

A large, stylized blue fish graphic is centered on the page. The fish is oriented vertically, with its head at the top and tail at the bottom. The body is a simple, rounded shape, and the tail is a simple forked shape. The fish is drawn with a thick blue line. The background is a solid dark blue color.

da Thomas

CARTA VINI

daThomas

Il vino è testimone silenzioso
delle piccole e grandi vicende della nostra vita
e allo stesso tempo è veicolo di tradizioni secolari.

Racconta di uomini e donne che vivono e lavorano una terra da
generazioni, racconta la geografia e la geologia delle campagne,
racchiude in un bicchiere un ventaglio di profumi e sapori che
condensano l'anima di un luogo

Buon viaggio nel mondo del vino.

...

Wine is a silent witness
to both small and large vicissitudes of our life,
and at the same time it is a vehicle of secular traditions.

It is about men and women who live and work a land for
generations, tells about geography and countryside geology,
encloses in a glass a range of scents and flavors that
condense the soul of a place

Have a nice journey into the world of wine.

da Thomas

SELEZIONE CORAVIN

SELEZIONE DI VINI PREGIATI SERVITI AL CALICE

PRESTIGIOUS SELECTED WINES BY THE GLASS

DOSE DI SERVIZIO / SERVICE DOSE
10cl

Champagne La cuveè Brut <i>Champagne AOC</i> <i>chardonnay, pinot nero, pinot meunier</i>	Laurent Perrier <i>Blancs-Coteaux-Francia</i>	€17
Shar <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Vermentino</i>	Concaentosa <i>Palau</i>	€25
Santigaini <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Vermentino</i>	Capichera <i>Arzachena</i>	€45
Chardonnay Les Setilles <i>Bourgogne AOC</i> <i>Chardonnay</i>	Olivier Leflaive <i>Borgogna-Francia</i>	€16
Quarz Sauvignon Riserva <i>Alto Adige DOC</i> <i>Sauvignon Blanc</i>	Terlan <i>Trentino Alto Adige</i>	€15
Cervaro della Sala <i>Umbria IGT</i> <i>Chardonnay, Grechetto</i>	Antinori <i>Umbria</i>	€20
Terre Brune <i>Carignano del Sulcis Supeiore DOC</i> <i>Carignano, Bovaleddu</i>	Santadi <i>Santadi</i>	€18
Turriga IGT <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Cannonau, Carignano, Malvasia Nera, Bovale</i>	Argiolas <i>Serdiana</i>	€40
Tignanello 2020 <i>Toscana IGT</i> <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	Antinori <i>Toscana</i>	€35
Amarone Riserva 100 anni 2011 <i>Amarone della Valpolicelle DOCG</i> <i>Corvina, Rondinella e Corvinonec</i>	Montesor <i>Veneto</i>	€20

CHAMPAGNE

Blanc de Blancs Extra Brut <i>Chardonnay</i>	Jacquart <i>Blancs-Coteaux</i>	€75
Brut Reserve <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	Duval Leroy <i>Blanc Coteaux</i>	€85
Gran Reserve Brut <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	Roger Brun <i>Tours Sur Marne</i>	€90
Cuvée Spéciale Brut <i>Pinot Nero</i>	D. Massin <i>Ville sur Arce</i>	€90
Premiere cuvée Extra Brut <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	Bruno Paillard <i>Reims</i>	€120
Rosè Premiere cuvée Extra Brut <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	Bruno Paillard <i>Reims</i>	€160
Blanc de Blancs Extra Brut <i>Chardonnay</i>	Bruno Paillard <i>Reims</i>	€200
Ruinart Blanc de Blancs Brut <i>Chardonnay</i>	Ruinart <i>Reims</i>	€190
Ruinart Rosè Brut <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	Ruinart <i>Reims</i>	€190
Belle Epoque <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i>	Perrier-Jouet <i>Reims</i>	€300
Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i>	Perrier-Jouet <i>Reims</i>	€200
Gran Brut <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	Perrier-Jouet <i>Reims</i>	€120
Laurent Perrier Brut millesimè 2012 <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	Laurent Perrier <i>Tours sur Marne</i>	€120
Laurent Perrier cuvée Rose <i>Pinot Nero</i>	Laurent Perrier <i>Tours sur Marne</i>	€130
Laurent Perrier grand Siècle N25 <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	Laurent Perrier <i>Tours sur Marne</i>	€250
Dom Perignon Vintage <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	Moët & Chandon <i>Epernay</i>	€490
Krug grande Cuvée <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	Krug <i>Reims</i>	€500
Cristal <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	Louis Roederer <i>Reims</i>	€650

SPUMANTI NAZIONALI

ITALIAN SPARKLING WINES

Prosecco Superiore <i>Glera</i>	Andreola <i>Veneto</i>	€30
Trento DOC Pas dosè <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	Wallemburg <i>Trento</i>	€40
Franciacorta Brut <i>Chardonnay</i>	Ferghettina <i>Adro</i>	€45
Franciacorta Milledì Brut <i>Chardonnay</i>	Ferghettina <i>Adro</i>	€60
Franciacorta ExtraBrut 2011 <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	Ferghettina <i>Adro</i>	€70
Cremant Mattia Vezzola <i>Chardonnay</i>	Costaripa <i>Moniga del Garda</i>	€50
Trento DOC Perlè Brut <i>Chardonnay</i>	Ferrari <i>Trento</i>	€65
Trento DOC Perlè Bianco <i>Chardonnay</i>	Ferrari <i>Trento</i>	€70
Trento DOC Perlè Rosè Brut <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	Ferrari <i>Trento</i>	€80
Trento DOC Giulio Ferrari Brut <i>Chardonnay,</i>	Ferrari <i>Trento</i>	€350
Franciacorta Prestige cuveè <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	Cà del Bosco <i>Erbusco</i>	€70
Franciacorta Prestige cuveè Rosè <i>Pinot Nero</i>	Cà del Bosco <i>Erbusco</i>	€90
Franciacorta Satèn 2016 <i>Chardonnay, Pinot Bianco</i>	Cà del Bosco <i>Erbusco</i>	€90
Annamaria Clementi Brut <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	Cà del Bosco <i>Erbusco</i>	€210
Annamaria Clementi Rosé Extra Brut <i>Pinot Nero</i>	Cà del Bosco <i>Erbusco</i>	€270
Franciacorta Alma Brut <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	Bellavista <i>Erbusco</i>	€60
Franciacorta Mon Satèn 2015 <i>Chardonnay</i>	Villa Franciacorta <i>Monticelli Brusati</i>	€65
Franciacorta Diamant Pas Dosè <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	Villa Franciacorta <i>Monticelli Brusati</i>	€70
Franciacorta Bokè Rosè Brut <i>Pinot Nero</i>	Villa Franciacorta <i>Monticelli Brusati</i>	€65

da Thomas

SPUMANTI REGIONALI

SARDINIAN SPARKLING WINES

Tagliamare DOC <i>Nuragus</i>	Argiolas <i>Serdiana</i>	€30
Filighe Metodo classico DOC <i>Vermentino</i>	Cherchi <i>Usini</i>	€35
Attilio Brut <i>Vernaccia di Oristano</i>	Contini <i>Cabras</i>	€30
Oscari Torbato Metodo classico DOC <i>Torbato</i>	Sella & Mosca <i>Alghero</i>	€50
Karagnani Brut Metodo classico DOC <i>Vermentino</i>	Tondini <i>Calangianus</i>	€50
Aria di Mari Rosè Metodo classico <i>Cannonau</i>	Li Seddi <i>Badesi</i>	€45

VINI ROSATI

ROSÈ WINES

Nudo <i>Cannonau Rosato IGT</i> <i>Cannonau</i>	Siddura <i>Luogosanto</i>	€40
Nina <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Bovale, Vermentino</i>	Su'Entu <i>Sanluri</i>	€30
Tambè <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Carignano, Cannonau</i>	Capichera <i>Arzachena</i>	€40
Gjola <i>Colli del Limbara IGT</i> <i>Caricagiola</i>	Surrau <i>Arzachena</i>	€30
I Giganti rosa <i>Rosato Tharros IGT</i> <i>Cannonau, Nieddera</i>	Contini <i>Cabras</i>	€35
Syrma Chiaretto di Bardolino BIO <i>Bardolino Chiaretto DOC</i> <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	Monte Zovo <i>Veneto</i>	€35
Rosa Dolce&Gabbana <i>Sicilia DOC</i> <i>Nerello Mascalese</i>	Donna Fugata <i>Sicilia</i>	€50
Wispering Angel <i>Cotes de Provence AOC</i> <i>Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Vermentino</i>	Chateau D'Esclans <i>La Motte- Francia</i>	€55

BIANCHI DAL MONDO

INTERNATIONAL WHITE WINES

Bourgogne Aligotè <i>Aligotè</i>	Coffinet-Duvernay <i>Borgogna-Francia</i>	€50
Pouilly Fumè Harmonie <i>Sauvignon Blanc</i>	Domain Chatelain <i>Loira-Francia</i>	€60
Chablis Saint Pierre <i>Chardonnay</i>	Albert Pic <i>Borgogna-Francia</i>	€60
Chablis <i>Chardonnay</i>	Gilbert Picq <i>Borgogna-Francia</i>	€65
Chardonnay Les Setilles <i>Chardonnay</i>	Olivier Leflaive <i>Borgogna-Francia</i>	€75
Riesling <i>Riesling</i>	Dr Fisher <i>Germania</i>	€50
Gewurtztraminer <i>Gewurtztraminer</i>	Tuzko <i>Ungheria</i>	€30
Riesling <i>Riesling</i>	Tuzko <i>Ungheria</i>	€30
Riesling Urgestein <i>Riesling</i>	Nigl <i>Austr</i>	€60
Furmint <i>Furmint</i>	Verus <i>Slovenia</i>	€45
La Rosa Reserva <i>Viosinho, Rabigato, Gouveio, Côdega de Larinho</i>	Quinta de la Rosa <i>Portogallo</i>	€40
Voski <i>Voskèat, Garandmak</i>	Zorah <i>Armenia</i>	€85
Chardonnay Riserva <i>Chardonnay</i>	De Loach <i>California</i>	€60
Sauvignon Albaclara <i>Sauvignon Blanc</i>	Haras de Pirque <i>Cile</i>	€35
Sauvignon Fusional BIO <i>Sauvignon</i>	Chapel peak <i>Nuova Zelanda</i>	€45

BIANCHI NAZIONALI

ITALIAN WHITE WINES

Muller Turgau Müssignaz <i>Muller Turgau</i>	Russolo <i>Friuli Venezia Giulia</i>	€35
Pinot Bianco <i>Pinot Bianco</i>	Tiefenbrunner <i>Trentino Alto Adige</i>	€35
Roero Arneis DOCG <i>Arneis</i>	Marco Porello <i>Piemonte</i>	€35
Pinot Grigio Collio DOC <i>Pinot Grigio</i>	Vidussi <i>Friuli Venezia Giulia</i>	€35
Dies Cumieris DOC <i>Malvasia Istriana</i>	Vie di Romans <i>Friuli Venezia Giulia</i>	€60
Flor di Uis DOC <i>Malvasia, Friulano, Riesling</i>	Vie di Romans <i>Friuli Venezia Giulia</i>	€65
Dessimis DOC <i>Pinot Grigio</i>	Vie di Romans <i>Friuli Venezia Giulia</i>	€65
Friulano DOC <i>Friulano</i>	Livio Felluga <i>Friuli Venezia Giulia</i>	€50
Ribolla Gialla IGT <i>Ribolla Gialla</i>	Jermann <i>Friuli Venezia Giulia</i>	€50
Così Sia <i>Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla</i>	Jermann <i>Friuli Venezia Giulia</i>	€65
Riesling <i>Riesling</i>	Jermann <i>Friuli Venezia Giulia</i>	€50
Chardonnay Superiore <i>Chardonnay</i>	Les Cretes <i>Valle d'Aosta</i>	€40
Petit Arvine <i>Petit Arvine</i>	Les Cretes <i>Valle d'Aosta</i>	€40
Chardonnay Superiore Cuvee Bois <i>Chardonnay</i>	Les Cretes <i>Valle d'Aosta</i>	€85
Gewurtztraminer DOC <i>Gewurtztraminer</i>	Terlan <i>Trentino Alto Adige</i>	€40
Quarz Sauvignon Riserva <i>Sauvignon Blanc</i>	Terlan <i>Trentino Alto Adige</i>	€90
Kreuth Chardonnay Riserva <i>Chardonnay</i>	Terlan <i>Trentino Alto Adige</i>	€45
Flora Sauvignon 2020 <i>Sauvignon</i>	Girlan <i>Trentino Alto Adige</i>	€45

BIANCHI NAZIONALI

ITALIAN WHITE WINES

Lugana Le Civaie Riserva DOC <i>Turbiana</i>	Monte Zovo <i>Veneto</i>	€55
Sauvignon Oltremonte IGT BIO <i>Sauvignon</i>	Monte Zovo <i>Veneto</i>	€40
Bianco del Casal IGT BIO <i>Trebbiano, Garganega</i>	Ca la Bionda <i>Veneto</i>	€60
Pieve Vecchia IGT BIO <i>Garganega</i>	Fasoli Gino <i>Veneto</i>	€40
Vulcaia Fumè IGT <i>Sauvignon</i>	Inama <i>Veneto</i>	€70
Soave Classico Du Lot Collection DOC <i>Garganega</i>	Inama <i>Veneto</i>	€90
Verdicchio di Matelica DOC <i>Verdicchio</i>	Monacesca <i>Marche</i>	€32
Cervaro della Sala IGT <i>Chardonnay, Grechetto</i>	Antinori <i>Umbria</i>	€110
Conte della Vipera IGT <i>Sauvignon Blanc, Semillon</i>	Antinori <i>Umbria</i>	€50
Bramito della Sala IGT <i>Chardonnay</i>	Antinori <i>Umbria</i>	€50
San Giovanni della Sala IGT <i>Grechetto, Procanico, Pinot Bianco, Viognier</i>	Antinori <i>Umbria</i>	€40
Greco di Tufo DOCG <i>Greco</i>	Feudi San Gregorio <i>Campania</i>	€35
Lighea DOC <i>Zibibbo</i>	Donna Fugata <i>Sicilia</i>	€35
Sur Sur DOC <i>Grillo</i>	Donna Fugata <i>Sicilia</i>	€35

BIANCHI REGIONALI

SARDINIAN WHITE WINES

Lagrimedda <i>Vermentino di Gallura Superiore DOCG</i> <i>Vermentino</i>	Li Seddi <i>Badesi</i>	€32
Dandelio bianco <i>Vermentino di Gallura Superiore DOCG</i> <i>Vermentino</i>	Tibulas <i>Arzachena</i>	€45
Emù <i>Vermentino di Gallura Superiore DOCG</i> <i>Vermentino</i>	Tibulas <i>Arzachena</i>	€60
Spera <i>Vermentino di Gallura Superiore DOCG</i> <i>Vermentino</i>	Siddura <i>Luogosanto</i>	€35
Kenalia <i>Vermentino di Gallura Superiore DOCG</i> <i>Vermentino</i>	Faladas <i>Luras</i>	€35
Ruinas <i>Colli del limbara IGT</i> <i>Vermentino</i>	Depperu <i>Luras</i>	€45
Ruinas del Fondatore <i>Colli del limbara IGT</i> <i>Vermentino</i>	Depperu <i>Luras</i>	€80
Canayli Vendemmia Tardiva <i>Vermentino di Gallura Superiore DOCG</i> <i>Vermentino</i>	Cantina Gallura <i>Tempio Pausania</i>	€40
Funtanaliras ORO <i>Vermentino di Gallura DOCG</i> <i>Vermentino</i>	Cantina del Vermentino <i>Monti</i>	€30
Taerra <i>Vermentino di Gallura DOCG</i> <i>Vermentino</i>	Tani <i>Monti</i>	€45
Jankara <i>Vermentino di Gallura Superiore DOCG</i> <i>Vermentino</i>	Cantina Jankara <i>Sant'Antonio di Gallura</i>	€35
Lupus in Fabula <i>Vermentino di Gallura Superiore DOCG</i> <i>Vermentino</i>	Tenute Olbrios <i>Olbia</i>	€45
Animas 2020 <i>Vermentino di Gallura Superiore DOCG</i> <i>Vermentino</i>	Animas <i>Berchidedda</i>	€40
Sciala <i>Vermentino di Gallura Superiore DOCG</i> <i>Vermentino</i>	Surrau <i>Arzachena</i>	€40

BIANCHI REGIONALI

SARDINIAN WHITE WINES

Campianatu <i>Vermentino di Gallura Superiore DOCG</i> Vermentino	Tenute Campianatu Arzachena	€45
Karagnanj <i>Vermentino di Gallura Superiore DOCG</i> Vermentino	Tondini Calangianus	€35
Capichera Santigaini <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> Vermentino	Capichera Arzachena	€200
Capichera Classico <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> Vermentino	Capichera Arzachena	€65
Vign' Angena <i>Vermentino di Gallura DOCG</i> Vermentino	Capichera Arzachena	€55
Capichera V.T. <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> Vermentino	Capichera Arzachena	€90
Petra Bianca Vendemmia Tardiva BIO <i>Vermentino di Gallura Superiore DOCG</i> Vermentino	Tenute Petra Bianca Palau	€55
Shar <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> Vermentino	Concaentosa Palau	€120
Orahona IGT <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> Vermentino	Concaentosa Palau	€65
Disco Volante <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> Vermentino	Concaentosa Palau	€1200
Azzesu 2018 <i>Vermentino di Sardegna DOC</i> Vermentino	Ledda Bonnannaro	€60
Solianu <i>Vermentino di Sardegna DOC</i> Vermentino	Ledda Bonnannaro	€40
Tuvaoes <i>Vermentino di Sardegna DOC</i> Vermentino	Cherchi Usini	€35
Mattariga <i>Vermentino di Sardegna DOC</i> Vermentino	Chessa Usini	€32

BIANCHI REGIONALI

SARDINIAN WHITE WINES

Indolente Vintage <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Chardonnay, Sauvignon, Vermentino</i>	Tenute Asinara <i>Sorso</i>	€45
Kintari <i>Vermentino di Gallura Superiore DOCG</i> <i>Vermentino</i>	Saraja <i>Telti</i>	€35
Su'Imari <i>Vermentino di Sardegna DOC</i> <i>Vermentino</i>	Su' Entu <i>Sanluri</i>	€30
Su'Aro <i>Marmilla Bianco IGT</i> <i>Nasco, Chardonnay, Moscato</i>	Su' Entu <i>Sanluri</i>	€32
Opale <i>Vermentino di Sardegna DOC</i> <i>Vermentino</i>	Mesa <i>Sant'Anna Arresi</i>	€45
Entemari <i>Isola dei Nuraghi Igt</i> <i>Chardonnay, Malvasia Sarda, Vermentino</i>	Pala <i>Serdiana</i>	€50
Stellato <i>Vermentino di Sardegna DOC</i> <i>Vermentino</i>	Pala <i>Serdiana</i>	€45
Milleluci <i>Nuragus di Cagliari</i> <i>Nuragus</i>	Pala <i>Serdiana</i>	€30
Estissa <i>Malvasia di Cagliari DOC</i> <i>Malvasia di Cagliari</i>	Audarya <i>Serdiana</i>	€40
Bessiu <i>Nasco di Cagliari DOC</i> <i>Nasco di Cagliari</i>	Audarya <i>Serdiana</i>	€35
Is Argiolas <i>Vermentino di Sardegna DOC</i> <i>Vermentino</i>	Argiolas <i>Serdiana</i>	€30
Cerdeña <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>uve autoctone bianche</i>	Argiolas <i>Serdiana</i>	€65
Superbia Gallurese <i>Vermentino di Gallura Superiore DOCG</i> <i>Vermentino</i>	Tenute San Michele <i>Berchidda</i>	€35
Phoenix <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Malvasia di Bosa</i>	Angelo Angioi <i>Tresnuraghes</i>	€40

BIANCHI REGIONALI

SARDINIAN WHITE WINES

Kanimari <i>Cuvèe Romangia IGT</i> <i>Moscato di Sorso Sennori</i>	Nuraghe Crabioni <i>Sorso</i>	€35
Sentenzia <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Viognier</i>	Murales <i>Olbia</i>	€40
Migiu <i>Semidano di Sardegna DOC</i> <i>Semidano affinato in anfora</i>	Le Anfore <i>Barumini</i>	€55
Semidano Superiore Sabbie d'Oro <i>Semidano DOC</i> <i>Semidano</i>	Cantina del Bovale <i>Terralba</i>	€35
Banduleri <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Cannonau vinificato in bianco</i>	Mastio Offman <i>Galtelli</i>	€35
Tino Sur Lie <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Sauvignon e Vermentino</i>	Mora e Memo <i>Serdiana</i>	€40
Arvisionadu Faula <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Arovisionadu</i>	Dessena <i>Benetutti</i>	€50
Delissia Granazza <i>Barbagia IGT</i> <i>Granazza</i>	Canneddu <i>Mamoiada</i>	€50
Vernaccia sulle bucce <i>Vernaccia Valle del Tirso IGT</i> <i>Vernaccia</i>	Quarto Moro <i>Is Bangius</i>	€35
Vermentino Shardana <i>Vermentino di Sardegna DOC</i> <i>Vermentino</i>	Tenute Shardana <i>Sassari</i>	€35
I Giganti <i>Bianco Tharros IGT</i> <i>Vermentino, Vernaccia</i>	Contini <i>Cabras</i>	€40
Karmis <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Vermentino, Vernaccia</i>	Contini <i>Cabras</i>	€35
Galatea Vendemmia Tardiva <i>Vermentino di Sardegna DOC</i> <i>Vermentino</i>	L'ariosa <i>Sassari</i>	€30

VINI NATURALI

NATURAL WINES

BIANCHI | WHITE

Pusole Bianco BIO <i>Vermentino di Sardegna</i> <i>Vermentino</i>	Pusole <i>Lotzorai</i>	€35
Karamare BIO <i>Ogliastra IGT</i> <i>Cannonau Bianco</i>	Pusole <i>Lotzorai</i>	€50
Nathavi bianco 2021 BIO <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Vermentino</i>	Davitha <i>Tempio Pausania</i>	€35
Modestu BIO <i>Bianco Moscato</i> <i>Moscato</i>	Giovanni Montisci <i>Mamoiada</i>	€55

ROSÈ | ORANGE

Barrosu rosato BIO <i>Colli del Limbara IGT</i> <i>Uve rosse autoctone</i>	Giovanni Montisci <i>Mamoiada</i>	€55
Maramato BIO <i>Rubicone IGT</i> <i>Sangiovese</i>	Tenuta Mara <i>Emilia Romagna</i>	€50
Nathavi rosè BIO <i>Colli del Limbara IGT</i> <i>Uve autoctone</i>	Davitha <i>Tempio Pausania</i>	€40

ROSSI | RED

Minneddu BIO <i>Cannonau DOC</i> <i>Cannonau</i>	Paddeu <i>Mamoiada</i>	€50
Izzos (1 litro) BIO <i>Cannonau DOC</i> <i>Cannonau</i>	Paddeu <i>Mamoiada</i>	€60
Cannonau di Sardegna BIO <i>Cannonau DOC</i> <i>Cannonau</i>	De Vidda <i>Mamoiada</i>	€50
Barrosu BIO <i>Cannonau DOC</i> <i>Cannonau</i>	Giovanni Montisci <i>Mamoiada</i>	€70
Riserva Franzisca BIO <i>Cannonau DOC</i> <i>Cannonau</i>	Giovanni Montisci <i>Mamoiada</i>	€100
Davitha rosso BIO <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Uve autoctone</i>	Davitha <i>Tempio Pausania</i>	€45

ROSSI NAZIONALI

ITALIAN RED WINES

Barbera d'Asti Scarus <i>Barbera d'Asti</i>	Paolo Berutti <i>Piemonte</i>	€35
Nebbiolo D'Alba Bernardina BIO <i>Nebbiolo</i>	Ceretto <i>Piemonte</i>	€55
Barolo Abbona DOCG <i>Nebbiolo</i>	Abbona <i>Piemonte</i>	€85
Barbaresco Abbona DOCG <i>Nebbiolo</i>	Abbona <i>Piemonte</i>	€65
Barolo Conteisa DOP 2015 <i>Nebbiolo</i>	Gaja <i>Piemonte</i>	€480
Barbaresco DOCG 2019 <i>Nebbiolo</i>	Gaja <i>Piemonte</i>	€520
Langhe Sito Moresco DOP 2020 <i>Nebbiolo, Barbera, Merlot</i>	Gaja <i>Piemonte</i>	€140
Fumin <i>Fumin</i>	Les Crêtes <i>Valle d'Aosta</i>	€150
Torilan <i>Cabernet, Merlot</i>	Terlan <i>Trentino Alto Adige</i>	€40
Pinot Nero Meczan <i>Pinot Nero</i>	Hoffstatter <i>Trentino Alto Adige</i>	€45
Amarone Riserva 2012 DOCG <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	Fornaser <i>Veneto</i>	€150
Amarone Albasini 2015 DOCG <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	Villa Spinosa <i>Veneto</i>	€100
Amarone Corte Forlago DOCG <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	Franchini <i>Veneto</i>	€90
Amarone Riserva DOCG 2011 <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	Montesor <i>Veneto</i>	€100
Amarone Riserva DOCG 2011 375cl <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	Montesor <i>Veneto</i>	€35
Valpolicella Superiore <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i>	Monte Zovo <i>Veneto</i>	€40
Crocevento Garda DOC BIO <i>Pinot Nero</i>	Monte Zovo <i>Veneto</i>	€45
Calinverno IGT BIO <i>Corvina, Corvinone, Cabernet Sauvignon</i>	Monte Zovo <i>Veneto</i>	€50

ROSSI NAZIONALI

ITALIAN RED WINES

Azzardo IGT <i>12 uvaggi locali e internazionali</i>	Franchini <i>Veneto</i>	€70
Kairos IGT <i>16 uvaggi locali e internazionali</i>	Zymè <i>Veneto</i>	€130
Carminium IGT <i>Carmenere</i>	Inama <i>Veneto</i>	€45
Bolgheri Sassicaia 2013 DOC <i>Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	Tenute San Guido <i>Toscana</i>	€450
Ornellaia Bolgheri Sup. 2017 DOC <i>Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot</i>	Tenute dell'Ornellaia <i>Toscana</i>	€450
Tignanello 2018 IGT <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	Antinori <i>Toscana</i>	€200
Tignanello 2020 IGT <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	Antinori <i>Toscana</i>	€180
Bolgheri Rosso Guado al Tasso IGT <i>Cab. Sauvignon, Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot</i>	Antinori <i>Toscana</i>	€200
Marchese Antinori Riserva 2020 <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>	Antinori <i>Toscana</i>	€55
Il Bruciato Tenuta Guado al Tasso IGT <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah</i>	Antinori <i>Toscana</i>	€55
Brunello di Montalcino DOCG <i>Sangiovese</i>	Banfi <i>Toscana</i>	€65
Etna Rosso Sul Vulcano <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante</i>	Donna Fugata <i>Sicilia</i>	€40

ROSSI REGIONALI

SARDINIAN RED WINES

Mantènghja <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>uoe autoctone ed internazionali</i>	Capichera <i>Arzachena</i>	€200
Assajè <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Carignano</i>	Capichera <i>Arzachena</i>	€65
Niki Tai <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Cannonau, Bovale</i>	Concaentosa <i>Palau</i>	€120
Erema <i>Cannonau DOC</i> <i>Cannonau</i>	Siddura <i>Luogosanto</i>	€35
Serranu 2015 <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>autoctone e internazionali</i>	Tani <i>Monti</i>	€100
Soberanu <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Cagnulari</i>	Cherchi <i>Usini</i>	€70
Luzzana <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Cannonau, Cagnulari</i>	Cherchi <i>Usini</i>	€40
Cagnulari <i>Cagnulari IGT</i> <i>Cagnulari</i>	Shardana <i>Sassari</i>	€35
Marchese di Villamarina 2014 <i>Alghero DOC</i> <i>Cabernet Sauvignon</i>	Sella&Mosca <i>Alghero</i>	€60
Vittorio 90 <i>Alghero DOC</i> <i>Cabernet Sauvignon, vitigni autoctoni</i>	Sella&Mosca <i>Alghero</i>	€50
Tanca Farrà <i>Alghero DOC</i> <i>Cannonau, Cabernet Sauvignon</i>	Sella&Mosca <i>Alghero</i>	€35
Bovale BIO <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Bovale</i>	Antigori <i>Capoterra</i>	€50
Carignano BIO <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Carignano</i>	Antigori <i>Capoterra</i>	€45
Carignano Spantau BIO <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Carignano</i>	Antigori <i>Capoterra</i>	€35

ROSSI REGIONALI

SARDINIAN RED WINES

Gavino Riserva 2014 <i>Carignano del Sulcis DOC</i> <i>Carignano</i>	Mesa <i>Sant'Anna Arresi</i>	€75
Corrasi Riserva <i>Nepente di Oliena DOC</i> <i>Cannonau</i>	Cantina Sociale Oliena <i>Oliena</i>	€45
Nepente di Oliena <i>Nepente di Oliena DOC</i> <i>Cannonau</i>	Cantina Sociale Oliena <i>Oliena</i>	€30
Su'Nico <i>Marmilla Rosso IGT</i> <i>Bovale</i>	Su'Entu <i>Sanluri</i>	€40
Su'Oltre <i>Marmilla rosso IGT</i> <i>Bovale, Merlot</i>	Su'Entu <i>Sanluri</i>	€80
Turriga IGT <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Cannonau, Carignano, Malvasia Nera, Bovale</i>	Argiolas <i>Serdiana</i>	€180
Korem <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Cannonau, Cagnulari, Bovale</i>	Argiolas <i>Serdiana</i>	€55
Terre Brune <i>Carignano del Sulcis Supeiore DOC</i> <i>Carignano, Bovaleddu</i>	Santadi <i>Santadi</i>	€70
Buio <i>Carignano del Sulcis DOC</i> <i>Carignano</i>	Mesa <i>Sant'Anna Arresi</i>	€32
Buio Buio Riserva <i>Carignano del Sulcis DOC</i> <i>Carignano</i>	Mesa <i>Sant'Anna Arresi</i>	€50
Nuracada <i>Bovale Nuracada IGT</i> <i>Bovale</i>	Audarya <i>Serdiana</i>	€55
Monica <i>Monica di Sardegna DOC</i> <i>Monica</i>	Audarya <i>Serdiana</i>	€32
Hassan <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Granache</i>	Tenute Asinara <i>Sorso</i>	€60
Tiu Paolo <i>Colli del Limbara IGT</i> <i>Nebbiolo</i>	Deperu <i>Luras</i>	€35

ROSSI REGIONALI

SARDINIAN RED WINES

Jankara 755 <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>uve autoctone</i>	Jankara <i>Mamoiada</i>	€75
Balentia 2017 <i>Cannonau DOC</i> <i>Cannonau</i>	Dessena <i>Benetutti</i>	€40
Abberu <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>uve autoctone e internazionali</i>	Dessena <i>Benetutti</i>	€80
Terra Pintada <i>Bovale DOC</i> <i>Bovale</i>	Cantina del Bovale <i>Terralba</i>	€32
Majorale Riserva <i>Bovale Riserva DOC</i> <i>Bovale</i>	Cantina del Bovale <i>Terralba</i>	€45
Barrua <i>Isola dei Nuraghi IGT</i> <i>Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	Agripunica <i>Santadi</i>	€70
Kressia <i>Cagnulari IGT</i> <i>Cagnulari</i>	Poderi Parpinello <i>Alghero</i>	€35

ROSSI DAL MONDO

INTERNATIONAL RED WINES

Cabernet Franc Chateau Foquet <i>Cabernet Franc</i>	Domaine Filiatreau <i>Samur</i>	€80
Crozes-Hermitage <i>Syrah</i>	Alain Grailot <i>Rodano</i>	€60
Saldo <i>Zinfandel, Syrah, Petit Syrah</i>	Prisoner Company <i>Napa Valley</i>	€120
Mathilda 2017 <i>Syrah</i>	Tournon <i>Australia</i>	€50
Galantas Reserva 2016	Maipo Valley Antinori	€55

VINI DOLCI

SWEET WINES

Pa' Zia

*Passito di Moscato IGT
Moscato di Sardegna*

Crabioni

*Moscato Sorso Sennori
Moscato Bianco*

Orodo

*Isola dei Nuraghi IGT
uve autoctone*

Forterosso

*Carignano del Sulcis passito DOC
Carignano*

Tokaterra

*vino da uve stramature
uve autoctone*

Angialis

*Isola dei Nuraghi IGT
uve autoctone*

Lajcheddu

*Isola dei Nuraghi IGT
Moscato*

BenRyè

*Passito di Pantelleria DOC
Zibibbo*

Passito Tani

*Vermentino di Gallura Passito DOCG
Vermentino*

Li Seddi

Badesi

500cl €40 | €8

Crabioni

Sorso

500cl €40 | €8

Mesa

Sant'Anna

500cl €50 | €10

Mesa

Sant'Anna

500cl €50 | €10

Cherchi

Usini

375cl €30 | €7

Argiolas

Serdiana

500cl €45 | €10

Tondini

Calangianus

500cl €45

Donna Fugata

Sicilia

375cl €65

Tani

Monti

500cl €45



@ristorantedathomas
www.ristorantedathomas.com

daThomas

daThomas

daThomas