

Benvenuti al kings

i nostri sommelier

Gianni e Massimiliano

*saranno lieti di consigliare un giusto abbinamento,
non esitate a chiedere un suggerimento*



our sommeliers,

Gianni e Massimiliano

*will be glad to recommend a right match,
do not hesitate to ask for a tip*

Welcome at kings

settembre 2017

Acqua Minerale Naturale da sorgenti Sarde

Sardinian natural mineral water

SMERALDINA NATURALE, 0,75	3,00
SMERALDINA GASSATA, 0,75	3,00
SAN MARTINO GASSATA, 0,75	3,00

Salvaguardiamo l'ambiente, utilizzando bottiglie vuote a rendere
We safeguard the environment, using returnable bottles

Aperitivi | Pre-dinners

APEROL SPRITZ	6,00
CAMPARI SPRITZ	6,00
PANACHE' (birra e sprite)	5,00
APEROL SODA	4,00
CAMPARI SODA	4,00
COCKTAIL SANPELLEGRINO (analcolico)	4,00
GIN TONIC (bombay)	7,00
GIN TONIC (Hendrick's and fever tree)	12,00

Calice di bollicine Sarde

Flute of Sardinian sparkling wine

TORBATO BRUT, Sella & Mosca, Alghero	4,50
DOC Torbato, brut, metodo Charmat, 11.5°	
AKENTA, Santa Maria La Palma, Alghero	4,50
DOC, Vermentino, extradry, metodo Charmat, 12.5°	

Bibite | Soft drinks

COCA COLA	3,00
COCA COLA ZERO	3,00
LEMON SODA	3,00
ARANCIATA (FANTA)	3,00
SPRITE	3,00
THE FREDDO (limone o pesca) iced tea	3,00
SUCCO DI FRUTTA (ananas arancia mela) <i>fruit juice</i>	3,00

Birra sarda artigianale

Sardinian beer (micro breweries)

SPEED, birrificio P3, Sassari, <i>Golden ale, 5°, ml 330</i>	7,00
RIFF, birrificio P3, Sassari, <i>Session White ipa pale ale, 4,5°, ml 330</i>	7,00
50 NODI, birrificio P3, Sassari, <i>India pale ale, 5.8°, ml 330</i>	7,00
TURKUNARA, birrificio P3, Sassari, <i>Imperial stout, 7°, ml 330</i>	8,00
SPEED, birrificio P3, Sassari, <i>Golden ale, 5°, ml 750</i>	15,00
50 NODI, birrificio P3, Sassari, <i>India pale ale, 5.8°, ml 750</i>	15,00

Vini bianchi | White Wines

Bottiglie 75 cl

Uvaggi autoctoni, native blended grape

ENTEMARI, Azienda Agricola Pala, Serdiana 35,00
IGT, Vermentino, Chardonnay, Malvasia Sarda, 2013, 14°

Vermentino

STELLATO, Cantine Pala, Serdiana 26,00
DOC, Vermentino di Sardegna, 2015, 14.5°

STRIA, Vigne Rada, Alghero 26,00
DOC, Vermentino di Sardegna, 2016, 14°

MATTARIGA, Cantine Chessa, Usini 26,00
DOC, Vermentino di Sardegna, 2015, 14°

CHLAMIS, Tenute Fois, Alghero 22,00
DOC, Vermentino di Sardegna, 2016, 14,5°

CALA REALE, Sella & Mosca, Alghero 22,00
DOC Alghero, Vermentino, 2016, 13.5°

LE SABBIE, Cantine Meloni, Selargius 22,00
DOC, Vermentino Sardegna, 2016, 14° (biologico)

PAPIRI, Santa Maria la Palma, Alghero 20,00
DOC Vermentino di Sardegna, 2016, 12.5°

YIO'S, Cantine Rigatteri, Alghero 18,00
DOC Alghero, Vermentino, 2016, 12,5°

MAMAIOA, Azienda Attilio Contini, Cabras 24,00
DOC, Vermentino di Sardegna, 2016, 13° (senza solfiti aggiunti)

Z, Quartomoro di Sardegna, Arborea 22,00
Frizzante da uve vermentino, 2016, 12.°
(fermentazione sui lieviti, tappo a corona, lieviti in sospensione)

Vermentino di Gallura DOCG

<i>SCIALA VENDEMMIA TARDIVA, Surrau, DOCG, Vermentino di Gallura Superiore, 2015, 15°</i>	38,00
<i>KATALA, Cantine Tondini, Calangianus DOCG, Vermentino di Gallura Superiore, 2015, 14,5° macerazione sulle bucce</i>	36,00
<i>KARAGNANJ, Cantine Tondini, Calangianus DOCG, Vermentino di Gallura Superiore, 2016, 14°</i>	30,00
<i>SCIALA, Surrau, Arzachena DOCG, Vermentino di Gallura Superiore, 2016, 14°</i>	26,00
<i>MONTE ORO, Cantine Sella & Mosca, Alghero DOCG, Vermentino di Gallura Superiore, 2016, 14°</i>	22,00
<i>LI PASTINI, Cantine Li Seddi, Badesi DOCG, Vermentino di Gallura Superiore, 2016, 15° piede franco su sabbia</i>	24,00

Torbato DOC Alghero

<i>PARALLELO 41, Sella & Mosca, Alghero, DOC, Sauvignon, Torbato, 2016, 13,5°, barrique</i>	28,00
<i>TERRE BIANCHE CUVEE' 161, Sella & Mosca DOC, Torbato, 2016, 14°</i>	22,00
<i>CENTO GEMME, Poderi Parpinello, Alghero DOC, Torbato, 2015, 14°</i>	20,00

Nasco

<i>ISELIS, Cantine Argiolas, Serdiana DOC, Nasco, 2015, 14,5°</i>	22,00
---	-------

Malvasia

<i>PHOENIX, Angelo Angioj, Tresnuraghes IGT, Malvasia secca, 2016, 14°</i>	24,00
--	-------

Nuragus

NRG, Quartomoro di Sardegna, Arborea <i>Igt Nuragus di Cagliari, 2016, 13.5° (non filtrato)</i>	28,00
NURAGUS, Cantine Pala, Serdiana, <i>DOC, Nuragus di Cagliari, 2015, 13.5°</i>	20,00

Vernaccia di Oristano

KARMIS, Cantina Contini, Oristano <i>IGT, Vernaccia, Vermentino, 2016, 13.5°</i>	22,00
TZINNIGAS, Famiglia Orro, Tramatzza <i>IGT, Vernaccia, 2015, 14°</i>	20,00

Granazza di Mamoiada

PERDA PINTA' SULLE BUCCE-, Sedilesu, <i>IGT, Granazza in Purezza bio, 2013, 16°</i>	60,00
PERDA PINTA'-, Cantine Sedilesu, Mamoida <i>IGT, Granazza in Purezza bio, 2015, 16,5°</i>	30,00
GRANAZZA, Cantine Sedilesu, Mamoiada <i>IGT, Granazza in purezza, 2016, 13,5</i>	24,00

Arvisionadu

ARV-, Quartomoro di Sardegna, Arborea <i>Arvisionadu, 2015, 13° (non filtrato)</i>	28,00
---	-------

Vino da uve aromatiche

AROMATICO, Cantine Su Entu, Sanluri, <i>Igt Marmilla, Nasco, moscato, chardonnay, 2016, 13,5°</i>	25,00
--	-------

Sauvignon Alghero

LE ARENARIE, Cantine Sella & Mosca, Alghero <i>DOC Alghero, Sauvignon, 2016, 13°</i>	22,00
---	-------

Chardonnay alghero

TRIULAS, Cantina Santa Maria La Palma, 20,00
DOC Alghero, Chardonnay, 2015 13.5°

Vini bianchi | White Wines Bottiglie piccole | small bottles

Vermentino di Gallura 500 ml

BRANU, Surrau, Arzachena 16,00
DOCG, Vermentino di Gallura, 2016, 13,5°

Vermentino di Sardegna 500 ml

GIUNCO, Cantina Mesa Sant'Anna Arresi 15,00
DOC, Vermentino, 2016, 13.5°

Vermentino di Sardegna 375 ml

I FIORI 375 ml, Azienda Agricola Pala, Serdiana, 12,00
DOC, Vermentino, 2016, 13,5°

VERMENTINO BLU 375 ml, 12,00
Cantina Santa Maria La Palma, Alghero
DOC, Vermentino, 2016, 12.5°

al bicchiere | per glass Vino bianco di Sardegna | White wine

Bianco Secco di Sardegna 3,50
uve vermentino ,
Cantine Monti, 12,5°

Bianco amabile di Sardegna 3,50
uve vermentino e chardonnay
Cantine di Jerzu, 12°

Bollicine Sarde

Sardinian Sparkling Wines

<i>TORBATO BRUT, Sella & Mosca, Alghero</i>	20,00
<i>DOC, Torbato, Brut, metodo Charmat, 11.5°</i>	
<i>AKENTA, Santa Maria La Palma, Alghero</i>	22,00
<i>DOC, Vermentino di Sardegna, Extradry, 12.5°</i>	
<i>CENTO GEMME, Poderi Parpinello, Alghero</i>	20,00
<i>DOC Alghero, Torbato, 2015, 12°</i>	
<i>-Q-, Quartomoro di Sardegna, Arborea</i>	30,00
<i>DOC, vermentino, brut metodo classico, 12.5°</i>	

Bollicine Franciacorta

Sparkling wine from Franciacorta

<i>ALMA GRAN CRU BELLAVISTA, Erbusco ,</i>	50,00
<i>DOCG Franciacorta,</i>	
<i>chardonnay 80%, pinot nero 18%, pinot bianco 2%, 12,5°</i>	

Bollicine Rosè Franciacorta

Rosè sparkling wines Franciacorta

<i>CUVEE IMPERIAL ROSE' BERLUCCHI</i>	35,00
<i>DOCG Franciacorta,</i>	
<i>chardonnay 70%, pinot nero 30%, 12,5°</i>	

Champagne

<i>DOM PERIGNON 2006,</i>	260,00
<i>Chardonnay 55% Pinot nero, 45%, 12°</i>	

Vini rossi | Red Wines

Bottiglie 75cl

Cannonau

<i>BALLU TUNDU, Sedilesu, Mamoiada</i>	40,00
<i>DOC Cannonau riserva, 2010, 15,5°</i>	
<i>Cannonau in purezza - barrique</i>	
<i>RIVIERA, Vigne Rada, Alghero</i>	28,00
<i>DOC Alghero, Cannonau di Sardegna, 2015, 15°</i>	
<i>MAMUTHONE , Sedilesu, Mamoiada</i>	24,00
<i>DOC Mamoiada , Cannonau di Sardegna, 2015, 15°</i>	
<i>Cannonau in purezza bio</i>	
<i>DIMONIOS, Cantine Sella & Mosca, Alghero</i>	22,00
<i>DOC Cannonau Riserva di Sardegna, 2012, 14°</i>	
<i>TERREFORRU, Cantina Meloni, Selargius</i>	20,00
<i>DOC, Cannonau di Sardegna, Biologico, 2013, 13,5°</i>	

Bovale

<i>BOVALE, Cantine Su Entu, Sanluri</i>	30,00
<i>IGT Marmilla, bovale, 2015, 15°</i>	
<i>THESIS, Azienda Agricola Pala, Serdiana</i>	24,00
<i>IGT, bovale, sirah, 2013, 13,5°</i>	

Carignano

<i>NERO MINIERA, Azienda Agricola Esu, Carbonia,</i>	26,00
<i>DOC Carignano del Sulcis, 2015, 14,5°</i>	
<i>TERRE RARE RISERVA, Cantine Sella & Mosca,</i>	24,00
<i>DOC Carignano del Sulcis, 2014, 14,5°</i>	
<i>BUIO BUIO, Cantine Mesa, Sant'Anna Arresi</i>	30,00
<i>DOC Carignano del Sulcis, 2014, 14°</i>	

Nieddera

MAMAIOA, Azienda Attilio Contini, Cabras 24,00
IGT, Nieddera, Cannonau, Merlot, 2015, 14°
(senza solfiti aggiunti)

Cagnulari

ARSENALE, Vigne Rada, Alghero 30,00
DOC, Cagnulari, 2014, 15°

MUTTOS, Cantine il Grappolo d'oro, Usini 30,00
IGT, Cagnulari, 2015, 14,5°

CAGNULARI, Cantine Chessa, Usini 24,00
IGT, Cagnulari, 2015, 14°

CIGALA, Azienda Ledà d'ittiri, Alghero 22,00
IGT, Cagnulari, 2015, 14,5°

CAGNULARI, Santa Maria La Palma, Alghero 24,00
DOC Alghero, Cagnulari, 2015, 14°

CAGNULARI, Azienda Cherchi, Usini 22,00
Igt cagnulari, 2015, 13,5°

MARGALLO, Azienda Ledà d'ittiri, Alghero 22,00
IGT, Cagnulari, cabernet franc, merlot, 14°, 2015

Monica

ISELIS ROSSO, Argiolas, Serdiana 22,00
DOC superiore Monica di Sardegna, 2014, 14,5°

ACINO M, Cantine Sella & Mosca, Alghero 20,00
DOC Monica di Sardegna, 2014, 14°

Merlot

GINJOL, Azienda Ledà d'ittiri, Alghero 22,00
IGT, merlot, cannonau, 2014, 14°

Uvaggi autoctoni | Native grapes Blanded

<i>TURRIGA 2008, Cantine Argiolas, Serdiana, IGT, Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia, 14.5°</i>	120,00
<i>TURRIGA 2013, Cantine Argiolas, Serdiana, IGT, Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia, 14.5°</i>	70,00
<i>S'ARAI, Cantine Pala, Serdiana IGT, Cannonau, Carignano, Bovale, 2011, 14,5°,</i>	45,00
<i>LUZZANA, Azienda Vinicola Cherchi, Usini IGT Cannonau, Cagnulari, 2015, 14,5°</i>	30,00

Cabernet sauvignon doc alghero

<i>MARCHESE DI VILLAMARINA, Sella & Mosca, DOC Alghero, Cabernet Sauvignon, 2010, 13,5°</i>	60,00
---	-------

Vini rossi | Red Wines Nazionali

<i>AMARONE, Speri Viticoltori, Verona, DOC, Amarone della Valpolicella classico, 2012, 15°</i>	80,00
<i>BAROLO, Elio Altare, Barolo DOCG, Barolo , 2012 14.5°</i>	80,00
<i>BRUNELLO, Antinori, Tenute Pian delle Vigne DOCG, Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia, 14.5°</i>	90,00

Bottiglia piccola | small bottles

Vini rossi | Red Wines

Blended 500 ml

SURRAU, Surrau, Arzachena, 18,00
IGT, Cannonau, carignano e muristellu, 2014, 14°

Carignano del sulcis 500 ml

MENO BUIO, Cantina Mesa, S. Anna Arresi 16,00
DOC, Carignano del Sulcis, 2015, 14°

Cagnulari 375 ml

GRAFFIANTE, Cantina Rigatteri, Alghero 12,00
DOC, Cagnulari, 2014, 13°

Cannonau 375 ml

FIORI, Cantine Pala, Sardiniana 12,00
DOC, Cannonau di Sardegna, 2014, 14°

al bicchiere | per glass

Vino rosso di Sardegna | Sardinian red wines

Rosso amabile di Sardegna, 3,50
uve Cannonau, Cannonau grape
Cantine Jerzu, 14°

Vini rosé | Rosé Wines

Bottiglia 750 ml

Rosé

<i>CHIARO DI STELLE, Azienda Pala, Serdiana</i>	20,00
<i>Igt, Monica 30%, carignano 30%, cannonau 30%, 2016, 12°</i>	
<i>PUNTA ROSA, Santa Maria La Palma, Alghero</i>	16,00
<i>DOC, Cannonau, 2016, 13°</i>	
<i>S&M ROSATO, Sella & Mosca, Alghero</i>	16,00
<i>DOC, Cannonau e Sangiovese, 2016, 11,5°</i>	

Bottiglia piccola | small bottles

Vini Rosè | Rosè Wines

Carignano del sulcis 500 ml

<i>PICCOLA ROSA, Cantina Mesa S.Anna Arresi</i>	15,00
<i>DOC Carignano del Sulcis, 2015, 13°</i>	

Cannonau rosé 375 ml

<i>ROSATO, Cantine Rigatteri, Alghero</i>	12,00
<i>DOC, Cannonau, 2015, 13°</i>	

al bicchiere | per glass

Vino rosè di Sardegna | Sardinian rosè wines

<i>Rosato di Sardegna ,</i>	3,50
<i>uve cannonau</i>	

Vini Biodinamici Sardi

Sardinian Bio-dynamic wine

Bianchi di Tenute Dettori

RENOSU, Tenute Dettori, Sennori 20,00
IGT, 100% Vermentino, 14.5°

DETTORI BIANCO, Dettori Tenute, Sennori, 35,00
IGT, 100% Vermentino, 14,5°

Rossi di Tenute Dettori

RENOSU, Cantine Dettori, Sennori 20,00
IGT, 100% Cannonau, 14.5°

TUDERI, Dettori Tenute, Sennori, 35,00
IGT, 100% Cannonau, 14,5°

Bianco di Gianfranco Manca

DI'NT'E DI, Panevino, Nurri 30,00
Nuragus e Semidano, 12.5°

Rosso di Gianfranco Manca

BOX'E CROXU, Panevino, Nurri 30,00
Blend di torchiati, 13.5°

Vini da dessert | dessert wines al bicchiere | per glass

<i>KENTALES, Cantine Chessa , Usini</i>	6,00
<i>DOC moscato Passito, 2015, 16°</i>	
<i>ANGIALIS, Argiolas, Serdiana ,</i>	6,00
<i>IGT, Uve Nasco di Cagliari, 14,5°, 2012</i>	
<i>3 NODI, Vigne Rada, Alghero</i>	7,00
<i>IGT, Bianco Passito, 14,5°, 2016 botrytis cinerea</i>	
<i>GIRO', Cantine Argiolas,</i>	5,00
<i>DOC, Giro di Cagliari, 14,5°, 2012</i>	
<i>POPASSA, Sedilesu, Mamoiada</i>	7,00
<i>IGT, Cannonau in purezza passito sulla pianta, 2012, 21°</i>	
<i>MALVASIA, Angelo Angioj, Tresnuraghes</i>	6,00
<i>DOC Malvasia di Bosa,, 2016, 14,5°</i>	
<i>MALVASIA, Angelo Angioj, Tresnuraghes</i>	7,00
<i>DOC Malvasia di Bosa, 2015, 14,5° botrytis cinerea</i>	

Vino da dessert secco | dry dessert wine

<i>MALVASIA, Angelo Angioj, Tresnuraghes</i>	7,00
<i>DOC Malvasia di Bosa, 2010, 14,5°</i>	
<i>riserva, secca e ossidata</i>	
<i>VERNACCIA DOC, Famiglia Orro, Tramatzza</i>	7,00
<i>DOC, Vernaccia, 2008, 16°,</i>	
<i>riserva, secca e ossidata</i>	

Vino Liquoroso | fortified wine

<i>ANGHELU RUIJU, Sella & Mosca,</i>	7,00
<i>DOC, vino liquoroso riserva, Cannonau, 18,5°, 2005</i>	

Distillati Sardi | Sardinian distillates

Acquavite di Sardegna

<i>Filu 'e Ferru</i> , Silvio Carta, 40°	4,00
<i>Filu 'e Ferru</i> , Distillerie Lussurgesi, 42°	5,00
<i>Filu 'e Ferru barricato</i> , Distillerie Lussurgesi, 40°	5,00

Le nostre grappe

Grappa di Cagnulari, Rigatteri, 42°	4,00
Grappa di Carignano, Silvio Carta, 40°	4,00
Grappa di Cannonau, Silvio Carta, 40°	4,00
Grappa di Vermentino, Silvio Carta, 40°	4,00
Nonno Elogu, Azienda Cherchi, 40°	4,50

Le nostre grappe barricate

Grappa di Cannonau, Rigatteri, 41°	4,00
Nonno Elogu Barrique, Azienda Cherchi, 40°	4,50
Grappa di Vernaccia invecchiata, Silvio Carta, 40°	4,50

Abbardente

Abbardente Mamuthone, Sedilesu, 48°	5,00
Abbardente Mamuthone, Sedilesu, 48°	5,00
<i>affinato in rovere</i>	

Distillerie Lussurgesi

Abbardente secca, Santo Lussurgiu, 45°	4,50
Abbardente affinata , Santo Lussurgiu, 42°	5,00

Digestivi Sardi | Sardinian Digestives

<i>CRYSOS, Amaro di Elicriso</i> <i>Silvio Carta, 23°</i>	4,50
<i>ELICRISO, Liquore di Elicriso</i> <i>Distillerie Lussurgesi, 26°</i>	4,50
<i>NERU', Liquore di liquirizia,</i> <i>Silvio Carta, 23°</i>	4,00
<i>FINOCCHIETTO, Liquore di finocchietto ,</i> <i>Distillerie Lussurgesi, 30°</i>	4,50
<i>LIMONCINO</i> <i>Monte Arcosu, 28°</i>	4,00
<i>MIRTO ROSSO AL MIELE</i> <i>Silvio Carta, 28°</i>	4,00
<i>MIRTO ROSSO</i> <i>Monte Arcosu, 32°</i>	4,00
<i>MIRTO ROSSO JUDU</i> <i>Distillerie Lussurghesi, 32°</i>	4,50
<i>MIRTO ROSSO BIOLOGICO</i> <i>Silvio Carta, 28°</i>	4,00
<i>MIRTO BIANCO</i> <i>Monte Arcosu, 30°</i>	4,00
<i>MIRTO BIANCO</i> <i>Silvio Carta, 30°</i>	4,00
<i>MIRTO BIANCO BIOLOGICO</i> <i>Silvio Carta, 28°</i>	4,00
<i>CREMA DI MIRTO</i> <i>Silvio Carta, 15°</i>	4,50
<i>CREMA DI LIMONCINO</i> <i>Silvio Carta, 17°</i>	4,50

Post dinner pleasure

Piaceri al bicchiere

Rum

<i>FLOR DE CANA, 12 anni</i> <i>Nicaragua, Gran Reserva, 40°</i>	10,00
<i>DAMOISEAU 5ans ,</i> <i>Guadalupe, Rum agricolo V, 42°</i>	10,00
<i>DIPLOMATICO, 12 anni</i> <i>Venezuela, Reserva Exclusiva, 40°</i>	10,00
<i>SAINT JAMES ,</i> <i>Martinica, Rum Vieux Agricole, 40°</i>	10,00
<i>ZACAPA 23,</i> <i>Guatemala, Gran Reserva, 40°</i>	12,00
<i>DAMOISEAU XO ,</i> <i>Guadalupe, Rum agricolo V, 42°</i>	12,00
<i>CARONI 1983,</i> <i>Trinidad & Tobago, Cash, 52°</i>	45,00

i nostri rum saranno accompagnati da cioccolato
our rum will be matched with chocolate

Vodka

<i>ELIT by Stolichnaya</i> <i>Russia, 40°</i>	10,00
<i>KREMLIN AWARD</i> <i>Russia, 40°</i>	10,00

Cognac

RE'MI MARTIN <i>Francia, 40°</i>	5,00
CAMUS VSOP ELEGANCE <i>Francia, 40°</i>	7,00
GOURMEL PREMIER SAVUERS <i>Francia, 40°</i>	10,00
FRANCOIS VOIER NAPOLEON SAVUERS <i>Francia, 40°</i>	12,00

Whisky

TULLAMORE DEW ORIGINAL, <i>Irlanda, Blend, 40°</i>	7,00
GLENFIDDICH, 12 anni, <i>Scozia, Single malt, 40°</i>	8,00
JURA, superstition , <i>Scozia, Single malt, 43°, smoke & spice</i>	10,00
JURA, origin, 10y , <i>Scozia, Single malt, 40°, light & delicate</i>	12,00
THE MCCALLAN, AMBER, SCOTCH <i>Scozia, Single malt, 40°</i>	10,00
EDRADOUR, 10yo <i>Scozia, Highland single malt, 40°</i>	12,00
NIKKA FROM BARREL, <i>Giappone, Blended, 51,4°</i>	15,00

Brandy

CARLOS I	5,00
<i>Spagna, 38°, Reserva Gran Solera</i>	
VECCHIA ROMAGNA	4,00
<i>Italia, 38°</i>	
LEPANTO, Gran Reserva	8,00
<i>Spagna, 36°</i>	

Gin

HENDRICK'S GIN	8,00
<i>Scozia, 44°</i>	
GIN TONIC (<i>bombay</i>)	7,00
GIN TONIC (<i>Hendrick's and fever tree</i>)	12,00

Caffetteria Coffe

CAFFE' ESPRESSO	2,00
CAFFÈ DEK <i>decaffeinated coffee</i>	2,00
CAFFE' CORRETTO <i>coffee with alcohol</i>	3,00
CAFFE' AMERICANO	3,00
CAFFE' DOPPIO <i>double coffe</i>	3,00

vi auguriamo una buona cena
we wish you a good dinner