



Menu

Cucina italiana e sarda genuina, servita con semplicità e cura.

Da Nonna Lina il menu riflette un approccio semplice e sincero alla cucina italiana. Molti dei nostri piatti di pasta sono preparati con pasta fresca all'uovo, fatta al momento, e abbinati a salse tradizionali che rispettano le ricette regionali italiane.

Scegliamo con cura gli ingredienti, privilegiando i prodotti di stagione, e puntiamo su sapori equilibrati, mai eccessivi. Il nostro menu cambia piano piano nel tempo, restando legato alla tradizione italiana e seguendo il ritmo della cucina e la disponibilità di ingredienti di qualità.

(V) vegetariano · (V+) vegano · 🕒 pronto in fretta. Segnalate allergie o intolleranze prima di ordinare.

Aperitivo

Piccoli stuzzichini, ideali per un boccone veloce con un calice di vino.

Bruschetta Trio (V)	R62.00
Un trio di bruschette con tre condimenti golosi: pomodoro fresco con basilico, aglio e olio extravergine; carciofi teneri con cipolle caramellate; melanzane marinate con Parmigiano. Una perfetta combinazione di sapori mediterranei su pane tostato croccante.	
Tagliere	R113.00
Un'abbondante selezione dei nostri migliori salumi, servita con pane focaccia cotto al forno, proprio come in una casa sarda.	
Calamaretti Solo	R99.00
Teneri tubi di calamaro patagonico grigliati alla perfezione sulla piastra, dal sapore delicato e affumicato.	
Calamari Solo	R91.00
Teneri straccetti di calamaro cotti nella nostra salsa Veneranda, per un gusto ricco e saporito.	
Parmigiana di melanzane (V)	R75.00
Succulenta melanzana alla griglia in salsa di pomodoro alle erbe, con Parmigiano e mozzarella fusa.	
Polpette	R99.00
Le tenere polpette di Nonna Lina, servite in un saporito sugo di tomatello.	
Straccetti di pollo	R90.00
Succulente striscioline di petto di pollo, saltate in una vivace salsa al limone ed erbe.	
Patate Arrosto (V)	R56.00
Una mini porzione di patate arrosto dorate, profumate al rosmarino fresco.	

Antipasti

Bruschetta (V)	R20.00
Bruschetta croccante con pomodori maturi, basilico fresco e un tocco di aglio.	
Calamari di Serramanna (starter)	R180.00
Straccetti di calamaro saltati in padella con la nostra salsa Veneranda, per una bella esplosione di sapore. Serviti su un letto di pasta aglio e olio o con un'insalata croccante.	
Calamaretti Grigliati (starter)	R231.00
Tubi di calamaro patagonico conditi e grigliati alla perfezione, finiti con prezzemolo fresco e olio extravergine d'oliva. Serviti su pasta aglio e olio o con un'insalata.	
Melanzane di Celina (V)	R138.00
Melanzana alla griglia a strati in un ricco sugo di pomodoro alle erbe, con mozzarella fusa e Parmigiano per un finale confortante.	
Zucchine Grattate (V)	R141.00
Zucchine al forno con olio extravergine d'oliva aromatizzato all'aglio, prezzemolo, pangrattato e Parmigiano Reggiano, gratinate fino a ottenere una crosticina dorata e croccante.	
Bresaolata	R211.00
Bresaola a fettine sottili, condita con limone spremuto al momento, accompagnata da rucola piccante e Parmigiano per un armonioso insieme di sapori.	
Piatto di prosciutto crudo	R227.00
Fette delicate di prosciutto crudo artigianale, disposte con eleganza e servite con un tocco rustico.	
Nonna Lina Misto	R321.00
Una raffinata selezione di prosciutto crudo, salame e coppa, con Parmigiano stagionato, formaggio erborinato, pomodori secchi, carciofi marinati e olive: un vero antipasto all'italiana.	

Insalate

Insalata di contorno (V)	R88.00
Un fresco mix di foglie tenere, pomodori maturi, cipolla rossa e cetriolo croccante: un contorno vivace e leggero per ogni piatto.	
Artichoke (Carciofi) (V)	R226.00
Dall'apertura è la nostra insalata più venduta: una perfetta armonia di carciofi marinati, Parmigiano, cipolla rossa caramellata e pinoli tostati su un letto di foglie tenere, con una fresca vinaigrette all'erba cipollina.	
Casa Italia (V+)	R187.00
Un'insalata mediterranea colorata con broccoli al vapore, carciofi marinati, cipolla rossa caramellata, olive e foglie tenere, condita con erbe fresche e una vivace vinaigrette all'erba cipollina.	
Mediterranea	R200.00
Tonno sbriciolato con erbe profumate e fagioli cannellini italiani, completato da olive, acciughe e uovo sodo, il tutto condito con una vivace vinaigrette all'erba cipollina.	

Pappadidda (V)	R124.00
Una giocosa rivisitazione della classica Caprese: mozzarella fior di latte spezzata a mano con pomodori Roma maturi e origano profumato, finita con un filo di olio al basilico dolce.	
Parmigiano e Noci (V)	R202.00
Un delizioso mix di pera dolce, Parmigiano, noci, rucola e finocchio croccante, condito con una fresca vinaigrette di limone e olio d'oliva.	
Pollo	R242.00
Amata dai nostri clienti fedeli fin dal debutto, questa vivace insalata unisce pollo marinato alla griglia, avocado cremoso, Parmigiano, pinoli tostati e cipolla rossa caramellata su foglie tenere, con una fresca vinaigrette all'erba cipollina.	
Selvaggia	R242.00
Bresaola tenera con pere dolci, menta fresca e mozzarella fior di latte, servita con una profumata vinaigrette agli agrumi.	
Serramanna (V+)	R183.00
Un'insalata tradizionale sarda di foglie tenere, sedano croccante, finocchio, pomodori prugna e rosa, condita con olio extravergine d'oliva e una spruzzata di limone fresco.	
Insalata di fragole	R254.00
La nostra insalata più audace: un'ardita combinazione di fragole fresche, avocado cremoso, salmone affumicato, asparagi teneri e mozzarella di tipo bufala su un letto di foglie tenere, con un vivace coulis di lamponi.	
Tricolore (V+)	R174.00
Una vivace insalata di pasta con avocado cremoso, peppardew, pomodori rosa, cipollotto ed erbe fresche, condita con una salsa di pomodoro arrosto e peperoncino.	

Pasta

Tutte le salse sono fatte al momento. Alcune sono preparate su ordinazione e possono richiedere qualche minuto in più. I piatti con 🕒 sono pronti in fretta, ideali se avete poco tempo.

Gnocchi, culurgiones, ravioli e tagliatelle sono fatti a mano nella nostra cucina; per la pasta secca usiamo solo pasta professionale importata dall'Italia, per un gusto autentico in ogni piatto.

Tipi di pasta disponibili

Spaghetti, linguine o penne 🕒	Nessun supplemento
Penne senza glutine	R26.00
Tagliatelle all'uovo	R26.00
Gnocchi fatti in casa	R31.00
Pasta ripiena	R52.00
Ravioli	R52.00
Spinaci e ricotta	
Culurgiones	R52.00
Patate, pecorino e ricotta	

Salse tradizionali

Tomatello (V+) ⌚ **R125.00**

Il sapore della Sardegna in un classico sugo di pomodori maturati al sole, dal gusto puro e rassicurante.

Arrabbiata (V+) ⌚ **R132.00**

Una variante piccante del nostro tomatello: un deciso mix di peperoncini e pomodori maturi che risveglia il palato.

Pomodoro e panna (V) ⌚ **R149.00**

Una variante vellutata del nostro classico sugo al pomodoro, arricchito con un tocco di panna per un finale morbido e goloso.

Pasta con piselli e prosciutto **R149.00**

Una salsa cremosa con piselli teneri, cipolla dolce e prosciutto cotto, rassicurante e piena di nostalgia. Consigliata con tagliatelle, gnocchi o penne.

Pasta con broccoli, zucchine e ricotta (V) **R149.00**

Una festa d'orto: broccoli freschi, zucchine e cipollotto uniti a ricotta vellutata per un piatto leggero e cremoso. Consigliata con tagliatelle o linguine.

Pasta ai funghi (V) ⌚ **R157.00**

Una ricca crema di funghi con erbe profumate, che riempie ogni boccone di calore e sapore di bosco. Consigliata con qualsiasi pasta lunga o gnocchi.

Nonna Lina (V+) **R185.00**

La nostra preferita di casa: un mix di pomodori rosa e prugna, vino bianco, aglio, basilico dolce e prezzemolo italiano, per un vero sapore di casa. Consigliata con pasta lunga.

Bolognese ⌚ **R198.00**

Il nostro tradizionale ragù di carne e pomodoro a lunga cottura, che unisce ricchezza, profondità e comfort senza tempo.

Polpette ⌚ **R204.00**

Le polpette di Nonna Lina in un ricco sugo di tomatello, che racchiude l'essenza della cucina casalinga italiana. Consigliate con pasta lunga.

Sugo alla crema di gamberi **R233.00**

Un cremoso sugo di pomodoro arricchito con gamberi e un tocco di peperoncino, che porta i sapori del Mediterraneo nel piatto.

Pasta al salmone **R233.00**

Salmone affumicato in una delicata salsa cremosa con aneto fresco e pomodori succosi, per un piatto lussuoso e appagante. Consigliata con penne o gnocchi.

Salse speciali

Serviti con spaghetti, linguine o penne senza supplemento. Altre paste come sopra.

Pasta alla Campidanese ⌚ **R198.00**

Un classico sardo: un ricco ragù di salsiccia di maiale delicatamente aromatizzato con semi di anice ed erbe, per un piatto autentico e confortante. Consigliata con penne o gnocchi.

Milicia's **R239.00**

I sapori vivaci di pomodori freschi, vino bianco e aglio, saltati con gamberi succulenti e un profumato pesto di basilico dolce. Un piatto che racchiude l'essenza del Mediterraneo.

Carbonara vegetariana (V)	R134.00
Una deliziosa variante del classico. Melanzane, zucchine e peperoni teneri, cotti dolcemente e avvolti in una cremosa crema all'uovo: una scelta appagante per i nostri ospiti amanti dei vegetali. Consigliata con tagliatelle.	
Zio Giuseppe	R189.00
La ricchezza del nostro sugo di pomodoro, arricchito con gorgonzola cremoso, piselli dolci e teneri tentacoli di calamaro, per un armonioso incontro tra terra e mare. Consigliata con penne o gnocchi.	
Estate Fresca (V)	R180.00
La nostra creazione "Fuoco e ghiaccio". Pasta calda incontra una rinfrescante salsa fredda di pomodori freschi, rucola piccante, olio extravergine d'oliva, aglio ed erbe, coronata da mozzarella di tipo bufala per un contrasto sensazionale. Consigliata con qualsiasi pasta lunga.	
Pasta al Tonno e Salvia	R195.00
Un piatto leggero ma saporito: pasta condita con una salsa fredda di olio extravergine d'oliva, tonno tenero, salvia profumata, succo di limone ed erbe fresche, accompagnata da mozzarella di tipo bufala. Consigliata con qualsiasi pasta lunga.	
Pasta alla Carlofortina	R195.00
Una specialità sarda tradizionale di Carloforte, dove le radici liguri incontrano i sapori dell'isola. Pesto alla genovese, aglio, pomodori rosa e tonno si uniscono in una salsa luminosa e aromatica che celebra il Mediterraneo.	
Spaghetti Pancetta e Asparagi	R207.00
Una squisita variante della classica carbonara con guanciale croccante, asparagi freschi, Parmigiano, olio d'oliva ed erbe profumate, legati con uovo sbattuto per un piatto ricco e appagante. Consigliato con qualsiasi pasta lunga.	
Carbonara 🕒	R180.00
La carbonara tradizionale di Nonna, dove il guanciale incontra l'uovo sbattuto cremoso e il pecorino stagionato per un piatto senza tempo, simbolo del comfort food italiano. Consigliata con qualsiasi pasta lunga.	
Pasta ripiena	
Culurgiones (V)	R171.00
I nostri classici ravioli sardi ripieni di menta fresca, patate tenere, ricotta e pecorino stagionato, serviti con un vivace sugo di pomodoro alla menta che esalta questa specialità tradizionale dell'isola.	
Al forno	
Lasagna vegetariana (V)	R162.00
Strati di tenera lasagna con il nostro ricco sugo di tomatello, melanzane grigliate, mozzarella cremosa e besciamella vellutata, finiti con Parmigiano grattugiato per una sostanziosa delizia vegetariana.	
Lasagna di Carne	R227.00
Lasagna di manzo tradizionale a strati con ricco ragù, besciamella e formaggio, cotta alla perfezione: la massima espressione del comfort italiano.	

Pizza

Le nostre pizze hanno un equilibrio di sapori studiato e preferiamo non modificarne la composizione. Aggiunte o sostituzioni di ingredienti hanno un costo extra.

* Disponibile anche come calzone (vedi Pizza calzone più sotto).

Pane pizza

Pane pizza semplice (V+)	R76.00
Pane pizza con aglio	R88.00
Pane pizza con pomodoro	R101.00

Vegetariane

	SENZA GLUTINE	PICCOLA	GRANDE
Estate (V)	R241.00	R163.00	R213.00
Una fresca combinazione di pomodoro, mozzarella, succosi pomodori rosa, cremosa mozzarella di tipo bufala e foglie di basilico profumato, per un sapore leggero ed estivo.			
Formaggi (V) 🕒	R228.00	R153.00	R200.00
Il sogno di chi ama il formaggio: un ricco mix di mozzarella, gorgonzola deciso, pecorino saporito e ricotta cremosa, il tutto fuso alla perfezione.			
Gorgonzola (V) 🕒	R228.00	R153.00	R200.00
Gorgonzola deciso con dolci cipolle caramellate, funghi dal sapore di bosco e una ricca base di pomodoro.			
Margherita (V)* 🕒	R178.00	R116.00	R150.00
Un classico senza tempo, con il perfetto equilibrio di pomodoro e mozzarella: la semplicità in ogni boccone.			
Nonno Vittorio (V)	R245.00	R174.00	R217.00
Un mix rustico di pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, pomodori rosa freschi, rucola e scaglie di pecorino, per un finale ricco di sapore.			
Siciliana (V)* 🕒	R229.00	R154.00	R201.00
Una pizza ispirata alla Sicilia con capperi saporiti, olive gustose, melanzane grigliate affumicate e la perfetta base di pomodoro e mozzarella.			
Vegetariana (V)	R229.00	R154.00	R201.00
Un vivace mix di carciofi marinati, funghi, olive, melanzane grigliate e peperoni su una ricca base di pomodoro e mozzarella.			

Non vegetariane

	SENZA GLUTINE	PICCOLA	GRANDE
Cape Seasons	R271.00	R187.00	R243.00
I sapori di ogni stagione: prosciutto cotto e funghi per l'autunno, pancetta e asparagi per l'inverno, carciofi, broccoli e olive per la primavera, fior di latte, basilico e pomodori rosa per l'estate.			

Daiveddu 🕒	R252.00	R172.00	R224.00
Pomodoro, mozzarella, dolci cipolle caramellate, peppadew piccante, ananas e pollo affumicato per una gioiosa esplosione di sapore.			
Godfather	R273.00	R188.00	R245.00
Un'audace combinazione di pomodoro, mozzarella, pomodori rosa e gamberi, finita con un filo di olio piccante.			
Isabella	R267.00	R184.00	R239.00
Pomodoro, mozzarella, bresaola, pomodori rosa, rucola e scaglie di pecorino per un gusto ricco e rinfrescante.			
Messicana*	R256.00	R175.00	R228.00
Per chi ama il piccante: jalapeños, carne macinata speziata, cipolle, pomodoro e mozzarella. Decisa, infuocata e appagante.			
Napoletana 🕒	R203.00	R134.00	R175.00
Un classico della pizzeria e la preferita del capo: pomodoro, mozzarella, acciughe salate e capperi per un sapore deciso e sapido.			
Nonna Lina	R273.00	R188.00	R245.00
La nostra pizza simbolo e la più venduta: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, pomodori rosa a pezzetti, rucola e scaglie di pecorino, con note fresche e saporite in perfetta armonia.			
Pancetta e Asparagi	R260.00	R178.00	R232.00
Una favorita di stagione: pomodoro, mozzarella, pancetta croccante e asparagi teneri per un boccone perfettamente bilanciato. (Secondo disponibilità degli asparagi.)			
Pancetta e Gamberi	R281.00	R194.00	R253.00
Pomodoro, mozzarella, pancetta e gamberi succulenti per una golosa variante mare e terra.			
Patatina	R250.00	R171.00	R222.00
Pomodoro, mozzarella, salame, gorgonzola, peppadew e patate croccanti per una pizza sostanziosa e piena di sapore.			
Prosciutto e Funghi 🕒	R235.00	R159.00	R207.00
Il classico abbinamento di prosciutto cotto e funghi su base di pomodoro e mozzarella.			
Quattro Mori	R252.00	R172.00	R224.00
Una favorita sarda divisa in quattro quarti con pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame, carciofi, cipolle, olive e tonno, per un'esperienza decisa e golosa.			
Sarda 🕒	R235.00	R159.00	R207.00
Un assaggio di Sardegna con pomodoro, mozzarella, pecorino, salame e pomodori rosa, per un sapore rustico e corposo.			
Salmone	R252.00	R172.00	R224.00
Una raffinata pizza bianca con mozzarella, salmone affumicato, ricotta cremosa, aneto fresco, capperi e un tocco di crème fraîche.			
Tirolese	R252.00	R172.00	R224.00
Mozzarella, ricotta cremosa, rucola e coppa tenera per un gusto ricco e saporito del Tirolo.			

Tonno e Cipolle	R245.00	R166.00	R217.00
Pomodoro e mozzarella con tonno e cipolle caramellate, per una deliziosa unione di sapido e dolce.			

Pizza calzone

	PICCOLA	GRANDE
Margherita (V)*	R134.00	R169.00
Pomodoro e mozzarella, un classico senza tempo in versione ripiegata.		
Messicana*	R194.00	R247.00
Pomodoro, mozzarella, jalapeños, carne macinata speziata e cipolle, ripiegati e cotti per un'esperienza infuocata e saporita.		
Siciliana (V)*	R174.00	R220.00
Pomodoro, mozzarella, capperi, olive e melanzane grigliate racchiusi in una croccante crosta dorata.		
Prosciutto e Funghi*	R177.00	R227.00
Il calzone tradizionale come l'abbiamo sempre conosciuto, con pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi cotti in perfetta armonia.		

Ingredienti extra

Basilico, peperoncino, aglio, cipolle	R13.00
Melanzane, capperi, jalapeños, ricotta, pomodori	R25.00
Olive, acciughe, peperoni, pomodori rosa	R33.00
Carciofi, avocado, pollo grigliato, mozzarella, funghi, pecorino, rucola, pomodori secchi, tonno	R41.00
Fior di latte, prosciutto cotto, gorgonzola, grana, pancetta, salame, pollo affumicato	R55.00
Bresaola, coppa, prosciutto crudo, salmone affumicato	R66.00
Porcini (se disponibili), gamberi	R76.00

Carne

Serviti con pasta aglio e olio, insalata o patate

Pudda	R170.00
Filetto di pollo alla griglia marinato in un vivace mix di peperoncino e limone, dal finale saporito e affumicato.	
Scamone di manzo	R254.00
Scamone alla griglia, cotto come preferite per un taglio tenero e succoso.	
Serviti come da descrizione	
Pudda pizzaiola	R194.00
Succulento filetto di pollo alla griglia con un robusto sugo di pomodoro alla pizzaiola, servito su un letto di pasta aglio e olio per un piatto sostanzioso.	
Stracci di Carne e Spinaci	R259.00
Uno dei nostri piatti più venduti. Tenero vitello tagliato a pezzi irregolari e saltato in olio d'oliva, basilico fresco, peperoncino, vino bianco e un tocco di salsa di soia, servito con spinaci su un letto di linguine.	

Vitello al Limone R279.00

Un classico tra i più venduti. Fettine di vitello cotte in una saporita salsa di vino bianco e limone, accompagnate da zucchine gratinate o da pasta, per una vera esperienza italiana.

Tagliata di Manzo R297.00

Succoso scamone alla griglia cotto a vostro piacere, tagliato a fettine e servito su un letto di rucola con scaglie di Grana e una ricca riduzione di vino rosso, per un finale elegante.

Pesce

Prezzo del giorno: soggetto alla disponibilità del mercato.

Serviti con pasta aglio e olio, insalata o patate

Calamari di Serramanna R214.00

Straccetti di calamaro saltati in padella con la nostra salsa di Veneranda sarda, un vivace mix di olio d'oliva, pomodori secchi, succo di limone e sale marino, per un boccone saporito e vivace.

Calamaretti Grigliati  R253.00

Un favorito degli ospiti e uno dei nostri best seller. Teneri tubi di calamaro patagonico grigliati ad arte e finiti con un tocco di prezzemolo e olio extravergine d'oliva, per un delicato equilibrio tra sapori grigliati e freschi.

Pesce del giorno R200.00

Pesce del giorno alla griglia, preparato in modo semplice, a scelta con la nostra vivace salsa di Veneranda oppure alla griglia al naturale per un gusto pulito e classico.

Serviti come da descrizione

Pesce al Cartoccio R230.00

Pesce bianco fresco di lenza, quando disponibile, cotto dolcemente al cartoccio con vino bianco, aglio, pomodori rosa ed erbe italiane, servito su patate lesse tenere per un piatto leggero e aromatico.

Contorni

Patate (V)	R79.00	Pasta al pomodoro (V)	R105.00
-------------------	---------------	------------------------------	----------------

Pasta (V)	R93.00	Verdure e patate arrosto (V)	R97.00
------------------	---------------	-------------------------------------	---------------

Dolci

Gelato (per pallina) R26.00

A scelta vaniglia o cioccolato, con una ricca salsa al cioccolato.

Don Pedro R81.00

Una deliziosa unione di gelato alla vaniglia con un goccio di Kahlúa.

Affogato R59.00

Gelato "affogato" in un ricco espresso, con la possibilità di aggiungere un goccio del vostro liquore preferito a pagamento.

Seadas Nostras	R84.00
La nostra specialità sarda: una delicata sfoglia ripiena di mozzarella fresca, fichi sotto spirito e noci macadamia, avvolta in miele dorato.	
Cioccoblocco	R70.00
Il brownie al cioccolato e noci di Nonna, servito caldo con una pallina di gelato alla vaniglia in bacca.	
Merenguita	R70.00
La nostra meringa fatta in casa, servita con panna o gelato e fragole fresche (secondo disponibilità).	
Tiramisù	R88.00
La ricetta di famiglia del classico tiramisù, preparato con amore.	
Ricotta Cheesecake	R70.00
La nostra cheesecake alla ricotta in stile siciliano, fatta in casa, servita con una pallina di gelato alla vaniglia.	

Menu bambini

Per i nostri piccoli fan di Nonna Lina: piatti più piccoli, grandi sorrisi! (Per bambini sotto i 12 anni.)

Pasta

Spaghetti o penne con una delle seguenti salse:

Al Burro or Aglio e Olio (V)	R64.00
Una scelta semplice e deliziosa: pasta al burro o con olio d'oliva all'aglio.	
Tomatello (V)	R76.00
Un classico sugo di pomodoro sardo che delizia il palato.	
Tomatello alla panna (V)	R88.00
Una variante confortante del classico sugo di pomodoro, arricchito con un tocco di panna.	
Pasta con piselli e prosciutto	R91.00
Una salsa cremosa con prosciutto cotto e piselli freschi.	
Pasta ai funghi (V)	R91.00
Una ricca salsa cremosa ai funghi con erbe profumate.	
Campidanese	R102.00
Una favorita sarda: salsiccia di maiale in un delicato sugo di pomodoro, aromatizzato con semi di anice ed erbe.	
Bolognese	R104.00
Il classico ragù alla bolognese che piace a tutti.	

Pizza

Margherita (V)	R87.00
Pomodoro, mozzarella.	
Tonno	R95.00
Pomodoro, mozzarella, tonno.	
Salame	R106.00
Pomodoro, mozzarella, salame.	

Prosciutto e Funghi	R119.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi.	
Prosciutto e Ananas	R119.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e ananas.	
Parma	R134.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo (in stile prosciutto di Parma).	

Vini

Spumanti

Lomond Romans Bay Rosé Sparkling Wine	Bottiglia R268.00	Sartori Prosecco	Bottiglia R464.00
--	--------------------------	-------------------------	--------------------------

Vini rosati

Lomond Romans Bay Rosé	Calice R68.00
	Bottiglia R204.00

Vini bianchi

Fairview Chenin	Calice R55.00	Springfield Life From Stone Sauvignon Blanc	Bottiglia R405.00
	Bottiglia R165.00		
Wild Peacock Unwooded Chardonnay	Calice R83.00	Groote Post Sauvignon Blanc	Bottiglia R347.00
	Bottiglia R249.00	Lomond Sauvignon Blanc	Bottiglia R336.00
Warrelwind Sauvignon Blanc	Calice R83.00	Simonsig Chenin	Bottiglia R224.00
	Bottiglia R249.00	Ayama Muscat d’Alexandre (Demi Sweet)	Bottiglia R295.00
Ayama Vermentino	Calice R85.00		
	Bottiglia R256.00		

Vini rossi

Lomond Romans Bay Shiraz	Calice R58.00	Thelema Mountain Red	Bottiglia R301.00
	Bottiglia R175.00	Allesverloren Cabernet Sauvignon	Bottiglia R386.00
Fairview Sangiovese	Calice R60.00	Bookdale Mason Road Syrah	Bottiglia R330.00
	Bottiglia R181.00	Mooiplaas Pinotage	Bottiglia R405.00
Groote Post Old Man’s Blend	Calice R99.00	Steenberg Nebbiolo	Bottiglia R667.00
	Bottiglia R298.00		
Lomond Merlot	Bottiglia R421.00		
Alto Rouge	Bottiglia R324.00		

Il servizio non è incluso nel conto: in Sudafrica è consuetudine lasciare il 10% di mancia. Ai tavoli da cinque o più persone si aggiunge un servizio del 10%. Non accettiamo assegni.

Allergeni

Se hai allergie o intolleranze alimentari, avvisa il personale prima di ordinare. I principali allergeni sono:



Cereali contenenti glutine



Crostacei



Uova



Pesce



Arachidi



Soia



Latte



Frutta a guscio



Sedano



Senape



Semi di sesamo



Anidride solforosa e solfiti



Lupini



Molluschi

I nostri piatti sono preparati in una cucina dove questi allergeni possono essere presenti. Tracce possono finire in qualsiasi piatto durante la preparazione: per questo non possiamo garantire che un piatto sia privo di allergeni.