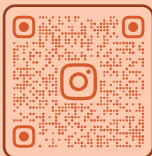




APEROL®



seguici su
instagram

☎ 392 792 5024
spritztime137@gmail.com

Servizio al tavolo 1€ a persona *Table service €1 per person*

SPRITZ

Aperol Spritz	€5,00
Campari Spritz	€7,00
Sarti Spritz	€7,00
Cynar Spritz	€7,00
Hugò Mondoro Spritz	€7,00
Limoncello Spritz	€6,00
Select	€7,00
Special ★	€7,00
Passion	€6,00
Kiwi	€6,00
Fragola <i>strawberry</i>	€6,00
Banana	€6,00
Menta <i>mint</i>	€6,00
Sardo Spritz	€6,00
Ciliegia <i>cherry</i>	€6,00
Pesca <i>peach</i>	€6,00
Cocco <i>coconut</i>	€6,00
Anguria <i>watermelon</i>	€6,00
Melone <i>melon</i>	€6,00
Mirto <i>myrtle</i>	€6,00
Bubble Tropical	€6,00
Spritz Time	€6,00

APERITIVI

- Aperitifs

San Bitter	€3,50
Crodino	€3,50
Campari Soda	€4,00
Aperol Soda	€4,00
Cocktail Sanpellegrino	€4,00
Negroni Sbagliato	€7,00
Campari Negroni	€8,00
Negroni Sardo	€9,00
Americano Sardo	€9,00
Campari Americano	€7,00
Americano con Vermouth Sardo	€8,00

COCKTAILS ANALCOLICI

- Mocktails

Virgin Fit	€8,00
Virgin Mojito	€6,00
Virgin Bloody Mary	€6,00
Virgin Piña Colada	€6,00
Virgin Spritz Time	€6,00
Virgin Alla Frutta	€6,00



COCKTAILS

Espolon Paloma	€10.00
Drink della Casa	€10.00
Mojito	€8.00
Rum & Cola	€8.00
Cuba Libre	€8.00
Piña Colada	€8.00
Long Island Iced Tea	€8.00
Caipiroska	€8.00
Caipirinha	€8.00
4 Bianchi	€8.00
June Bug	€7.00
Whisky & Cola	€7.00
Vodka Sour	€7.00
Vodka Tonic	€7.00
Spritz Time	€7.00
Sex On The Beach	€7.00
Gin Tonic	€7.00
Gin Fizz	€7.00
Gin Lemon	€7.00
Bloody Mary	€7.00
Martini	€7.00
Moskow Mule	€8.00
Vodka Redbull	€8.00

SHOTS

Shots Classici	€3.00
Shots Aromatizzati	€4.00



VINI ROSSI - Red Wines

MAMUTHONE Cantina Sedilesu

Cannonau di Sardegna DOC -Cannonau di Mamoiada 100%



€ 6,00



€ 30,00

NEPENTE Cantina di Oliena

Cannonau di Sardegna DOC -Cannonau 100%

€ 5,00

€ 25,00

CAGNULARI Cantina Santa Maria la Palma

Isola dei Nuraghi IGT -Cagnulari 100%

€ 5,00

€ 25,00

SU'DITERRA Cantine Su'entu

Isola dei Nuraghi IGT -Bovale 100%

€ 5,00

€ 25,00

GROTTA ROSSA Cantina Santadi

Carignano del Sulcis DOC -Carignano 100%

€ 5,00

€ 20,00

ROCCA RUBIA Cantina Santadi

Carignano del Sulcis DOC Riserva -Carignano 100%

€ 7,00

€ 35,00

INDOLENTE Tenute Asinara

Cannonau di Sardegna DOC, Riserva -Cannonau 100%

€ 5,00

€ 25,00

HERCULIS Tenute Asinara

Isola dei Nuraghi IGT -Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Grenache

€ 7,00

€ 35,00

INDOLENTE RISERVA Tenute Asinara

Cannonau di Sardegna DOC -Cannonau 100%

€ 7,00

€ 38,00

HASSAN Tenute Asinara

Isola dei Nuraghi IGT -Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Granache

-

€ 60,00

VINI ROSÉ - Rosé Wines

FERMENTU Agricola Sant'Andrè

IGT frizzante rosato - Carignano 100%

€ 5,00

€ 25,00

VINI BIANCHI - White Wines

INDOLENTE Tenute Asinara

Vermentino di Sardegna DOC -Vermentino 100%

€ 5,00

€ 25,00

DIFFIDENTE Tenute Asinara

Vermentino di Sardegna DOC -Vermentino 100%

€ 5,00

€ 25,00

FERMENTU Agricola Sant'Andrè

IGT frizzante bianco - Vermentino 100%

€ 5,00

€ 25,00

KARMIS Cantine Contini

Isola dei Nuraghi IGT -Vernaccia (70%) Vermentino (30%)

€ 5,00

€ 20,00

PARIGLIA Cantine Contini

Vermentino di Sardegna DOC -Vermentino 100%

€ 5,00

€ 20,00

S'ELEGAS Cantina Argiolas

Nuragus di Cagliari DOC -Nuragus 100%

€ 5,00

€ 20,00

ISELIS Cantina Argiolas

Nasco di Cagliari DOC -Nasco 100%

€ 5,00

€ 25,00

IS ARGIOLAS Cantina Argiolas

Vermentino Di Sardegna DOC -Vermentino 100%

€ 5,00

€ 25,00

BRANU Cantina Surrau

Vermentino di Gallura DOCG -Vermentino 100%

€ 5,00

€ 25,00

SCIALA Cantina Surrau

Vermentino di Gallura D.O.C.G. Superiore -Vermentino 100%

€ 7,00

€ 35,00

BOLLICINE - Sparklings

BIRBANTE BRUT Tenute Asinara

Vino bianco Spumante Brut DOC -Vermentino 100%

€ 6,00

€ 25,00

BIRBANTE ROSÈ Tenute Asinara

Vino Rosato Spumante Brut -Grenache, Merlot, Syrah.

€ 6,00

€ 25,00

SA BOLLA Agricola Sant'Andrè

Spumante metodo classico- Vermentino 100%

€ 7,00

€ 35,00

BERLUCCHI FRANCIACORTA Cantina Berlucchi

Cuvée Imperiale Brut -Chardonnay 90%, Pinot nero 10%

-

€ 35,00

FERRARI BRUT Cantine Ferrari Trento

-Trentodoc, Chardonnay Trento DOC

-

€ 50,00

BELLAVISTA ALMA BRUT Cantine Bellavista

-Chardonnay 79%, Pinot nero 20%, Pinot bianco 1%

-

€ 80,00

VEUVE CLICQUOT Cantine Veuve Clicquot

-Champagne Brut - Yellow Label

-

€ 100,00

MOËT & CHANDON Moët & Chandon IPA

Champagne Brut "Réserve Impériale"
-Pinot nero 40%, Pinot meunier 30%, Chardonnay 30%

-

€ 120,00

WHISKY

Wild Turkey Bourbon	€8 ⁰⁰
Wild Turkey Rye	€9 ⁰⁰
Wild Turkey 101	€10 ⁰⁰
Jack Daniel's/ Honey	€7 ⁰⁰
Red / Black / Blue Label	€7 ⁰⁰
Chivas Regal	€8 ⁰⁰
Nikka Days	€10 ⁰⁰
Oban 14	€12 ⁰⁰
Talisker Skye	€15 ⁰⁰
Special ★	€15 ⁰⁰

GIN

Bulldog	€10 ⁰⁰
Tanqueray	€8 ⁰⁰
Bombay	€8 ⁰⁰
Tanqueray Ten	€10 ⁰⁰
Tanqueray Sevilla	€10 ⁰⁰
Tanqueray Rangpur	€10 ⁰⁰
Cubical	€10 ⁰⁰
Bloom	€10 ⁰⁰
Acqueverdi	€10 ⁰⁰
Citadelle	€10 ⁰⁰
Ginarte	€10 ⁰⁰
Brockmans	€10 ⁰⁰
Villa Ascenti	€10 ⁰⁰
Pomo Gin	€10 ⁰⁰
Doro Gin	€10 ⁰⁰
Solo Gin	€10 ⁰⁰
Hendrick's Gin	€10 ⁰⁰
Pigskin Silver	€10 ⁰⁰
Pigskin Pink	€10 ⁰⁰
Grifu Limu	€10 ⁰⁰
Grifu Gin	€10 ⁰⁰
Knut Hansen	€10 ⁰⁰
Tom Time	€10 ⁰⁰
Mother's Ruin Gin	€10 ⁰⁰
Malfy Gin	€10 ⁰⁰
Monkey 47	€12 ⁰⁰
Opihr	€12 ⁰⁰
Silent Pool	€12 ⁰⁰
Gin Mare	€12 ⁰⁰
Special Gin	€15 ⁰⁰
Roku (Japanese Gin)	€15 ⁰⁰

BIRRE - beers

Ichnusa classica	€3 ⁰⁰
Ichnusa Cruda / Non Filtrata	€4 ⁰⁰
Birra senza glutine <i>gluten-free beer</i>	€7 ⁰⁰
Artigianali <i>craft beers</i>	€7 ⁰⁰
Heineken	€4 ⁰⁰
Birra analcolica <i>alcohol free beer</i>	€4 ⁵⁰

AMARI, LIQUORI E DISTILLATI

- Bitters, liqueurs and spirits

Mirto <i>myrtle liqueur</i>	€4.00
Limoncello	€4.00
Montenegro	€4.00
Jägermeister	€4.00
Amaro Del Capo	€4.00
Branca Menta	€4.00
Fernet Branca	€4.00
Sambuca	€4.00
Liquirizia <i>licorice</i>	€4.00
Cynar	€4.00
Baileys	€4.00
Unicum	€4.00
Lucano	€4.00
Averna	€4.00
Ramazzotti	€4.00
Grappa Barricata	€6.00
Grappa Bianca <i>white Grappa</i>	€6.00
Filu'e Ferru <i>(Sardinian Grappa)</i>	€6.00

RUM

Special Rum	€15.00
Zacapa XO	€15.00
Zacapa 23	€10.00
Barceló Gran Añejo	€10.00
Matusalem 15	€10.00
Kraken	€10.00
Abuelo 12	€10.00
Diplomatico	€10.00
Brugal	€10.00
Don papa	€10.00
Appleton estate	€10.00
Capitan morgan	€8.00

BIBITE - Soft drinks

Acqua Nat/Gas. Cl 50	€1.50
Acqua Tonica	€3.00
Coca Cola/Fanta	€3.00
Coca Cola Zero/Light	€3.50
Thè Limone/Pesca	€3.00
Red Bull	€4.00
Succo Di Frutta <i>juice</i>	€3.00
Ginger beer	€3.00

PIADINE

Deliziosa	€6
<i>mortadella, casizolu di Orotelli, crema di pistacchi</i>	
- <i>mortadella, casizolu cheese from Orotelli, pistachio cream</i>	
Speciale	€6
<i>mustela, provola affumicata, crema di carciofi spinosi sardi</i>	
- <i>Sardinian cured pork loin "mustela", smoked provola, sardinian spiny artichoke cream</i>	
Montelinas	€6
<i>crudo di Villacidro, rucola, pecorino semistagionato</i>	
- <i>dry cured ham from Villacidro, rocket, semi-seasoned pecorino cheese</i>	
Sarda	€6
<i>salsiccia secca, pecorino piccante</i>	
- <i>dried sausage, chilli pecorino cheese</i>	
Spritz Time	€6
<i>porchetta, lattuga, crema di pecorino al tartufo</i>	
- <i>porchetta, lettuce, cream of pecorino cheese with truffles</i>	
Vegetariana	€6
<i>zucchine, provola affumicata, miele</i>	
- <i>zucchini, smoked provola cheese, honey</i>	
Dolce Fantasia	€6
<i>nutella, frutta di stagione</i>	
- <i>nutella, seasonal fruit</i>	
Vegana	€6
<i>verdure grigliate</i>	
- <i>grilled vegetables</i>	
Nutella	€6

TAGLIERI-BOARDS

	small	medium	big	maxi	super
Salumi <i>Mix of Cured Meats</i>	€10	€20	€35	€45	€60
Formaggi <i>Mix of Cheese</i>	€10	€20	€35	€45	€60
Misto Salumi e Formaggi	€10	€20	€35	€45	€60
<i>Charcuterie (Cured Meats & Cheese)</i>					
Vegetariano <i>Vegetarian</i>	€10	€20	€35	€45	€60
Vegano <i>Vegan</i>	€10	€20	€35	€45	€60
Frutta <i>Fruit</i>	€10	€20	€35	€45	€60
A base di Tartufo <i>Truffle-based</i>	€30				

*Tagliere Senza Glutine

Gluten-free + €2

*Confetture extra

Extra jams €2

*Olive

Olives + €3

CROSTINI

Crostini da degustazione €6
- *Crostini / Bread Canapés*

Crostini da degustazione al tartufo €10
- *Truffle-based Crostini / Bread Canapés*

SPECIALITIES

Pane Frattau €7

*Pane carasau, salsa di pomodoro,
uovo pecorino grattugiato
- Pane carasau (Sardinia's most
famous bread), tomato sauce, egg,
grated pecorino cheese*

Pane Frattau al tartufo €9

*Pane carasau, salsa di pomodoro,
uovo pecorino grattugiato e tartufo
- Pane carasau (Sardinia's most famous
bread), tomato sauce, egg, grated
pecorino cheese and truffle*

DESSERT

Formaggio Arrosto €6
- *Roast cheese*

Dolce Della Casa €5
- *Dessert of the day*

Formaggio Arrosto €8
con miele al tartufo
- *Roast cheese with truffle honey*

Tutti i salumi e formaggi sono senza glutine e
senza derivati del latte!

All cured meats and cheeses are gluten-free and dairy-free!

Frutta e verdura di stagione!

Fruit and veg. are seasonal!

allergeni / allergens



glutine
gluten



latte
e derivati
milk and
derivatives



crostacei
shellfish



pesce
fish



arachidi
e derivati
peanuts and
derivatives



frutta
a guscio
shell fruit



soia
soy



molluschi
molluscs



anidride
solforosa e solfiti
sulphur dioxide
and sulphites



uova e
derivati
eggs and
derivatives



sedano
celery



senape
mustard



sesamo
sesame



lupini
lupins

questi allergeni possono essere presenti anche nelle nostre salse

You can also find these allergens in our sauces