

# Benvenuti al Kings

*il nostro sommelier*

*Massimiliano*

*sarà lieto di consigliare un giusto abbinamento,  
non esitate a chiedere un suggerimento*



*our sommelier*

*Massimiliano*

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

# Welcome at Kings

# 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

SPRITZ ( <i>Aperol o Campari</i> )	7,00
APEROL SODA	4,00
CAMPARI SODA	4,00
COCKTAIL SANPELLEGRINO ( <i>analcolico</i> )	4,00
GIN TONIC ( <i>bombay</i> )	8,00
GIN TONIC ( <i>Hendrick's and fever tree</i> )	12,00
AMERICANO	6,00
NEGRONI, NEGROSKY	8,00

## Calice di bollicine Sarde

### Flute of Sardinian sparkling wine

TORBATO BRUT, Sella & Mosca, Alghero	5,00
<i>DOC Torbato, brut, charmat, 12,5°, 2017</i>	
AKENTA, Santa Maria La Palma, Alghero	5,00
<i>DOC, Vermentino, extradry, charmat, millesimato, 12°, 2018</i>	
AKENTA ROSE', Santa Maria La Palma, Alghero	5,00
<i>DOC, Cagnulari, extradry, charmat, millesimato, 11,5°, 2018</i>	

## **Bibite | Soft drinks**

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

## **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, 4,5°, ml 330</i>	7,00
50 NODI, birrificio P3, Sassari, <i>Ipa, 5.8°, ml 330</i>	7,00
SPEED, birrificio P3, Sassari, <i>Golden ale, 5°, ml 750</i>	15,00
RIFF, birrificio P3, Sassari, <i>Session White ipa, 4,5°, ml 750</i>	15,00
50 NODI, birrificio P3, Sassari, <i>Ipa, 5.8°, ml 750</i>	15,00

## Vini bianchi | White Wines

### Bottiglie 75 cl

#### *Uvaggi autoctoni, native blended grape*

ENTEMARI, Azienda Agricola Pala, Serdiana 40,00

IGT, Vermentino, Chardonnay, Malvasia Sarda, 2016, 14°

#### *Vermentino*

STELLATO, Cantine Pala, Serdiana 28,00

DOC, Vermentino di Sardegna, 2018, 13.5°

STRIA, Vigne Rada, Alghero 27,00

DOC, Vermentino di Sardegna, 2018, 13,5°

MATTARIGA , Cantine Chessa, Usini 27,00

DOC, Vermentino di Sardegna, 2018, 13,5°

O'RRIU UN ANNO DOPO, Quartomoro , Arborea 24,00

DOC Vermentino di Sardegna, 2017, 13,5°

CALA REALE, Sella & Mosca, Alghero 24,00

DOC Alghero, Vermentino, 2018, 13°

PAPIRI, Santa Maria la Palma, Alghero 20,00

DOC Vermentino di Sardegna, 2017, 13.5°

YIO'S, Cantine Rigatteri, Alghero 20,00

DOC Alghero, Vermentino, 2018, 13,5°

#### *Malvasia*

PHOENIX, Angelo Angioj, Tresnuraghes 24,00

IGT, Malvasia secca, 2017, 14°

## ***Vermentino di Gallura DOCG***

<i>BERU, Siddura, Luogosanto</i>	60,00
<i>DOCG, Vermentino di Gallura Superiore, 2015, 14°, barricato</i>	
<i>SCIALA VENDEMMIA TARDIVA, Surrau,</i>	45,00
<i>DOCG, Vermentino di Gallura Superiore, 2017, 14,5°</i>	
<i>KATALA, Cantine Tondini, Calangianus</i>	40,00
<i>DOCG, Vermentino di Gallura Superiore, 2016, 14,5°</i> <i>macerazione sulle bucce</i>	
<i>KARAGNANJ, Cantine Tondini, Calangianus</i>	34,00
<i>DOCG, Vermentino di Gallura Superiore, 2017, 14,5°</i>	
<i>SCIALA, Surrau, Arzachena</i>	28,00
<i>DOCG, Vermentino di Gallura Superiore, 2018, 14°</i>	
<i>MONTE ORO, Cantine Sella &amp; Mosca, Alghero</i>	25,00
<i>DOCG, Vermentino di Gallura Superiore, 2017, 14°</i>	
<i>MAIA, Siddura, Luogosanto</i>	28,00
<i>DOCG, Vermentino di Gallura Superiore, 2016, 14°</i>	
<i>SPERA, Siddura, Luogosanto</i>	24,00
<i>DOCG, Vermentino di Gallura Superiore, 2016, 14°</i>	

## ***Torbato DOC Alghero***

<i>PARALLELO 41, Sella &amp; Mosca, Alghero,</i>	28,00
<i>DOC, Sauvignon, Torbato, 2018, 13°, barrique</i>	
<i>TERRE BIANCHE CUVÉE' 161, Sella &amp; Mosca</i>	24,00
<i>DOC, Torbato, 2018, 13°</i>	
<i>CENTO GEMME, Poderi Parpinello, Alghero</i>	22,00
<i>DOC, Torbato, 2017, 14°</i>	

## ***Nasco***

ISELIS, Cantine Argiolas, Sardiniana DOC, Nasco, 2017, 13°	25,00
NSC, Quartomoro di Sardegna, Arborea DOC Nasco di Cagliari, 2018, 13,5°	32,00

## ***Nuragus***

NURAGUS, Cantine Pala, Sardiniana, DOC, Nuragus di Cagliari, 2018, 12°	20,00
NRG, Quartomoro di Sardegna, Arborea IGT Nuragus, 2017, 13°	24,00

## ***Vernaccia di Oristano***

KARMIS, Cantina Contini, Oristano IGT, Vernaccia, Vermentino, 2017, 13,5°	24,00
O'RRIU SULLE BUCCE, Quartomoro di Sardegna, Arborea IGT Vernaccia Valle del Tirso, 2018, 13,5°	24,00

## ***Granazza di Mamoiada***

PERDA PINTA' SULLE BUCCE, Sedilesu, IGT, Granazza in Purezza bio, 2013, 16°	60,00
PERDA PINTA' -, Cantine Sedilesu, Mamoida IGT, Granazza in Purezza bio, 2017, 15°	30,00
GRANAZZA, Cantine Sedilesu, Mamoiada IGT, Granazza in purezza, 2016, 13,5	25,00

## ***Vino da uve aromatiche***

SU'ARO, Cantine Su Entu, Sanluri, 26,00  
*Igt Marmilla, Nasco, moscato, chardonnay, 2018, 13,5°*

## ***Semidano***

SMD, Quartomoro di Sardegna, Arborea 32,00  
*DOC Semidano, 2018, 13,5°*

## ***Chardonnay Alghero***

TRIULAS, Cantina Santa Maria La Palma, 24,00  
*DOC Alghero, Chardonnay, 2017 13.5°*

## **Vini bianchi | White Wines Bottiglie piccole | small bottles**

### ***Vermentino di Sardegna***

BRANU, 500 ml, Surrau, Arzachena 18,00  
*Vermentinno di Gallura DOCG, 2018, 13,5°*

VERMENTINO SU IMARI, 375 ml, 12,00  
Cantina Su Entu, Sanluri  
*DOC, Vermentino, 2018, 13°*

VERMENTINO BLU 375 ml, 12,00  
Cantina Santa Maria La Palma, Alghero  
*DOC, Vermentino, 2018, 13°*

### ***Vernaccia di Sardegna 375 ml***

TERRESINIS 375 ml,  
Cantina della Vernaccia, Oristano 12,00  
*IGT Valle del Tirso, Vernaccia 85%, vermentino 15%, 2018, 15°*

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

<i>Bianco Secco di Sardegna</i>	4,00
<i>uve vermentino , Cantine Monti, 12,5°</i>	
<i>Bianco amabile di Sardegna</i>	4,00
<i>uve vermentino e chardonnay - Cantine di Jerzu, 12°</i>	

**Bollicine Sarde**  
**Sardinian Sparkling Wines**

<i>TORBATO BRUT, Sella &amp; Mosca, Alghero</i>	24,00
<i>DOC, Torbato, Brut, metodo Charmat, 12,5°, 2017</i>	
<i>AKENTA, Santa Maria La Palma, Alghero</i>	24,00
<i>DOC, Vermentino, Extradry, Charmat, millesimato 18, 12°</i>	
<i>CENTO GEMME, Poderi Parpinello, Alghero</i>	24,00
<i>DOC Alghero, Torbato, 2017, 14°</i>	
<i>-Q-, Quartomoro di Sardegna, Arborea</i>	35,00
<i>DOC, vermentino, brut metodo classico, 12,5°</i>	
<i>AKENTA ROSE', Santa Maria La Palma, Alghero</i>	24,00
<i>DOC, Cagnulari, extradry, charmat, millesimato 18, 11.5°, 2018</i>	
<i>Z, Quartomoro di Sardegna, Arborea</i>	24,00
<i>Frizzante da uve vermentino, 2018, 12.° (sui lieviti, tappo a corona)</i>	

**Bollicine Franciacorta**  
**Sparkling wine from Franciacorta**

<i>ALMA GRAN CUVEE BELLA VISTA, 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**

FRANCIACORTA ROSE' BRUT, Contadi Castaldi, 45,00  
*DOCG Franciacorta,*  
*chardonnay 65%, pinot nero 35%, 12,5°*  
*Sboccatura 2018*

## **Vini rossi | Red Wines**

### **Bottiglie 75cl**

#### ***Cannonau***

*BALLU TUNDU*, Sedilesu, Mamoiada 55,00  
*DOC, Cannonau riserva, 2014, 15°*  
*Cannonau in purezza bio - barrique*

*MAMUTHONE* , Sedilesu, Mamoiada 32,00  
*DOC Mamoiada , Cannonau di Sardegna, 2017, 15°*  
*Cannonau in purezza bio*

*RIVIERA*, Vigne Rada, Alghero 28,00  
*DOC Alghero, Cannonau di Sardegna, 2017, 15°*

*DIMONIOS*, Cantine Sella & Mosca, Alghero 25,00  
*DOC Cannonau Riserva di Sardegna, 2015, 15,5°*

*CANNONAU di Gabriele Palmas*, Sassari 30,00  
*DOP, Cannonau di Sardegna, 2017, 14,5°*

## ***Bovale***

<i>BOVALE, Cantine Su Entu, Sanluri</i>	30,00
<i>IGT Marmilla, bovale, 2017, 15°</i>	
<i>THESIS, Azienda Agricola Pala, Serdiana</i>	24,00
<i>IGT, bovale, syrah, 2015, 13,5°</i>	
<i>BVL, Quartomoro di Sardegna, Arborea</i>	32,00
<i>IGT Bovale, 2017, 14°</i>	

## ***Monica***

<i>ISELIS ROSSO, Argiolas, Serdiana</i>	25,00
<i>DOC superiore Monica di Sardegna, 2016, 14,5°</i>	

## ***Carignano***

<i>NERO MINIERA, Azienda Agricola Esu, Carbonia,</i>	28,00
<i>DOC Carignano del Sulcis, 2017, 14°</i>	
<i>TERRE RARE RISERVA, Cantine Sella &amp; Mosca,</i>	26,00
<i>DOC Carignano del Sulcis, 2014, 14,5°</i>	
<i>BUIO BUIO, Cantina Mesa, S.Anna Arresi</i>	30,00
<i>DOC, Carignano del Sulcis, 2016, 14°,</i>	

## ***Cagnulari***

<i>ARSENALE, Vigne Rada, Alghero</i>	30,00
<i>DOC, Cagnulari, 2016, 14°</i>	
<i>CAGNULARI , Cantine Chessa, Usini</i>	26,00
<i>IGT, Cagnulari, 2018, 14°</i>	
<i>CIGALA, Azienda Ledà d'ittiri, Alghero</i>	22,00
<i>IGT, Cagnulari, 2018, 14°</i>	
<i>CAGNULARI, Santa Maria La Palma, Alghero</i>	24,00
<i>DOC Alghero, Cagnulari, 2018, 13°</i>	

CAGNULARI, Azienda Cherchi, Usini 25,00  
IGT Cagnulari, 2018, 13°

MARGALLO, Azienda Ledà d'ittiri, Alghero 24,00  
IGT, Cagnulari, cabernet franc, merlot, 2017, 14°,

### ***Merlot***

GINJOL, Azienda Ledà d'ittiri, Alghero 24,00  
IGT, merlot, cannonau, 2017, 15,5°

### ***Nebbiolo Sardo***

SIDDAJU, Tondini, Calangianus 45,00  
IGT Colli del Limbara, nebbiolo sardo, 2017, 14,5°

### ***Syrah***

SYRAH di Gabriele Palmas, Sassari 35,00  
IGP Isola dei Nuraghi, Syrah, 2015, 14°

### ***Uvaggi autoctoni | Native grapes Blanded***

TURRIGA, Cantine Argiolas, Serdiana, 70,00  
IGT, Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia, 2015, 14,5°

S'ARAI, Cantine Pala, Serdiana 50,00  
IGT, Cannonau, Carignano, Bovale, 2014, 14,5°,

LUZZANA, Azienda Vinicola Cherchi, Usini 32,00  
IGT Cannonau, Cagnulari, 2017, 14,5°

OTTOMARZO, Tenute Dettori, Sennori 45,00  
IGT Romangia, Pascale 100%, 15°, **biodinamico**

## *Cabernet sauvignon doc alghero*

MARCHESE DI VILLAMARINA, Sella & Mosca, 65,00  
DOC Alghero, Cabernet Sauvignon, 2013, 13,5°

ALGHERO di Gabriele Palmas, Sassari 45,00  
DOP, Cabernet Sauvignon, 2015, 14,5°

## **Vini rossi | Red Wines Nazionali**

AMARONE, Speri Viticoltori, Verona, 80,00  
DOC, Amarone della Valpolicella classico, 2012, 15°

BAROLO, Elio Altare, Barolo 100,00  
DOCG, Nebbiolo , 2012 14.5°

BRUNELLO, Antinori, Tenute Pian delle Vigne 90,00  
DOCG, Sangiovese, 14.5°, 2012

## *Bottiglia piccola | small bottles*

### **Vini rossi | Red Wines**

#### *Blended 500 ml*

SURRAU, Surrau, Arzachena, 18,00  
IGT, Cannonau, carignano e muristellu, 2017, 14°

#### *Carignano del sulcis 500 ml*

MENO BUIO, Cantina Mesa, S.Anna Arresi 16,00  
DOC, Carignano del Sulcis, 2018, 13,5°

## *Cagnulari 375 ml*

GRAFFIANTE, Cantina Rigatteri, Alghero 12,00  
DOC, Cagnulari, 2017, 14,5°

## *Cannonau 375 ml*

DIMONIOS, Cantine Sella & Mosca, Alghero 14,00  
DOC Cannonau Riserva di Sardegna, 2015, 15,5°

## **al bicchiere | per glass**

### **Vino rosso di Sardegna | Sardinian red wines**

*Rosso amabile di Sardegna,* 4,00  
uve Cannonau, Cannonau grape  
Cantine Jerzu, 14°

## Vini rosé | Rosé Wines

### Bottiglia 750 ml

#### *Rosé*

<i>CHIARO DI STELLE</i> , Azienda Pala, Serdiana <i>Igt, Monica 30%, carignano 30%, cannonau 30%, 2017, 12°</i>	24,00
<i>PUNTA ROSA</i> , Santa Maria La Palma, Alghero <i>DOC, Cannonau, 2017, 13°</i>	22,00
<i>S&amp;M ROSATO</i> , Sella & Mosca, Alghero <i>DOC, Cannonau e Sangiovese, 2018, 11,5°</i>	22,00
<i>ENCANT</i> , Azienda Ledà d'ittiri, Alghero <i>IGT, Merlot, 2018, 13,5°</i>	22,00
<i>ANEMONE</i> , Sella & Mosca, Alghero <i>IGT, Merlot, 2018, 13,5°, leggermente frizzante</i>	20,00

## Bottiglia piccola | small bottles

### Vini Rosè | Rosè Wines

#### *Nieddera 375 ml*

<i>SEU 375 ml</i> , Cantina della Vernaccia, Oristano <i>IGT Valle del Tirso, Nieddera, 2018, 13°</i>	13,00
--	-------

#### al bicchiere | per glass

### Vino rosè di Sardegna | Sardinian rosè wines

<i>Rosato di Sardegna</i> , uve cannonau	4,00
---	------

## **Vini da dessert | dessert wines al bicchiere | per glass**

<i>KENTALES, Cantine Chessa , Usini DOC moscato Passito, 2016, 16°</i>	6,00
<i>ANGIALIS, Argiolas, Sordiana IGT, Uve Nasco di Cagliari, 14,5°, 2012</i>	6,00
<i>3 NODI, Vigne Rada, Alghero IGT, Bianco Passito, 15°, 2016 botrytis cinerea</i>	7,00
<i>MALVASIA, Angelo Angioj, Tresnuraghes DOC Malvasia di Bosa,, 2016, 14,5°</i>	6,00
<i>MALVASIA, Angelo Angioj, Tresnuraghes DOC Malvasia di Bosa, 2015, 14,5° botrytis cinerea</i>	7,00

## **Vino da dessert secco | dry dessert wine**

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

## **Vino Liquoroso | fortified wine**

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

# 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 Vermentino, Silvio Carta, 40°	4,00
Nonno Elogu, Azienda Cherchi, 40°	5,00

## *Le nostre grappe barricate*

Grappa di Cannonau, Rigatteri, 41°	4,00
Nonno Elogu Barrique, Azienda Cherchi, 40°	5,00
Grappa di Vernaccia invecchiata, Silvio Carta, 40°	5,00

## *Abbardente*

Abbardente Mamuthone, Sedilesu, 48°	6,00
Abbardente Mamuthone, Sedilesu, 48°	6,00
<i>affinato in rovere</i>	

## *Distillerie Lussurgesi*

Abbardente secca, Santo Lussurgiu, 45°	6,00
Abbardente affinata , Santo Lussurgiu, 42°	6,00
Abbardente al finocchietto , Santo Lussurgiu, 42°	6,00



## Digestivi Sardi | Sardinian Digestives

<i>CRYSOS, Amaro di Elicriso</i> <i>Silvio Carta, 23°</i>	5,00
<i>ELICRISO, Liquore di Elicriso</i> <i>Distillerie Lussurgesi, 26°</i>	5,00
<i>NERU', Liquore di liquirizia,</i> <i>Silvio Carta, 23°</i>	4,00
<i>FINOCCHIETTO, Liquore di finocchietto ,</i> <i>Distillerie Lussurgesi, 30°</i>	5,00
<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>	5,00
<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

## Post dinner pleasure

### Piaceri al bicchiere

#### Rum

FLOR DE CANA, 12 anni 10,00  
*Nicaragua, Gran Reserva, 40°*

DAMOISEAU 5ans , 10,00  
*Guadalupe, Rum agricolo V, 42°*

1888 GRAN RISERVA BRUGAL, 10,00  
*Repubblica domenicana, 40°*

SAINT JAMES , 10,00  
*Martinica, Rum Vieux Agricole, 40°*

ZACAPA 23, 12,00  
*Guatemala, Gran Reserva, 40°*

DAMOISEAU XO , 12,00  
*Guadalupe, Rum agricolo V, 42°*

CARONI 1983, 70,00  
*Trinidad & Tobago, Cash, 52°*

#### Vodka

ELIT by Stolichnaya 10,00  
*Russia, 40°*

KREMLIN AWARD 10,00  
*Russia, 40°*

SNOW LEOPARD 10,00  
*Polonia , 40°*

## Cognac

RE'MI MARTIN <i>Francia, 40°</i>	6,00
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 &amp; spice</i>	10,00
JURA, origin, 10y <i>Scozia, Single malt, 40°, light &amp; 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 <i>Spagna, 38°, Reserva Gran Sclera</i>	5,00
VECCHIA ROMAGNA <i>Italia, 38°</i>	4,00
LEPANTO, <i>Gran Reserva</i> <i>Spagna, 36°</i>	8,00

## Gin

HENDRICK'S GIN <i>Scozia, 44°</i>	8,00
GIN TONIC ( <i>bombay</i> )	8,00
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*