

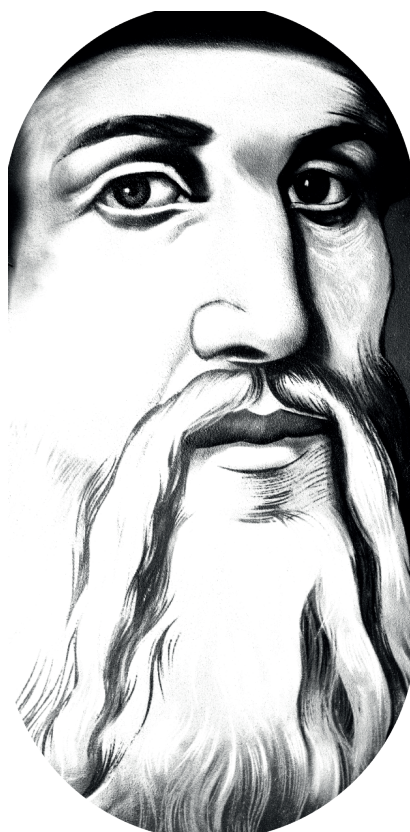
# EX TIPOGRAFIA

BREAKFAST & RESTAURANT

La sensazione è quella di poter viaggiare attraversando semplicemente la soglia del locale, da Cagliari ci si ritrova in tutto il mondo.

Benvenuti in ExTipografia: nata sulle ceneri della storica cartoleria Dessì, nella sostanza e nella forma mantiene le promesse fatte all'avventore al suo ingresso e soddisferà ogni sua esigenza, dalla inimitabile colazione internazionale, passando per l'originale brunch e il classico aperitivo, fino al dopo cena che, con oltre cento referenze di gin e tantissimi distillati da tutto il mondo, garantisce una degna conclusione alla serata.

Pranzo e cena rispettano il carattere del locale senza dimenticare le sue radici: materie prime di ottima qualità, carta dei vini assolutamente degna di nota e un motto che ne racchiude l'essenza: all day every day.





# INDICE

## INDEX

<b>Colazione</b> <i>Breakfast</i> .....	1
<b>Aperitivo</b> <i>Appetizer</i> .....	4
<b>Pranzo e Cena</b> <i>Lunch e Dinner</i> .....	5
<b>Caffetteria</b> <i>Coffee bar</i> .....	9
<b>Dolci</b> <i>Desserts</i> .....	12
<b>Vini</b> <i>Wines</i> .....	13
<b>Cocktail e Bevande</b> <i>Cocktails and Drinks</i> .....	22
<b>Gin</b> .....	24
<b>Distillati</b> <i>Spirits</i> .....	26
<b>I Nostri Locali</b> <i>Our Locals</i> .....	28

**Il servizio è incluso** *Service included*

**Coperto** *Cover charge* 2,5



# COLAZIONE

"Non avrai una seconda occasione di fare la prima colazione."

## BREAKFAST

TUTTO IL GIORNO TUTTI I GIORNI DALLE 8:00 ALLE 18:00  
ALL DAY EVERY DAY FROM 8:00 TO 18:00

- Pan bauletto tostato, avocado, lime, uova in camicia, salmone marinato e peperoncino** 1.8.9.11 11  
Toasted homemade white bread, avocado, lime, poached eggs, cured salmon and chilli
- Pan bauletto tostato, avocado, pomodorini, feta greca e uova strapazzate** 1.8.11 10  
Toast, avocado, tomatoes, feta cheese and scrambled eggs
- Pan bauletto tostato ripieno di prosciutto cotto Praga arrosto, fontina, pomodoro, lattuga e salsa tonnata** 1.8.9.11.12 10  
Toasted homemade white bread with roast Praga ham, fontina cheese, tomato, lettuce and tuna sauce
- Pan bauletto tostato, salsiccia, bacon, uova fritte, funghi arrosto e Dolcesardo in carrozza** 1.8.11.12 14  
Toasted homemade white bread, sausage, bacon, fried eggs, roast mushrooms and deep fried Dolcesardo cheese
- Pan bauletto tostato, burro e marmellata, spremuta d'arancia e caffè** 1.11 10  
Toasted bread, butter and jam, orange juice and coffee
- Pan bauletto tostato, asparagi alla griglia, uova in camicia, salsa olandese ed erba cipollina** 1.8.11.12 9  
Toasted pan bauletto, grilled asparagus, poached eggs, Hollandaise sauce and chives

<b>Pan bauletto tostato, prosciutto arrosto, cheddar, uovo e avocado</b> 1. 8. 11. 12	11
White bread, roast ham, cheddar, egg and avocado	
<b>Pancake, sciroppo d'acero, frutta fresca e crema pasticcera</b> 1. 2. 8. 11	10
Pancake with maple syrup, fresh fruit and pastry cream	
<b>Frutta di stagione, yogurt, menta, miele e muesli</b> 1. 2. 11	10
Seasonal fruit, yogurt, mint, honey and granola	
<b>Waffle con panna, fragole, sciroppo d'acero e zucchero a velo</b> 1. 8. 11. 12	9
Waffle with whipped cream, strawberries, maple syrup and powdered sugar	
<b>Fagottino di crepes salata con mortadella e stracchino su letto di rucola</b> 1. 8. 11. 12	9
Savory crepes bundle filled with mortadella and stracchino cheese on rocket leaves	
<b>Fagottini di crepes ripieni di crema chantilly su coulis di frutti di bosco</b> 1. 8. 11	8
Crepes rolls filled with chantilly cream and red berries compote	
<b>Fagottini di crepes ripieni di Nutella accompagnati da crema chantilly e fragole</b> 1. 2. 8. 11	9
Crepes rolls filled with Nutella with chantilly cream and strawberries	
<b>Uova a scelta tra strapazzate, fritte, in camicia, misticanza e pane</b> 1. 8. 11	7
Choose from scrambled, fried, poached soft boiled eggs, with salad and bread	
<b>Uova strapazzate, guanciale, pecorino, pepe nero, pan bauletto tostato e insalata</b> 1. 8. 11. 12	8
Scrambled eggs, guanciale, pecorino cheese, black pepper with toasted bread and salad	

**Tortillas con salmone, rucola, Philadelphia e crema di avocado** 14  
1 . 9 . 11 . 12

Tortilla wrap with salmon, rocket, Philadelphia cheese and avocado cream

**Bagel homemade ripieno di Philadelphia, pomodoro, rucola e uovo fritto (a scelta: salmone, prosciutto arrosto o bacon)** 8  
1 . 8 . 11

Home made bagel filled with Philadelphia, tomatoes, rocket and fried egg (choice of: salmon, roasted ham or bacon)

#### AGGIUNTE SALATE SALTY ADDITIONS

Salmone **Salmon** 3 / Bacon 2

Prosciutto arrosto **Roast ham** 3 / Uovo **Egg** 2

Prosciutto crudo **Raw ham** 3 / Spinaci **Spinach** 2

Avocado 2,5 / Feta **Feta cheese** 1,5

#### AGGIUNTE DOLCI SWEETY ADDITIONS

Nutella 3 / Caramello **Caramel** 1

Sciroppo d'acero **Maple syrup** 3

## SMOOTHIES

**Smoothy con banana, latte di mandorle, avocado e cucchiaino di miele** 6  
2

Smoothy with banana, almond milk, avocado and honey

**Smoothy con latte, cioccolato fondente, banana, gocce di cioccolato e ghiaccio** 6  
11

Smoothy with milk, dark chocolate, banana, chocolate drops and ice

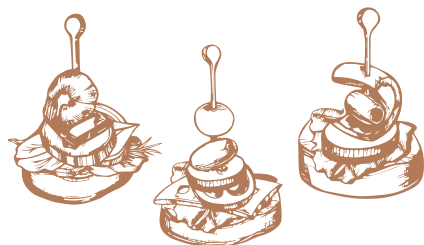
**Smoothy con latte di cocco, mirtilli, lampone, ghiaccio e zucchero** 6

Smoothy with coconut milk, blueberry, raspberry, ice and sugar

---

1 Glutine. 2 Noci. 3 Mostarda. 4 Sesamo. 5 Crostacei. 6 Arachidi. 7 Sedano.  
8 Uova. 9 Pesce. 10 Molluschi. 11 Latticini. 12 Solfiti. 13 Lupini. 14 Soya

1 Gluten. 2 Nuts. 3 Mustard. 4 Sesame. 5 Crustaceans. 6 Peanuts. 7 Celery.  
8 Eggs. 9 Fish. 10 Molluscs. 11 Milk. 12 Sulphites. 13 Lupins. 14 Soy



# APERITIVO

"Come Kevin o De Niro il divo, cosa sarei senza aperitivo?  
Solo chiacchiere e distintivo."

## APPETIZER

DALLE 18:00 ALLE 21:00  
FROM 18:00 TO 21:00

<b>Selezione di salumi e formaggi regionali accompagnati da confettura di nostra produzione</b> 1.11.12 <i>Selection of local cured meat and cheese served with home made jam</i>	16
<b>Gnocchi fritti al Parmigiano e prosciutto pepato di Oliena</b> 1.11.12 <i>Deep fried dumplings with parmesan cheese and peppered ham</i>	12
<b>Bocconcini di pollo home made impanati e fritti, accompagnati da salsa agrodolce leggermente piccante</b> 1.8.12 <i>Breaded and fried home made chicken nuggets with slightly spicy sweet and sour sauce</i>	14
<b>Polpette di manzo fritte e crema di Parmigiano</b> 1.8.11 <i>Deep fried beef meatballs with parmesan cheese fondue</i>	15
<b>Montanarina frita con fonduta di Parmigiano e speck d'anatra al canello</b> 1.11.12 <i>Deep fried pizza with parmesan cheese fondue and torched duck ham</i>	3,5
<b>Montanarina frita con mozzarella, pomodoro e basilico</b> 1.11 <i>Deep fried pizza with mozzarella, tomato and basil</i>	2,5
<b>Scatoletta di alici del Cantabrico con crostini e burro di montagna</b> <i>Tin of Cantabrico anchovies with croutons and mountain butter</i>	18
<b>Pane tostato con pomodoro, olio extravergine di oliva e paleta di prosciutto iberico</b> 1.12 <i>Toasted bread with tomato, extra virgin olive oil and Iberian ham paleta</i>	17



# PRANZO E CENA

"Una giornata si può dire realizzata quando ti siedi per pranzo e ti alzi per cena."

## LUNCH AND DINNER

DALLE 12:00 ALLE 00:00  
FROM 12:00 TO 00:00

### I NOSTRI ANTIPASTI OUR STARTERS



- Selezione di salumi e formaggi regionali accompagnati da confettura di nostra produzione** 1 . 11 . 12 **16**  
*Selection of local cured meat and cheeses served with home made jam*
- Pane tostato con pomodoro, olio extravergine di oliva e paleta di prosciutto iberico** 1 . 12 **17**  
*Toasted bread with tomato, extra virgin olive oil and Iberian ham paleta*
- Gazpacho di pomodoro, melanzana fritta, stracciatella di bufala, olio al basilico e cialde di parmigiano reggiano** 1 . 8 . 11 . 12 **12**  
*Tomato gazpacho, fried aubergine, buffalo stracciatella cheese, basil olive oil and parmesan cheese tuile*
- Uovo cotto a bassa temperatura, pan brioche tostato al burro salato, crema di patate allo zafferano, fondutina di parmigiano reggiano e crumble di guanciaie** 1 . 8 . 11 . 12 **12**  
*Sous vide egg, toasted pan brioche with salted butter, saffron flavoured potato cream, parmesan cheese fondue and guanciaie crumble*
- Battuta di manzo, emulsione di uovo alla senape, mix di semi di sesamo tostati, fondutina fredda al caprino e chips di salame leggermente piccante** 3 . 8 . 11 . 12 **14**  
*Beef tartare, egg and mustard emulsion, toasted sesame seeds, cold goat cheese fondue and mild spicy salami chips*

## I NOSTRI FRITTI OUR FRIES



- Bocconcini di pollo home made impanati e fritti** 14  
accompagnati da una salsa in agrodolce  
leggermente piccante 1. 8. 12  
Breaded and fried home made chicken nuggets with slightly spicy  
sweet and sour sauce
- Gnocchi fritti al Parmigiano e prosciutto pepato** 12  
di Oliena 1. 11. 12  
Deep fried dumplings with parmesan cheese and peppered ham
- Polpette di manzo fritte con crema di Parmigiano** 1. 8. 11 15  
Deep fried meatballs with parmesan cheese fondue

## LA NOSTRA PASTA OUR PASTA

FATTA A MANO CON TANTO AMORE

100% HAND MADE WITH LOVE



- Tonnarello con guanciale, pepe nero e** 13  
**pecorino romano** 1. 8. 11. 12  
Tonnarello with guanciale, black pepper and pecorino cheese
- Pappardelle al pomodoro fresco e polpette** 16  
**di angus** 1. 8. 11. 12  
Tappardelle with fresh tomato and beef meatballs
- Gnocchetti di ricotta, mascarpone e zafferano con fiori di** 14  
**zucca, guanciale croccante e terra di olive nere** 1. 8. 11. 12  
Ricotta, mascarpone cheese and saffron gnocchetti with courgette blossoms,  
crispy guanciale and black olives dust
- Tagliolino burro e parmigiano reggiano, porcino e tartufo** 20  
**nero grattugiato** 1. 8. 11. 12  
Tagliolini with butter and parmesan cheese, porcini mushrooms and  
grated black truffle
- Parmigiana di melanzane e prosciutto arrosto** 16  
**in terracotta** 11. 12  
Aubergine parmigiana with roasted ham
- Paccheri al ragù alla bolognese con stracciatella** 15  
**di bufala** 1. 7. 8. 11. 12  
Paccheri bolognese style with buffalo stracciatella cheese

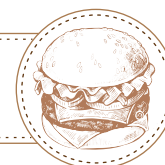


## I NOSTRI SECONDI OUR MAIN COURSES



<b>Entrecote alla brace, patate arrosto e fonduta di parmigiano reggiano al tartufo nero</b> 11	<b>25</b>
<i>Grilled entrecote roast potatoes and truffled parmesan cheese fondue</i>	
<b>Ribs di maialino cotte a bassa temperatura alla birra e patate arrosto</b> 3 . 7 . 12	<b>19</b>
<i>Beef flavoured slow cooked pork baby back ribs with roast potatoes</i>	
<b>Milanese di manzo con rucola selvatica, pomodorino cherry e scaglie di parmigiano reggiano</b> 1 . 8 . 11	<b>20</b>
<i>Beef milanese style cutlet with rocket, cherry tomatoes and shaved parmesan cheese</i>	
<b>Galletto ruspante disossato con salsa ai porcini e funghi di bosco tartufati su purè di patate alla francese</b> 7 . 11 . 12	<b>17</b>
<i>Free range rooster with truffled porcini and wild mushrooms sauce on french style potato purée</i>	
<b>T-bone di manzo bavarese alla brace ricoperta di fonduta di erborinato con due contorni a scelta</b> 11 . 12	<b>5,5 etto</b>
<i>Grilled Bavarian beef t-bone covered with blue cheese fondue with two side dishes of your choice</i>	
<b>T-bone Sashi Finlandia alla brace con due contorni a scelta</b>	<b>8,5 etto</b>
<i>Grilled t-bone Sashi Finland with two side dishes of your choice</i>	

## I NOSTRI HAMBURGER OUR HAMBURGERS



<b>Hamburger di manzo 180gr, bacon, cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla rossa caramellata, uovo fritto, maionese alla mostarda accompagnato da patate fritte in tripla cottura</b> 1 . 3 . 4 . 8 . 11 . 12	<b>17</b>
<i>Beef burger 180gr, bacon, cheddar, lettuce, tomato, caramelized red onion, fried egg, mustard mayo with triple cooked potatoes</i>	
<b>Hamburger di pollo fritto con straciatella, maionese di senape, bacon, lattughino e pomodoro, accompagnato da patate fritte in tripla cottura</b> 1 . 8 . 11 . 3	<b>16</b>
<i>Fried chicken burger with straciatella cheese, mustard mayonnaise, bacon, lettuce and tomato, served with triple cooked fried potato chips</i>	

## LE NOSTRE INSALATE OUR SALADS



- Petto di pollo, lattuga, scaglie di Parmigiano, bacon, pomodorini, crostini di pane e salsa caesar** 1. 3. 8. 9. 11. 12 **14**  
Chicken breast, lettuce, parmesan cheese shaves, bacon, tomatoes, bread croutons and caesar sauce
- Quinoa, lattuga, avocado, pomodoro secco, salmone marinato e basilico** 9. 12 **14**  
Quinoa, lettuce, avocado, sun-dried tomato, smoked salmon and basil
- Lattuga, rucola, brie, pere, noci e senape al miele** 2. 11. 12 **14**  
Lettuce, rocket, brie cheese, pears, walnuts and honey mustard

## I NOSTRI CONTORNI OUR SIDE DISHES



- Purè di patate al Parmigiano** 11 **6**  
Parmesan cheese mashed potatoes
- Patate al forno** **5**  
Roast potatoes
- Patate fritte in tripla cottura** POTREBBE CONTENERE GLUTINE **5**  
Triple cooked potatoes MAY CONTAIN GLUTEN
- Spinaci saltati al burro** **7**  
Stir fried spinach with butter

---

1 Glutine. 2 Noci. 3 Mostarda. 4 Sesamo. 5 Crostacei. 6 Arachidi. 7 Sedano.  
8 Uova. 9 Pesce. 10 Molluschi. 11 Latticini. 12 Solfiti. 13 Lupini. 14 Soya

1 Gluten. 2 Nuts. 3 Mustard. 4 Sesame. 5 Crustaceans. 6 Peanuts. 7 Celery.  
8 Eggs. 9 Fish. 10 Molluscs. 11 Milk. 12 Sulphites. 13 Lupins. 14 Soy



# CAFFETTERIA

"Il caffè migliore è quello fatto con amore, tramuta i giorni  
in ore e il grigio in colore."

## COFFEE BAR

### CAFFÈ & SNACK

Espresso	1,5
Espresso dec	1,5
Caffè marocchino / Dec	1,7
Caffè shakerato	2,5
Caffè shakerato corretto	3,5
Espresso corretto	2,5
Ginseng / Orzo piccolo	1,5
Ginseng / Orzo grande	3
Caffè americano	2
Cappuccino	2
Cappuccino AD	2,2
Cappuccino soia	2,2
Cappuccino dec	2
Cappuccino ginseng / Orzo	2,5
Latte macchiato	2
Latte bianco	1,5
English breakfast tea	2,5
Ciocolata latte	3
Pizzetta sfoglia	2
Pizzetta con prosciutto	2
Paste	1,8

<b>Croissant gluten free</b>	2,5
<b>Croissant vuoto</b>	1,5
<b>Croissant ripieno</b>	1,8 / 2
<b>Croissant vegano</b>	1,5
<b>Fritti</b>	2

## SPECIAL COFFEE DRINKS

<b>Mocha</b>	4
Doppio espresso, cacao, crema di latte, cioccolato, panna montata Double espresso, whipped cream, cacao, cioccolato	
<b>Big Cappuccino</b>	3,5
Doppio espresso e crema di latte Double espresso and milk foam	
<b>Caramel Cappuccino</b>	4
Doppio espresso, crema di latte al caramello, caramello Double espresso, caramel milk foam, caramel	
<b>Flat White</b>	3,5
Doppio espresso e latte Double espresso and milk	
<b>Cinnamon Cappuccino</b>	4
Doppio espresso, crema di latte, cannella Double espresso, milk foam, cinnamon	
<b>Ex Frappuccino</b>	4
Doppio espresso, crema di latte freddo, panna montata, gocce di cioccolato, topping al cioccolato o topping al caramello Double espresso, milk foam, whipped cream, chocolate chips, chocolate topping or caramel topping	

## THÈ BIANCO WHITE TEA

<b>1. Tropical White Bio</b>	5
The bianco, mango, frutto della passione White tea, mango, passion fruit	

## THE NERO BLACK TEA

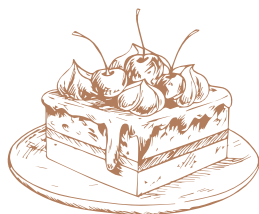
- 1. Tchai Of Tiger** 5  
The nero indiano, zenzero, cardamomo, cannella, liquirizia, pepe rosa  
Black indian tea, ginger, cardamom, cinnamon, licorice, pink pepper
- 2. Bouquet De Fleurs N° 108** 5  
The nero, bergamotto, limone, arancio, mandarino, ylang-ylang  
Black tea, bergamot, lemon, orange, mandarin, ylang-ylang
- 3. Quattro Frutti Rossi Bio** 5  
The nero, frutti rossi Black tea, red fruits
- 4. Anastasia Bio** 5  
The nero, bergamotto, limone, lime Black tea, bergamot, lemon, lime
- 5. Earl Grey** 5  
The nero, bergamotto Black tea, bergamot
- 6. Kashmir Tchai** 5  
The nero, cardamomo, zenzero, cannella, anke, chiodi di garofano  
Black tea, cardamom, ginger, cinnamon, anke, cloves

## THE VERDE GREEN TEA

- 1. Verde Rosa Bio** 5  
The verde bio, aroma rosa Bio green tea, pink aroma
- 2. Vert Gingembre-Citron** 5  
The verde, limone, zenzero Green tea, lemon, ginger
- 3. Detox** 5  
Mate, the verde, citronella, cinorrodo, limone  
Mate, green tea, lemongrass, rosehip, lemon
- 4. BB Detox** 5  
Mate, the verde, cinorrodo, roobois, finocchio, menta  
Mate, green tea, rosehip, roobois, fennel, mint
- 5. Lovely Morning** 5  
Mate, the verde, arancio, limone, pompelmo, guarana  
Mate, green tea, orange, lemon, grapefruit, guarana

## LE TISANE HERBAL TEAS

- 1. Aqua Exotica Bio** 5  
Mela, ibisco, cinorrodo, aromi naturali  
Apple, hibiscus, rosehip, natural flavors
- 2. Only Spices Bio** 5  
Anice, finocchio, liquirizia, cardamomo, zenzero, cannella, pepe nero  
Anise, fennel, licorice, cardamom, ginger, cinnamon, black pepper
- 3. Sweet Break Bio** 5  
Mela, cinorrodo, sambuco, ibisco, mirtilli  
Apple, rosehip, elder, hibiscus, blueberries
- 4. Aqua Summer Bio** 5  
Mela, ibisco, cinorrodo, pesca Apple, hibiscus, rosehip, peach



# DOLCI

"Rinunciare al dolce è come lasciare un'opera incompiuta:  
tanta energia che non aiuta."

## DESSERTS

- Scegli la tua cheesecake senza lattosio** 8.12 **8**  
(Cioccolato, fragole, Nutella o caramello)  
Choose your diary free cheesecake  
(Chocolate, strawberries, Nutella or caramel)
- Gyoza fritto ripieno di ricotta e gocce di cioccolato su crema  
pasticcera** 1.8.11.12 **8**  
Fried gyoza filled with ricotta cheese and chocolate drops served  
on custard cream
- Barchetta di cialda croccante al cioccolato con crema chantilly e  
salsa ai frutti di bosco** 1.2.8.11 **8**  
Chocolate crunchy waffle barchetta with chantilly cream and wild berries sauce
- Fagottini di crepes ripieni di crema chantilly su coulis di  
frutti di bosco** 1.8.11 **8**  
Crepes rolls filled with chantilly cream and red berries compote
- Fagottini di crepes ripieni di Nutella accompagnati da crema  
chantilly e fragole** 1.2.8.11 **9**  
Crepes rolls filled with Nutella with chantilly cream and strawberries
- Panna cotta e cioccolato in doppia consistenza** 1.8.11.12 **8**  
Panna cotta with double texture chocolate
- Tagliata di ananas** **7**  
Fresh cut pineapple



# VINI

"Il vino è un piacere, se non è buono (e molto),  
che piacere è?" (semicit.)

# WINES

## LE NOSTRE BOLLICINE NAZIONALI

 <b>Majolini Franciacorta Brut</b>	45
DOCG - Chardonnay, Pinot Nero Majolini - Lombardia	
 <b>Majolini Franciacorta Satèn</b>	50
DOCG - Chardonnay Majolini - Lombardia	
 <b>Majolini Franciacorta Brut Rosè</b>	50
DOCG - Pinot Nero Majolini - Lombardia	
<b>Ciòs Prosecco</b>	22
Asolo superiore DOGC Glera / cantina Ciòs	
<b>Aristanis Spumante Brut</b>	34
Vernaccia di Oristano - Vermentino Cantina della Vernaccia - Oristano	



Certificato Biologico



Autocertificato Naturale



Vignaioli Indipendenti

## LE NOSTRE BOLLICINE INTERNAZIONALI

<b>Louis Roederer Champagne Brut</b>	100
AOC - Pinot Noir 40%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 20%	
Louis Roederer - Reims, Francia	
<b>Martial Richard Blanquette de Limoux</b>	37
AOC - Mauzac 90%, Chardonnay 5%, Chenin Blanc 5%	
Martial Richard - Corbières, Francia	
<b>Petrone 68 Blanc de Blancs Brut</b>	30
Vin Mosseux - Chardonnay, Ugni Blanc, Colombard	
Henri Champlieu - Borgogna, Francia	
<b>Willm Cremant d'Alsace</b>	40
AOC - Pinot Blanc, Pinot Gris, Chardonnay, Riesling	
Domaine Willm - Barr, Alsazia, Francia	

## I NOSTRI VINI BIANCHI NAZIONALI

 <b>Basaricò</b>	25
Langhe Sauvignon DOC - Sauvignon 100%	
Adriano Marco e Vittorio - Alba, Piemonte	
<b>Colombara</b>	24
Soave Classico DOC - Garganega 70%, Chardonnay 30%	
Cantina Zenato - Peschiera del Garda, Veneto	
 <b>Gewurztraminer</b>	35
Alto Adige DOC - Gewurztraminer 100%	
Alois Lageder - Trentino Alto Adige	



Certificato Biologico



Autocertificato Naturale



Vignaioli Independenti



**Gewurztraminer** 26

Valle d'Aosta DOC - Gewurztraminer 100%  
Caves des onzes communes - Valle d'Aosta

 **Incanto Mediterraneo** 25

Toscana IGT - Sauvignon, Semillon  
Casadei - Suvereto, Toscana

**Pietragrande** 25

Vigneti delle Dolomiti IGT  
Chardonnay 80%, Sauvignon, Incrocio Manzoni e Pinot Bianco 20%  
Tenute Lunelli - Trentino Alto Adige

**Pomino** 26

Pomino Bianco DOC - Chardonnay e Pinot Bianco  
Cantina Frescobaldi - Toscana

**Ribolla Gialla** 27

Venezia Giulia IGT - Ribolla Gialla 100%  
Cantina Attems - Friuli Venezia Giulia

 **Riff** 23

Pinot Grigio delle Venezie DOC - Pinot Grigio 100%  
Alois Lageder - Trentino Alto Adige

**San Giovanni della Sala** 40

Orvieto Classico Superiore DOC  
Grechetto 50%, Procanico 25%, Pinot Bianco e Viognier 25%  
Marchesi Antinori - Umbria

**Sauvignon** 27

Venezia Giulia IGT - Sauvignon 100%  
Cantina Attems - Friuli Venezia Giulia



Certificato Biologico



Autocertificato Naturale



Vignaioli Indipendenti

## I NOSTRI VINI BIANCHI INTERNAZIONALI

**Chablis** 55  
AOC - Chardonnay 100%  
Domaine Louis Moreau - Borgogna, Francia

**Ronan Bordeaux Blanc** 35  
AOC - Sauvignon, Semillon  
Clinet - Pomerol, Francia

## I NOSTRI VINI BIANCHI DALLA SARDEGNA

**Montesicci** 27  
Nasco di Cagliari DOC - Nasco 100%  
Cantina Dolianova - Dolianova

**Nuragus Audarya** 25  
DOC - Nuragus 100%  
Audarya - Sanluri

**Serenata** 32  
Vermentino di Gallura superiore docg - Vermentino  
Cantina Silvio Carta

**Ghisu** 26  
Vermentino di Gallura docg - Vermentino  
Cantina Silvio Carta

---

 Certificato Biologico

 Autocertificato Naturale

 Vignaioli Indipendenti

**Su'aro** 26

Marmilla Bianco IGT - Chardonnay 34%, Moscato Bianco 33%, Nasco 33%  
Su'entu - Sanluri

**Terresinis** 26

Valle del Tirso IGT - Vernaccia 85%, Vermentino 15%  
Cantina della Vernaccia - Oristano

**Vermentino Audarya** 25

DOC - Vermentino 100%  
Audarya - Serdiana

## I NOSTRI VINI ROSATI

**Seu** 23

Valle del Tirso IGT - Nieddera 100%  
Cantina della Vernaccia - Oristano, Sardegna



Certificato Biologico



Autocertificato Naturale



Vignaioli Indipendenti

## I NOSTRI VINI ROSSI DALLA SARDEGNA

### **Bricco delle Piane** 35

Carignano del Sulcis DOC Riserva - Carignano 100%  
Cantina Cala di Seta - Calasetta

### **Don Efisio** 25

Monica di Sardegna Superiore DOC - Monica 100%  
Cantina della Vernaccia - Oristano

### **Giba** 27

Carignano del Sulcis DOC - Carignano 100%  
Cantina Giba - Giba

### **Vostè Nepente di Oliena** 35

Cannonau DOC - Cannonau 100%  
Cantina Iolei - Oliena

### **Kent'Annos** 25

Mandrolisai DOC - Cannonau, Bovale, Monica  
Cantina di Mandrolisai - Sorgono

### **Su'diterra** 27

Marmilla IGT - Bovale  
Su'entu - Sanluri

### **Terre Brune** 80

Carignano del Sulcis Superiore DOC - Carignano 95%, Bovalettu 5%  
Cantina di Santadi - Santadi

### **Turriga** 140

Isola dei Nuraghi IGT  
Cannonau 85%, Carignano 5%, Bovale Sardo 5%, Malvasia Nera 5%  
Argiolas - Serdiana



Certificato Biologico



Autocertificato Naturale



Vignaioli Indipendenti

## I NOSTRI VINI ROSSI NAZIONALI

<b>Alanera</b>	27
Veronese IGT - Corvina, Rondinella, Corvinone Cantina Zenato - Peschiera del Garda, Veneto	
 <b>Aldo</b>	23
Dolcetto d'Alba DOC 100% - Dolcetto 100% Adriano Marco e Vittorio - Alba, Piemonte	
<b>Amarone della Valpolicella</b>	80
Classico DCGG Corvina Veronese 80%, Rondinella 10%, Oseleta e Croatina 10% Cantina Zenato - Peschiera del Garda, Veneto	
 <b>Cainassa</b>	27
Langhe Nebbiolo DOC - Nebbiolo 100% Adriano Marco e Vittorio - Alba, Piemonte	
<b>Castel Giocondo</b>	100
Brunello di Montalcino DCGG - Sangiovese Frescobaldi - Montalcino, Toscana	
 <b>Chianti</b>	25
Superiore DCGG - Sangiovese 85%, Colorino 5%, Ciliegiolo 5% Castello del Trebbio - Pontassieve, Toscana	
<b>Lambrusco Grasparossa Amabile</b>	18
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC - Lambrusco Grasparossa Laura Romagnelli - Modena, Emilia Romagna	
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b>	26
DOC - Montepulciano 100% Gianni Masciarelli - Chieti, Abruzzo	



Certificato Biologico



Autocertificato Naturale



Vignaioli Indipendenti

**Ripassa Ripasso della Valpolicella** 38  
DOC - Corvina, Rondinella, Oseleta  
Cantina Zenato - Peschiera del Garda, Veneto

 **Sogno Mediterraneo** 34  
Toscana IGT - Syrah, Grenache, Mourvedre  
Casadei - Suvereto, Toscana

## I NOSTRI VINI ROSSI INTERNAZIONALI

**Bordeaux Rouge "Ronan by Clinet"** 32  
Bordeaux Rouge AOC - Merlot  
Château Clinet - Pomerol, Francia

 **Malbec Reserva** 36  
Tupungato Valley - Malbec  
Domaine Busquet - Mendoza, Argentina

**Pinotage** 36  
Paarl - Pinotage  
Rhebokskloof Wine Estate - Windmeul, Sud Africa

**Rioja Pueblo Viejo Crianza** 23  
Tempranillo - Rioja Crianza DO  
Viticultores Bodegueros - Rioja, Spagna



Certificato Biologico



Autocertificato Naturale



Vignaioli Indipendenti

## I NOSTRI VINI DOLCI LIQUOROSI & DA DESSERT

Dalle sfumature intense e complesse, possono ricordare dolci note di confettura di frutta bianca e gialla, fiori secchi, agrumi canditi, frutta secca, miele e spezie dolci (vaniglia, zafferano).

Spesso ottenuti da uve aromatiche, al palato si caratterizzano per la dolcezza, a volte affiancata da una quota alcolica di rilievo e sostenuti spesso da una spalla acida importante.

Lunghissima la persistenza. Vini da meditazione e anche grandi compagni per formaggi e molti tipi di dessert.

<b>Ben Ryé</b>	10
Passito di Pantelleria DOC - Zibibbo (Moscato d'Alessandria) Donnafugata - Pantelleria, Sicilia	
<b>Bisai</b>	6
Isola dei Nuraghi IGT - Nasco da uve stramature Audarya - Serdiana, Sardegna	
<b>Chateau Fontaine</b>	7
Sauternes AOC - Semillon, Sauvignon, Muscadelle Jean Noel Belloc - Bordeaux, Francia	
<b>Don Pedro Ximenez</b>	10
DO Montilla Moriles - Pedro Ximenez Toro Albalà - Andalusia, Spagna	
<b>Pass the Cookies</b>	6
Vino Liquoroso - Verduzzo, Riesling Di Lenardo - Collio Friulano, Friuli	
<b>Porto Ruby</b>	6
Porto DO - Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz Burmester - Vila Nova de Gaia, Portogallo	
<b>Recioto della Valpolicella</b>	10
Classico DOCG - Corvina, Rondinella, Oseleta Cantina Zenato - Valpolicella, Veneto	
<b>Rigoletto</b>	7
Veneto Passito IGT - Trebbiano di Lugana Az. Agr. S. Cristina - Pescheria del Garda, Veneto	
<b>Satifol</b>	6
Vino da uve stramature - Vitigno autoctono a bacca bianca Adrano Marco e Vittorio - Langhe, Piemonte	



# COCKTAIL E BEVANDE

"Non ci può essere un buon modo di vivere  
dove non c'è un buon modo di bere." (B. F.)

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>RED PASSION TWIST</b>	10
Tanqueray gin infuso ai frutti rossi, succo di limone, zucchero liquido e prosecco Garnish: Foglie menta	
<b>MRS NEGRONI</b>	12
Silvio carta bitter infuso alla banana, apricot brandy, Silvio carta vermouth e tanqueray gin Garnish: Limone fetta	
<b>GARIBALDI FLUFFY</b>	9
Bitter Roma, succo d'arancia Garnish: Arancia fetta	
<b>LLAMERICANO</b>	8
Bitter Roma al mango e lemon grass, punt e mes e soda Garnish: Twist limone	
<b>DIRTY VENICE</b>	12
Noily prat vermouth alle olive taggiasche, cordiale al darjeeling tea e tonica brillante Garnish: Limone fetta	
<b>DON'T CRY FOR ME ARGENTINA</b>	13
Fernet branca, maraschino luxardo succo di limone, zucchero liquido e lurisia Lemon Garnish: Limone twist	
<b>SUMMER BITTER SARDINIA</b>	12
Aspide, Bitter Roma, passion fruit syrup succo d'ananas, succo lime e tonica brillante Garnish: Arancia fetta	



## LE NOSTRE BIRRE OUR BEERS

Heineken cl 20	3
Heineken cl 40	6
La Rossa cl 33	5
Heineken 00 cl 33	4

## DRINK ANALCOLICI SOFT DRINKS

<b>GOLDEN HOUR</b>	7
Spremuta Arancia, succo d'ananas Garnish: Arancia fetta	
<b>MY BEST FRIEND</b>	7
Mango syrup piccante, agave syrup, succo di limone e soda Garnish: Limone fetta	
Acqua Naturale / Gassata cl 25	1,5
Acqua Naturale / Gassata cl 75	2,5
Coca Cola / Coca Cola Zero	3,5
Lurisia Aranciata / Lurisia Gazzosa Orange soda / Soda	3,5
Estathé Limone / Estathé Pesca Fresh Lemon Tea / Fresh Peach Tea	3,5
Succhi Frutta cl 20 Fruit Juices	3
Spremuta d'arancia Orange juice	3,5
Acqua Brillante	2
Tonica Fever Tree / Acqua tonica Lurisia Tonic water	4
Ginger Beer	4
Cedrata Tassoni	4
Succo di pomodoro condito Seasoned tomato juice	4
Red Bull	4
Aperol Soda / Campari Soda	4
Cocktail Sanpellegrino	4
Lurisia Genziana / Lurisia Assenzio	4
Aperol / Bitter / Vermouth	5



# GIN

"The gin and tonichas saved more Englishmen's lives and minds,  
than all the doctors in the Empire." (W. C.)

Akori Gin	ES	12	Del Professore Crocodile	IT	12
Alkkemist	ES	13	Duroc Gin	IT	12
Amazzoni Gin	BR	12	Eden Mill	SCO	13
Amazzoni Rio Negro	BR	13	Elephant Gin	DE	13
Aviation	US	10	Elephant Sloe Gin	DE	13
Barrister Sloe Gin	GB	10	Engine Gin	IT	13
Berkshire Sloe	GB	12	Ferdinand's Saar Dry Gin	DE	15
Bloom Gin	GB	10	Ferdinando De Cinque	IT	13
Bobby's Dry Gin	NL	10	Fifty Pounds	GB	10
Bobby's Jenever	NL	12	G'Vine Floraison	FR	10
Bombay Brumble	GB	10	G'Vine Nouaison Gin	FR	13
Bombay Dry	GB	8	Geranium	GB	10
Bombay Premier Cru	GB	10	Gil The Aut. Rural Peated	IT	16
Bombay Sapphire	GB	8	Gin del Professore Madame	IT	10
Bombay Star	GB	10	Gin del Professore Monsieur	IT	10
Bordiga Smoke	IT	13	Gin Marconi 46	IT	10
Brooklyn	US	12	Gin Mare	ES	12
Bulldog	GB	10	Gin Piero	IT	12
Caorunn	SCO	10	Gin Primo	IT	12
Citadelle Gin	FR	10	Ginepraio Bio	IT	13
Citadelle Naked Flame	FR	12	Giniu	IT	15
Citadelle Jardin d'Etè	FR	12	Gin Tropez	FR	14
City of London Old Tom	GB	12	Goa	GB	10
Clandestino	IT	13	Goa Looove Edition	GB	12
Coca Leaf White Amuerte	BE	18	Grifu Limu	IT	12
Copperhead	BE	15	Grifu Old Pilloni	IT	12
Crosskeys	LV	15	Grifu Pilloni	IT	12
Cubical	ES	10	Gin Dry Vallombrosa	IT	15

Gunpowder Irish Gin <b>IE</b>	10	Pigskin Silver <b>IT</b>	10
Gunpowder Sardinian Citrus Gin <b>IE</b>	13	Plymouth Gin <b>GB</b>	10
Helba <b>IT</b>	13	Plymouth Sloe Gin <b>GB</b>	12
Hendrick's Amazzonia <b>SCO</b>	12	Portobello Road <b>GB</b>	10
Hendricks Gin <b>SCO</b>	10	Principum Gin <b>IT</b>	12
Hendricks Orbium <b>SCO</b>	12	Rivo <b>IT</b>	15
Jinzu <b>SCO</b>	10	Roby Marton <b>IT</b>	13
Kaiza <b>ZA</b>	15	Roku Gin <b>JP</b>	10
Lind e Lime <b>GB</b>	15	Sabatini Gin <b>IT</b>	13
Linton Hill <b>ES</b>	10	Saffron Gin <b>FR</b>	12
The London N°1 <b>GB</b>	10	Santamania Gin <b>ES</b>	12
Macaronesian <b>ES</b>	12	Saigon Baigur <b>VN</b>	13
Major Dry <b>IT</b>	12	Scapegrace Black Gin <b>NZ</b>	13
Malfy Arancia <b>IT</b>	10	Sipsmith <b>GB</b>	12
Malfy Limone <b>IT</b>	10	Tanqueray <b>SCO</b>	8
Malfy Originale <b>IT</b>	10	Tanqueray Ten <b>SCO</b>	10
Malfy Rosa <b>IT</b>	10	Tanqueray 0.0 <b>SCO</b>	8
Martin Miller <b>GB</b>	12	Tarquin's Cornish <b>GB</b>	12
Moletto <b>IT</b>	13	The Botanist <b>SCO</b>	12
Monkey 47 <b>DE</b>	13	Tovel's Dolomiti <b>IT</b>	13
Nikka Coffey Gin <b>JP</b>	12	Wenneker Genever <b>NL</b>	10
Nordes <b>ES</b>	10	Whitley Neill Blackberry <b>GB</b>	10
Old English <b>GB</b>	12	Whitley Neill Cucumber <b>GB</b>	10
Ondina <b>IT</b>	13	Whitley Neill Grapefruit <b>GB</b>	10
Opihr Arabian Edition <b>GB</b>	13	Whitley Neill Handcraft <b>GB</b>	10
Opihr Spices Orient <b>GB</b>	13	Whitley Neill Parma Violet <b>GB</b>	10
Oxley London Dry <b>GB</b>	13	Whitley Neill Quince Gin <b>GB</b>	10
Panarea Island <b>IT</b>	10	Whitley Neill Oriental Spice <b>GB</b>	10
Pigskin Pink <b>IT</b>	10	Yu Gin <b>FR</b>	12

Toniche incluse nel prezzo. Tonics included in the price.

## LE NOSTRE TONICHE OUR TONICS

Acqua Brillante Recoaro	2
Lurisia Tonica Ireos Toscano	4
Lurisia Tonica con nota di Vermouth	4
Fever-Tree Indian	4
Fever Tree Mediterranean	4



# DISTILLATI

"L'alcol è un anestetico che permette di sopportare l'operazione della vita." (G. B. S.)

## SPIRITS

### AMARI

Amaro Amaro	5
Amaro Averna	4
Amaro del Capo	4
Amaro Montenegro	5
Amaro Tosolini	6
Brancamenta	4
China Martini	4
Cynar	4
Fernet Branca	4
Jagermeister	4
Ramazotti	4
Petrus	4
Unicum	4

### BRANDY / COGNAC

Cardenal Mendoza	10
Janneau XO	12
Remy Martin VSOP	12

### GRAPPE

Maschio Bonaventura 903 Barrique	4
Acquavite di Birra	8
Grappa Agricola	6
Grappa Chardonnay	6
Grappa Merlot	6
Grappa Moscato	6
Grappa Ramandolo	6
Grappa Smoked	9
Most Barrique Amarone	8
Most Barrique Barolo	8
Most Barrique Brunello	8
Most Barrique Ciliegio	7
Vite d'Oro Barrique	6
Vite d'Oro Bianca	6

## LIQUORI

Amaretto Saliza	6
Amaretto di Saronno	4
Baileys	4
Exprè	6
Fragola	6
Myrsine Limoncino	4
Myrsine Liquirizia	4
Myrsine Mirto	4
Sambuca	4
Limone	6
Miele	6
Myrtil	6

## RUM

Botran Cobre	14
Diplomatico Riserva	10
Diplomatico Mantuano	10
Don Papa Baroko	10
Don Papa	12
Havana 7 años	8
Hse XO	15
J. Bally	10
Kraken	8
Matusalem 15	10
Rhum HSE Blanc	9
Rhum J.M. VSOP	12
Rhum J.M. Fumèè	12
Ron Desiderio	9
Santa Teresa	10
Saylor Jerry	8
Zacapa 23 años	13

## WHISKEY

Akashi Red	10
Ardbeg	12
Bullet Bourbon	8
Caol Ila Moch	12
Caol Ila 12 anni	12
Connemara	10
The Glenlivet Founder's Reserve	10
Glenmorangie	12
Jameson	7
Jim Beam Rye	8
Kensei	12
Lagavulin 16a	15
Laphroaig 10	10
Laphroaig Quarter Cask	12
Laphroaig Select	10
Maker's Mark	9
Nikka Days	10
Nikka From the Barrel	13
Oban 14	14
Talisker Storm	10
Talisker 10	10
Teacher's	8
The Glenlivet 15	12

## VODKA

Grey Goose	8
Beluga	9
Belvedere	8



# I NOSTRI LOCALI

OUR COMPANY

**CORSO**  
*dodici*



  
**La Paillote**



**SAUDADE**  
*sushi & caipirinha*



**OSTERIA 1980**  
CUCINA ITALIANA

**Vittorino**  
il gelato artigianale



**La Pizza**

**PESCHERIA  
BIANCHI**

I Nostri Partner

**Catte Auto**   
La tua **Audi** in Sardegna.

 **lchnusa**

  
*Tanqueray*

**CÎROC**

*Zacapa*<sup>®</sup>  
*Rum*



Companeat

il giusto mix di ingredienti

**EX TIPOGRAFIA**  
— BREAKFAST & RESTAURANT —

Seguici sui nostri canali



@extipografia



Ex Tipografia



@extipografia



www.extipografia.it



@ex\_tipografia