

Benvenuti al kings

Welcome at kings

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

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

ACQUA SARDA
SARDINIAN WATER
sorgenti di Tempio

SMERALDINA NATURALE, 0,75	3,00
SMERALDINA GASSATA, 0,75	3,00

*salvaguardiamo l'ambiente, utilizzando bottiglie vuote a rendere
safeguard the environment, using returnable bottles*

Aperitivi | Pre dinners

APEROL SPRITZ	6,00
CAMPARI SPRITZ	6,00
PANACHE' (birra e sprite)	5,00
APEROL SODA	4,00
CAMPARI SODA	4,00
BITTER CAMPARI	4,00

Calice di Brut | Flute of Sparkling wine

TORBATO BRUT,	4,00
Cantine Sella & Mosca, Alghero Brut metodo charmat, uve torbato, 11,5°	

Bibite | Soft drinks

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

Birra sarda alla spina | Sardinian Draft beer

ICHNUSA, 20 cl	3,00
ICHNUSA, 40 cl	5,00

Birra sarda artigianale | Sardinian beer

Marduk, American Pale Ale, ml 500 <i>accompagna antipasti di terra, salumi</i>	9,00
Marduk, Pilsner, ml 500	9,00

Vini bianchi | White Wines

Bottiglie 0,75 cl

vermentino di Sardegna doc

<i>STELLATO</i> , Cantine Pala, Serdiana, DOC, Vermentino di Sardegna, 14° 2014	26,00
<i>STRIA</i> , Vigne Rada, Alghero, DOC, Vermentino vendemmia tardiva, 14,5 °, 2014	25,00
<i>CHLAMIS</i> , Tenute Fois, Alghero, 2013 DOC, Vermentino di Sardegna, 13,5°	22,00
<i>SESSANTAQUATTRO</i> , Parpinello, Alghero, DOC Alghero, Vermentino, 13,5°, 2013	22,00
<i>CALA REALE</i> , Cantine Sella & Mosca, Alghero DOC Alghero, Vermentino, 2014, 13,5°	20,00
<i>PARIGLIA</i> , Azienda Attilio Contini, Cabras DOC, Vermentino di Sardegna, 2014, 13,5°	20,00
<i>PAPIRI</i> , Cantine Santa Maria la Palma, DOC Vermentino di Sardegna, 12,5°	19,00
<i>VERMENTINO FRIZZANTE</i> , Sella & Mosca, DOC Vermentino di Sardegna, 12°	18,00
<i>YIO'S</i> , Cantine Rigatteri, Alghero DOC Alghero, Vermentino, 2014, 13°	17,00
<i>LE SABBIE</i> , Cantine Meloni, Selargius, 2014 DOC, Vermentino di Sardegna, 14,5°, (<i>biologico</i>)	20,00
<i>MAMAIOA</i> , Azienda Attilio Contini, Cabras IGT, Vermentino di Sardegna 13,5° <i>(senza solfiti aggiunti)</i>	22,00

torbato doc alghero

PARALLELO 41, Sella & Mosca, 26,00
DOC Alghero, Sauvignon, Torbato, 14°, 2013

TERRE BIANCHE CUVÉE' 161, Sella & Mosca, 22,00
DOC Alghero, Torbato, 14°

vermentino di Gallura docg

SCIALA, Cantine Surrau, Arzachena, 26,00
DOCG, Vermentino di Gallura Superiore, 14°

MONTE ORO, Cantine Sella & Mosca, Alghero, 22,00
DOCG, Vermentino di Gallura, 14°

nuragus di Cagliari doc

NURAGUS, Cantine Pala, Serdiana, 18,00
Doc, Nuragus di Cagliari, 13,5°

IS MORUS, Cantine Meloni, Selargius, 18,00
Doc, Nuragus di Cagliari, 13°, (*Biologico*)

nasco

ISELIS, Cantine Argiolas, Serdiana, 22,00
IGT, Nasco, Vermentino, 14,5°, 2013

sauvignon doc alghero

LE ARENARIE, Cantine Sella & Mosca, Alghero, 22,00
DOC Alghero, Sauvignon, 13,5°, 2013

chardonnay doc alghero

TRIULAS, Cantina Santa Maria La Palma, 20,00
DOC Alghero, Chardonnay, 13°, 2013

vernaccia di Oristano doc

TERRESINIS, Cantina Vernaccia, Oristano	20,00
IGT, vernaccia 13°	
KARMIS, Cantina Contini, Oristano	22,00
IGT, Vernaccia, Vermentino, 13°	

uve autoctone, native blended grape

ENTEMARI, Azienda Agricola Pala, Serdiana	40,00
IGT, Vermentino, Malvasia Sarda, 14°	

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

375 ml e 500 ml

vermentino di sardegna 375 ml

I FIORI, 375 ml	
Azienda Agricola Pala, Serdiana	12,00
DOC, Vermentino di Sardegna, 13°	
VERMENTINO BLU, 375 ml,	
Cantina Santa Maria La Palma,	10,00
DOC Alghero, Vermentino di Sardegna, 13°	

vermentino di Gallura 500 ml

BRANU, 500 ml	
Cantine Surrau, Arzachena	
DOCG, Vermentino di Gallura, 13	15,00

al bicchiere | per glass
Vino bianco di Sardegna | white wine

Bianco amabile di Sardegna 3,50
uve vermentino e chardonnay
Cantine di Jerzu, 13,5°

Bianco Secco di Sardegna 3,50
uve vermentino ,
Cantine Rigatteri, Alghero, 12°

Spumanti | Sparkling Wines

TORBATO BRUT, Sella & Mosca, Alghero 20,00
Brut metodo Charmat, uve torbato, 11,5

AKENTA, Santa Maria La Palma, Alghero 22,00
DOC, Vermentino di Sardegna, Extradry, 13,5

QUARTO MORO, Metodo Classico 30,00
Brut Metodo Classico, 13,°

Vini rossi | Red Wines

Bottiglie 750 ml

cannonau di Sardegna doc

RIVIERA, Vigne Rada, Alghero, 2013 26,00

Doc Alghero, Cannonau di Sardegna, 16°

DIMONIOS, Cantine Sella & Mosca, Alghero 20,00

Doc Cannonau di Sardegna, 14°, 2010

NEPENTE DI OLIENA, Cantine di Oliena 20,00

Doc Cannonau di Sardegna, 14,5°, 2011

TERREFORRU, Cantina Meloni, Selargius 20,00

DOC, Cannonau di Sardegna, 13,5°, *Biologico*

...

MINNEDDU, Gianpaolo Paddeu, Mammojada 24,00

DOC, Cannonau di Sardegna, 14°,

(*senza solfiti aggiunti*)

carignano doc

TERRE RARE RISERVA, Cantine Sella & Mosca, 22,00

Doc Carignano del Sulcis, 13°, 2009

BUIO, Cantina Mesa S. Anna Arresi 25,00

Doc Carignao del Sulcis, 14, 2011

cagnulari (doc Alghero)

CAGNULARI, Cantine Cherchi, Usini 22,00

IGT, uve Cagnulari, 13,5°

CAGNULARI, Cantine Santa Maria La Palma, 20,00

Doc Alghero, Cagnulari, 13°, 2012

CAGNULARI, Azienda Parpinello, Alghero 20,00

Igt cagnulari, 14,5°

bovale

THEISIS, Azienda Agricola Pala, Serdiana 24,00
IGT, bovale, sirah, 13,5°

Monica di Sardegna doc

ACINO M, Cantine Sella & Mosca, Alghero 20,00
Doc Monica di Sardegna, 13,5°

MONICA, Azienda Parpinello, Alghero 20,00
Doc, Monica, 14°

MONICA, Cantine Santa Maria La Palma, 16,00
Doc Alghero, Monica , 12,5 °

nieddera doc

MONTIPRAMA, Cantina Vernaccia, Oristano 18,00
Igt nieddera, 14°

uve autoctone | native grapes

TURRIGA, Cantine Argiolas, Serdiana, 2009 60,00
IGT, Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia, 14.5°

S'ARAI, Cantine Pala, Serdiana 40,00
IGT, Cannonau, Carignano, Bovale, 14.5°

LUZZANA, Azienda Vinicola Cherchi, Usini 30,00
IGT Cannonau, Cagnulari, 14,5°, 2013

BALENTE , Azienda Carboni, Ortulei, 2009 26,00
IGT Muristeddu, cannonau, Monica 13°

cabernet sauvignon doc alghero

MARCHESE DI VILLAMARINA, Sella & Mosca, 50,00
DOC Alghero, Cabernet Sauvignon, 13°

Bottiglia piccola | small bottles

Vini rossi | Red Wines

500ml

SURRAU, Cantina Surrau, Arzachena, 18,00

Doc, Cannonau, 13°

MENO BUIO, Cantina Mesa S.Anna Arresi 16,00

Doc Carignao del Sulcis, 13°

375 ml

cannonau di Sardegna doc

FIORI, 375 ml, Cantine Pala, Serdiana 12,00

Doc Cannonau di Sardegna, 13°

Vino rosso di Sardegna | Sardinian red wines al bicchiere | per glass

Rosso amabile di Sardegna, 3,50

uve Cannonau,

Cantine Jerzu, 13,5°

Vini rosé | Rosé Wines
Bottiglia 750 ml

cannonau rosé doc alghero

PUNTA ROSA, Santa Maria La Palma, 14,00
Doc Alghero, Cannonau, 13,5°

ROSE', Cantine Sella & Mosca, Alghero 14,00
Doc Alghero, Cannonau e Sangiovese, 12°

Vino rosè di Sardegna | Sardinian rosè wines
al bicchiere | per glass

Rosato di Sardegna, 3,50
uve cannonau

Vini da dessert | dessert wines al bicchiere | per glass

<i>ANGIALIS</i> , Cantine Argiolas, Uve Nasco di Cagliari, 14,5°	6,00
<i>MUSCADELLU</i> , Azienda Roccavorte, Sorso DOC Moscato Sorso-Sennori, 15°	6,00
<i>DONNA IOLANDA</i> , Cantine Meloni, Selargius DOC Malvasia di Cagliari, 15°, <i>Biologico</i>	5,00
<i>MOSCATO</i> , Cantine di Jerzu Vino da dessert, uve moscato, 14°	4,00

Vino Liquoroso | fortified wine

<i>ANGHELU RUIJU 2003</i> , Sella & Mosca, DOC, vino liquoroso riserva, Cannonau, 18,5°	6,00
--	------

Digestivi Sardi | Sardinian Digestives

<i>Mirto rosso</i> , Zedda Piras, monte Arcosu	4,00
<i>Mirto bianco</i> , Zedda Piras, monte Arcosu	4,00
<i>Limoncino</i> , Zedda Piras, monte Arcosu	4,00
<i>Nerù</i> , liquirizia, Silvio Carta	4,00
<i>Crema di Mirto</i> , Silvio Carta	4,00
<i>Crema di Limoncino</i> , Silvio Carta	4,00
<i>Crysos</i> , Elicriso, Silvio Carta	4,00
<i>Mirto rosso</i> , Silvio Carta (<i>biologico</i>)	4,00
<i>Mirto bianco</i> , Silvio Carta (<i>biologico</i>)	4,00
<i>Mirto rosso al miele</i> , Silvio Carta	4,00

Distillati Sardi | Sardinian distillates

<i>Filu Ferru , Acquavite di vinacce</i>	4,00
<i>Filu Ferru , Zedda Piras, Monte Arcosu</i>	4,00
<i>Grappa di Carignano,</i>	4,00
<i>Grappa di Vermentino,</i>	4,00
<i>Grappa di Malvasia,</i>	4,00
<i>Grappa di Moscato,</i>	4,00
<i>Invecchiata barrique, 40°</i>	4,00
<i>Grappa di Vernaccia invecchiata</i>	4,50
<i>Nonno Elogu</i>	4,50
<i>Nonno Elogu Barrique</i>	4,50
<i>Grappa di Cannonau di Orgosolo,</i>	5,00
<i>Grappa di Moscato passito,</i>	5,00
<i>Abbardente, 48°, Distillerie Poscia</i>	5,00

Digestivi | Digestives

<i>CREMA DI WHISKY,</i>	3,50
<i>MONTENEGRO</i>	3,50
<i>AVERNA</i>	3,50
<i>JEGERMEISTER, UNICUM, PETRUS</i>	3,50
<i>RAMAZZOTTI</i>	3,50

Post dinner pleasure

Rum

FLOR DE CAÑA 18 Y (<i>Nicaragua</i>)	10,00
ZACAPA 23	12,00
CARONI 1983	35,00
CARONI 1974 (<i>Trinidad & Tobago</i>)	40,00

Whisky

CANADIAN CLUB, 40°	5,00
MCCALLAN	8,00
TUCCAMORE DEW	8,00
EBRADOUR,	15,00
<i>Highland single malt, port wood finish, 57,°</i>	
EBRADOUR,	15,00
<i>Highland single malt, bordeaux finish, 55,4°</i>	
EBRADOUR,	10,00
<i>Highland single malt, 40°</i>	

Cognac

REMI' MARTIN	5,00
GRAND MARNIER	4,00

Brandy

<i>CARLOS I</i>	5,00
<i>VECCHIA ROMAGNA</i>	4,00

Gin

<i>HENDRIK'S</i>	5,00
------------------	------

Caffetteria Coffe

<i>CAFFE' ESPRESSO</i>	2,00
<i>CAFFÈ DEK</i>	
<i>CAFFE' CORRETTO</i>	3,00
<i>CAFFE' AMERICANO</i>	3,00
<i>CAFFE' DOPPIO</i>	3,50

carta dei vini

luglio 2015