi

Vini al Bicchiere

VERMENTINO

5 euro

NURAGUS

5 euro

VERMENTINO SUPERIORE

7 euro

Vini Bianchi Caraffa

Vino bianco da tavola Dolianova Lt1/2

7,5 euro

Vino bianco da tavola Dolianova Lt 1

14 euro

Vini Rossi

Cannonau

KIRI

Cannonau di Sardegna Doc 13,5%
Cannonau 100% (Cantina del Vermentino)

20 euro

LILLOVE'

Cannonau di Sardegna Doc 15%
Cannonau e altre uve autoctone (Cantina Gabbas)

23 euro

NEPENTE DI OLIENA

Cannonau di Sardegna Riserva Doc Nepente di Oliena 14,5%
Cannonau 100% (Cantina Sociale di Oliena)

23 euro

MAMUTHONE "BIOLOGICO"

Cannonau di Sardegna Doc 14,5%
Cannonau di Mamoiada (Giuseppe Sedilesu)

30 euro

CUPANERA "BIOLOGICO"

Cannonau di Sardegna Doc 14,5%
Cannonau (Giuliana Puligheddu)

33 euro

CUPANERA CLASSICO

Cannonau di Sardegna Doc 15%
Cannonau (Giuliana Puligheddu)

37 euro

BARROSU

Cannonau 100% di Sardegna Doc 15,5%
(Cantina Giovanni Montisci)

55 euro

Vini Rossi

Cannonau Riserva

CAPO FERRATO

*Cannonau Riserva di Sardegna Doc 14,5%
Cannonau Uve autoctone*

28 euro

BLASIO RISERVA

*Cannonau di Sardegna Riserva Doc 14,5%
Cannonau 100% (Cantina Dolianova)*

30 euro

CANNONAU RISERVA

*Cannonau di Sardegna Riserva Doc 14%
Cannonau 100% (Cantina Pala)*

32 euro

PROVOIS

*Cannonau di Sardegna Riserva Doc Nepente di Oliena 15%
Cannonau 100% (Cantina Fratelli Puddu)*

55 euro

BARROSU "FRANZISCA"

*Cannonau di Sardegna Riserva Doc 15,5%
Cannonau 100% (Cantina Giovanni Montisci)*

90 euro

Vini Rossi

Isola dei Nuraghi

ILOGHE

Isola dei Nuraghi Igt 15%
Cannonau, Bovale Sardo, Cagnulari (Cantina Spanu)

24 euro

MALUENTU

Rosso Tharros Igt 13%
Nieddera, Merlot, Syrah e Cabernet-sauvignon (Cantina Contini)

25 euro

GALANA

Colli del Limbara Igt 13,5%
Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cagnulari, uve a bacca rossa
(Cantina del Vermentino)

29 euro

S'ARAI

Isola dei Nuraghi Igt 14,5%
Carignano 40%, Carignano 30%, Bovale 30% (Cantina Pala)

40 euro

TURRIGA

Isola dei Nuraghi Igt 14,5%
Cantina Argiolas

80 euro

SU OLTRE

Marmilla Rosso Igt 14,5%
Uve Rosse (Cantina Su'entu)

90 euro

Vini Rossi

Carignano del Sulcis

ROCCA RUBIA

Carignano del Sulcis 100% Riserva DOC 14,5%
(Cantina Santadi)

33 euro

6 MURA

Carignano del Sulcis 100% Riserva DOC 14,5%
(Cantina Giba)

33 euro

TERRE BRUNE

Carignano del Sulcis Doc 15%
Carignano 95% e Bovaleddu 5% (Cantina Santadi)

70 euro

Bovale

KOREM

Isola dei Nuraghi Igt 14,5%
Bovale sardo, Carignano, Cannonau (Cantina Argiolas)

38 euro

ESSENTJA

Isola dei Nuraghi Igt 14%
Bovale 100% (Cantina Pala)

27 euro

Vini Rossi

Monica

I FIORI

Monica di Sardegna Doc 14%
Monica 100% (Cantina Pala)

18 euro

ISELIS

Monica di Sardegna Superiore Doc 14,5%
Monica 100% (Cantina Argiolas)

25 euro

Vino Rosso al Bicchiere

CANNONAU

5 euro

CANNONAU RISERVA

7 euro

MONICA

5 euro

BOVALE

6 euro

CARIGNANO

6 euro

Vini Rossi

Mezza Bottiglia

KIRI 0,375 cl

*Cannonau di Sardegna doc 13,5%
Cannonau 100% Cantina del fermentino*

11 euro

CARROS "NEPENTE DI OLIENA" 0,375 cl

*Cannonau di Sardegna Doc 14,5%
Cannonau 100% (Fratelli Puddu)*

14 euro

KOREM 0,375 cl

*Isola dei Nuraghi Igt 14,5%
Bovale sardo, Carignano, Cannonau (Cantine Argiolas)*

20 euro

Vini Rosso in Caraffa

Nepente di Oliena Lt 1/2

7,5 euro

Nepente di Oliena Lt 1

14 euro

Vini Rosati

ROSADA

Cannonau di Sardegna Doc 13%
Cannonau 100% (Cantina Dolianova)

19 euro

NIEDDERA

Nieddera e altre uve rosse lgt 11,5%
Valle del Tirso (Cantina Contini)

19 euro

CAPO FERRATO ROSATO

Cannonau di Sardegna Doc 12,5%
Cantina Castiadas

19 euro

Vini al Bicchiere

Vino Rosato al Bicchiere

5 euro

Vini da Dessert

Al bicchiere

PASSITO DOLIANOVA

Passito di Sardegna Doc 14%

Moscato 100%

(Cantina Dolianova)

7 euro

ANGIALIS

Passito Vino da uve Stramature Igt 14,5%

Nasco 90%, Malvasia 10%

(Cantina Argiolas)

7 euro

DIONISI

Cannonau Riserva di Sardegna Doc 14,5%

Uve autoctone

(cantina Oliena)

7 euro

LOGHERI

Vino bianco dolce 14,5%

Uve autoctone

(cantina Oliena)

7 euro

COMPONIDORI

Vernaccia di Oristano Doc 15%

(Cantina Contini)

5 euro

JUIGHISSA

Vernaccia di Oristano Superiore Doc 16%

Cantina della Vernaccia

7 euro

Birre

“Heineken “ Imported

ALLA SPINA 0,5 lt

6 euro

ALLA SPINA 0,25 lt

3,5 euro

Ichnusa

Birra Ichnusa 33 cl

3,5 euro

Birra Ichnusa “ Non Filtrata” 50 cl

7 euro