

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 The Kings

Acqua Minerale Naturale da sorgenti Sarde

Sardinian natural mineral water

SMERALDINA NATURALE, 0,75	3,00
SMERALDINA 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
DOC Torbato, brut, charmat, 12,5°, 2020	
AKENTA, Santa Maria La Palma, Alghero	5,00
DOC, Vermentino, extra dry, charmat, millesimato, 12°, 2020	
AKENTA ROSE', Santa Maria La Palma, Alghero	5,00
DOC, Cagnulari, extra dry, charmat, millesimato, 11,5°, 2020	

Bibite | Soft drinks

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

Birra sarda artigianale Sardinian beer (micro breweries)

<i>SPEED, birrificio P3, Sassari, Golden ale, 5°, ml 330</i>	7,00
<i>RIFF, birrificio P3, Sassari, Session White ipa, 4,5°, ml 330</i>	7,00
<i>50 NODI, birrificio P3, Sassari, Ipa, 5.8°, ml 330</i>	7,00
<i>GOLDEN ALE, birrificio ISOLA, Thiesi Golden ale, 4,7°, ml 750</i>	15,00
<i>SESSION IPA, birrificio ISOLA, Thiesi Session White ipa, 4,2°, ml 750</i>	15,00
<i>AMERICAN PALE ALE, birrificio ISOLA, Thiesi American Pale Ale, 5,5°, ml 750</i>	15,00

Vini bianchi | White Wines Bottiglie 75 cl

Vermentino

<i>STELLATO, Cantine Pala, Serdiana</i>	28,00
<i>DOC, Vermentino di Sardegna, 2020, 13.5°</i>	
<i>STRIA, Vigne Rada, Alghero</i>	27,00
<i>DOC, Vermentino di Sardegna, 2020, 13,5°</i>	
<i>MATTARIGA, Cantine Chessa, Usini</i>	27,00
<i>DOC, Vermentino di Sardegna, 2020, 14°</i>	
<i>CALA REALE, Sella & Mosca, Alghero</i>	24,00
<i>DOC Alghero, Vermentino, 2020, 13°</i>	
<i>PAPIRI, Santa Maria la Palma, Alghero</i>	20,00
<i>DOC Vermentino di Sardegna, 2020, 13.5°</i>	

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, 2018, 14°</i>	
<i>TAERRA, Cantina Tani, Monti</i>	28,00
<i>DOCG, Vermentino di Gallura Superiore, 2020, 14°</i>	
<i>MEORU, Cantina Tani, Monti</i>	24,00
<i>DOCG, Vermentino di Gallura, 2020, 12,5°</i>	
<i>MONTE ORO, Cantine Sella & Mosca, Alghero</i>	25,00
<i>DOCG, Vermentino di Gallura Superiore, 2020, 14°</i>	

Torbato DOC Alghero

<i>PARALLELO 41, Sella & Mosca, Alghero, DOC, Sauvignon, Torbato, 2020, 13.5°, barrique</i>	28,00
<i>TERRE BIANCHE CUVEE' 161, Sella & Mosca DOC, Torbato, 2020, 13,5°</i>	24,00
<i>CENTO GEMME, Poderi Parpinello, Alghero DOC, Torbato, 2020, 14°</i>	22,00

Nasco

<i>ISELIS, Cantine Argiolas, Sardinia DOC, Nasco, 2020, 14°</i>	25,00
---	-------

Nuragus

<i>NRG, Quartomoro di Sardegna, Arborea IGT Nuragus, 2020, 13°, non filtrato</i>	24,00
--	-------

Vernaccia di Oristano

<i>KARMIS, Cantina Contini, Oristano IGT, Vernaccia, Vermentino, 2020, 13°</i>	24,00
<i>ORRIU SULLE BUCCE, Quartomoro di Sardegna, Arborea IGT Vernaccia Valle del Tirso, 2018, 13.5°, sulle bucce, non filtrato</i>	24,00

Arvisionadu

<i>ARV, Quartomoro di Sardegna, Arborea IGT Arvisionadu, 2020, 13.5°,</i>	24,00
---	-------

Granazza di Mamoiada

GRANAZZA, Cantine Sedilesu, Mamoiada 25,00
IGT, Granazza in purezza, 2016, 13,5

Vino da uve aromatiche

SU'ARO, Cantine Su Entu, Sanluri, 26,00
Igt Marmilla, Nasco, moscato, chardonnay, 2019, 13,5°

Semidano

SMD, Quartomoro di Sardegna, Arborea 32,00
DOC Semidano, 2020, 13,5°

Chardonnay Alghero

TRIULAS, Cantina Santa Maria La Palma, 24,00
DOC Alghero, Chardonnay, 2019 12.5°

Vini bianchi | White Wines

Bottiglie piccole | small bottles

Vermentino di Sardegna

GIUNCO PICCOLO, 500 ml, 18,00
Cantina Mesa, S.Anna Arresi
Vermentino di Sardegna DOC, 2020, 13.5°

VERMENTINO BLU 375 ml, 12,00
Cantina Santa Maria La Palma, Alghero
DOC, Vermentino, 2020, 12.5°

al bicchiere | per glass

Vino bianco di Sardegna | White wine

Bianco Secco di Sardegna 4,00
uve vermentino , Cantine di Sorso, 12.5°
Bianco amabile di Sardegna 4,00
uve vermentino e chardonnay - Cantine di Jerzu, 12°

Bollicine Sarde

Sardinian Sparkling Wines

<i>TORBATO BRUT, Sella & Mosca, Alghero</i>	24,00
<i>DOC, Torbato, Brut, metodo Charmat, 12°, 2020</i>	
<i>AKENTA, Santa Maria La Palma, Alghero</i>	24,00
<i>DOC, Vermentino, Extra dry, Charmat, millesimato '20, 12°</i>	
<i>CENTO GEMME, Poderi Parpinello, Alghero</i>	24,00
<i>DOC Alghero, Torbato, 2020, 12°</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, extra dry, charmat, millesimato 18, 11.5°, 2019</i>	
<i>Z, Quartomoro di Sardegna, Arborea</i>	24,00
<i>Frizzante da uve vermentino, 12.° (sui lieviti, tappo a corona)</i>	

Bollicine Franciacorta

Sparkling wine from Franciacorta

<i>ALMA GRAN CUVÉE 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>FRANCIACORTA ROSE' BRUT, Contadi Castaldi,</i>	45,00
<i>DOCG Franciacorta,</i>	
<i>chardonnay 65%, pinot nero 35%, 12,5°</i>	
<i>Sboccatura 2019</i>	

Vini rossi | Red Wines

Bottiglie 75cl

Cannonau

<i>BALLU TUNDU, Sedilesu, Mamoiada</i>	55,00
<i>DOC, Cannonau riserva, 2014, 15°</i>	
<i>Cannonau in purezza bio - barrique</i>	
<i>MAMUTHONE , Sedilesu, Mamoiada</i>	32,00
<i>DOC Mamoiada , Cannonau di Sardegna, 2017, 15°</i>	
<i>Cannonau in purezza bio</i>	
<i>RIVIERA, Vigne Rada, Alghero</i>	28,00
<i>DOC Alghero, Cannonau di Sardegna, 2017, 15°</i>	
<i>DIMONIOS, Cantine Sella & Mosca, Alghero</i>	25,00
<i>DOC Cannonau Riserva di Sardegna, 2015, 15,5°</i>	

Bovale

<i>BOVALE, Cantine Su Entu, Sanluri</i>	30,00
<i>IGT Marmilla, bovale, 2018, 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, 2018, 13°</i>	

Monica

ISELIS ROSSO, Argiolas, Serdiana 25,00
DOC superiore Monica di Sardegna, 2017, 14,5°

Carignano

NERO MINIERA, Azienda Agricola Esu, Carbonia, 28,00
DOC Carignano del Sulcis, 2017, 14°

TERRE RARE RISERVA, Cantine Sella & Mosca, 26,00
DOC Carignano del Sulcis, 2014, 14,5°

BUIO BUIO, Cantina Mesa, S.Anna Arresi 30,00
DOC, Carignano del Sulcis, 2016, 14°,

Cagnulari

CAGNULARI , Cantine Chessa, Usini 26,00
IGT, Cagnulari, 2019, 14°

CIGALA, Azienda Ledà d'ittiri, Alghero 22,00
IGT, Cagnulari, 2018, 14°

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

MARGALLO, Azienda Ledà d'ittiri, Alghero 24,00
IGT, Cagnulari, cabernet franc, merlot, 2018, 13.5°,

Merlot

GINJOL, Azienda Ledà d'ittiri, Alghero 24,00
IGT, merlot, cannonau, 2018, 14°

Nebbiolo Sardo

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

Uvaggi autoctoni | Native grapes Blanded

TURRIGA, Cantine Argiolas, Serdiana, 70,00
IGT, Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia, 2017, 14,5°

S'ARAI, Cantine Pala, Serdiana 50,00
IGT, Cannonau, Carignano, Bovale, 2016, 14,5°,

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

Cabernet Sauvignon doc Alghero

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

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, 2018, 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%, 2019, 12°</i>	24,00
<i>PUNTA ROSA</i> , Santa Maria La Palma, Alghero <i>DOC, Cannonau, 2020, 13°</i>	22,00
<i>S&M ROSATO</i> , Sella & Mosca, Alghero <i>DOC, Cannonau e Sangiovese, 2020, 11,5°</i>	22,00
<i>ENCANT</i> , Azienda Ledà d'ittiri, Alghero <i>IGT, Merlot, 2019, 13,5°</i>	22,00

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, Serdiana 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

Vino da dessert secco | dry dessert wine

<i>VERNACCIA DOC, Famiglia Orro, Tramatza DOC, Vernaccia, 2008, 16°, riserva, secca e ossidata</i>	7,00
--	------

Vino Liquoroso | fortified wine

<i>ANGHELU RUJU, Sella & 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</i> <i>Monte Arcosu, 32°</i>	4,00
<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

<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>1888 GRAN RISERVA BRUGAL,</i> <i>Repubblica domenicana, 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

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>	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 & spice</i>	10,00
JURA, origin, 10yo <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

Brandy

CARLOS I	5,00
<i>Spagna, 38°, Reserva Gran Sclera</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>	
HENDRICK'S MIDSUMMER SOLSTICE	9,00
<i>Scozia, 43,4°</i>	
GIN TONIC (<i>Bombay Gin</i>)	8,00
GIN TONIC (<i>Hendrick's and Fever Tree</i>)	12,00

Caffetteria Coffe

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

Dessert

Tiramisù

Tiramisù con biscotto sbriciolato al caffè e spuma di mascarpone
al cacao
(latte, uova)

Tiramisu with coffee crumbled biscuit and cocoa mascarpone mousse

euro 7

Crema Bruciata

Crema bruciata alla catalana aromatizzata al pistacchio
(latte, uova, frutta secca)

Pistachio burnt cream

euro 7

Brownies

Brownies con quenelle di ricotta mantecata
(frutta secca, latte, uova)

Brownies with ricotta cheese quenelle

euro 7

Semifreddo al Frutto della Passione

Semifreddo al maragujà con salsa ai frutti rossi
(latte, uova)

Passion fruit parfait with red berries sauce

euro 7

Tortino alle Nocciole

Tortino alle nocciole con salsa leggermente vanigliata
(glutine, uova, latte, frutta secca)

Hazelnut pie with lightly vanilla sauce

euro 7

vi auguriamo una buona cena
we wish you a good dinner