

BlaO

RISTORANTE

SARDEGNA

Spumanti

Attilio Brut <i>Vernaccia di Oristano, Vermentino</i>	Contini	Cabras	€ 18
Torbato Brut <i>Torbato</i>	Sella & Mosca	Alghero	€ 18

Bianchi

Pariglia - Vermentino di Sardegna <i>Vermentino</i>	Contini	Cabras <i>375 ml</i>	€ 16 <i>€ 10</i>
Karmis <i>Vernaccia, Vermentino</i>	Contini	Cabras <i>375 ml</i>	€ 20 <i>€ 13</i>
I Giganti Bianco <i>Vernaccia, Vermentino</i>	Contini	Cabras	€ 26
Tuvaoes - Vermentino di Sardegna <i>Vermentino</i>	Cherchi	Usini	€ 24
Is Argiolas - Vermentino di Sardegna <i>Vermentino</i>	Argiolas	Serdiana	€ 22
Balari - Vermentino di Gallura Frizzante <i>Vermentino</i>	Cantina del Vermentino	Monti	€ 15
Vigna'ngena - Vermentino di Gallura <i>Vermentino</i>	Capichera	Arzachena	€ 36
Capichera <i>Vermentino</i>	Capichera	Arzachena	€ 46
VT <i>Vermentino</i>	Capichera	Arzachena	€ 65
Iselis - Nasco di Cagliari <i>Nasco</i>	Argiolas	Serdiana	€ 18
Nuragus di Cagliari	Audarya	Serdiana	€ 16
Melavaxia <i>Nuragus</i>	Cantine di Neoneli	Neoneli	€ 36
Terre Bianche Cuvée 161 <i>Torbato</i>	Sella & Mosca	Alghero	€ 20

BlaO

RISTORANTE

Parallelo 41 <i>Sauvignon Blanc, Torbato</i>	Sella & Mosca	Alghero	€ 26
Fàula <i>Arvisionadu</i>	Cantina Dessena	Benetutti	€ 28
<i>Rosati</i>			
I Giganti Rosé <i>Nieddera, Cannonau</i>	Contini	Cabras	€ 16
<i>Rossi</i>			
Maluentu <i>Nieddera, Caddiu, Nieddu Mannu</i>	Contini	Cabras <i>375 ml</i>	€ 18 <i>€ 12</i>
I Giganti Rosso <i>Nieddera, Caddiu, Bovale</i>	Contini	Cabras	€ 26
Barrile <i>Nieddera, Caddiu, Nieddu Mannu</i>	Contini	Cabras	€ 40
Sartiglia - Cannonau di Sardegna	Contini	Cabras <i>375 ml</i>	€ 16 <i>€ 10</i>
Canales <i>Pascale, Cannonau, Monica, Muristellu, Carignano</i>	Cantine di Neoneli	Neoneli	€ 36
Omestica <i>Cannonau</i>	Cantine di Neoneli	Neoneli	€ 46
Bobotti + Cannonau di Sardegna	Sannas	Mamoiada	€ 55
Barrosu - Cannonau di Sardegna	Giovanni Montisci	Mamoiada	€ 50
Mamuthone - Cannonau di Sardegna Riserva	Giuseppe Sedilesu	Mamoiada	€ 24
Girada Gurguruò - Cannonau di Sardegna	Vikevike	Mamoiada	€ 50
Ghirada Fittiloghe - Cannonau di Sardegna	Vikevike	Mamoiada	€ 30
Hospes - Nepente di Oliena Riserva <i>Cannonau</i>	Iolei	Oliena	€ 35
Vosté Nepente di Oliena <i>Cannonau</i>	Iolei	Oliena	€ 22
Iolei - Cannonau di Sardegna	Iolei	Oliena	€ 20

BlaO

RISTORANTE

Balentià - Cannonau di Sardegna	Cantina Dessena	Benetutti	€ 26
Abberu <i>Cabernet Sauvignon, Cannonau, Bovale</i>	Cantina Dessena	Benetutti	€ 65
Rocca Rubia - Carignano del Sulcis Riserva	Cantina di Santadi	Santadi	€ 22
Terre Brune - Carignano del Sulcis Superiore	Cantina di Santadi	Santadi	€ 50
Cardanera - Carignano del Sulcis	Argiolas	Serdiana	€ 18
Korem <i>Bovale, Carignano, Cannonau</i>	Argiolas	Serdiana	€ 32
Iselis Rosso - Monica di Sardegna	Argiolas	Serdiana	€ 20
Turriga <i>Cannonau, Carignano, Bovale Sardo, Malvasia Nera</i>	Argiolas	Serdiana	€ 80
Monica di Sardegna	Audarya	Serdiana	€ 16
Nuracada <i>Bovale</i>	Audarya	Serdiana	€ 32
Cagnulari	Cherchi	Usini	€ 20
Vittorio 90 <i>Cannonau, Cabernet Sauvignon</i>	Sella & Mosca	Alghero	€ 20
Marchese di Villamarina <i>Cabernet Sauvignon</i>	Sella & Mosca	Alghero	€ 60
Assajé <i>Carignano, Syrah</i>	Capichera	Arzachena	€ 50
Montessu <i>Carignano, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	Agricola Punica	Narcao	€ 24
Barrua <i>Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	Agricola Punica	Narcao	€ 40
Herculis <i>Cannonau, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	Tenuta Asinara	Sorso	€ 22
Hassan <i>Cannonau, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc</i>	Tenuta Asinara	Sorso	€ 40

BlaO

RISTORANTE

Vini da Dessert e da Meditazione

			Calice Glass
Pontis <i>Vernaccia di Oristano, Moscato</i>	Contini	Cabras	€ 4
Angialis <i>Nasco, Malvasia</i>	Argiolas	Serdiana	€ 4
Alvarega Malvasia di Bosa Dolce <i>Malvasia</i>	Columbu	Bosa	€ 6
Malvasia di Bosa Riserva 2014 <i>Malvasia</i>	Columbu	Bosa	€ 7
Anghelu Rujù - Vino Liquoroso <i>Cannonau</i>	Sella & Mosca	Alghero	€ 6

BlaO

RISTORANTE

Italia

Spumanti

La Scala - Brut 2014 <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	Bellavista	Franciacorta <i>Lombardia</i>	€ 45
Donna Cora - Saten 2014 <i>Chardonnay, Pinot Bianco</i>	Marchese Antinori	Franciacorta <i>Lombardia</i>	€ 42
Contessa Maggi - Brut 2007 <i>Chardonnay, Pinot Bianco</i>	Marchese Antinori	Franciacorta <i>Lombardia</i>	€ 55
Montenisa Brut <i>Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero</i>	Marchese Antinori	Franciacorta <i>Lombardia</i>	€ 28
Montenisa Brut Rosé <i>Pinot Nero</i>	Marchese Antinori	Franciacorta <i>Lombardia</i>	€ 32
Maximum Blanc de Blancs Brut <i>Chardonnay</i>	Ferrari	Trento <i>Trentino</i>	€ 28
Perlé Nero 2010 <i>Pinot Nero</i>	Ferrari	Trento <i>Trentino</i>	€ 70
Cuvée Paradiso - Brut Metodo Classico <i>Chardonnay, Lambrusco di Sorbara</i>	Quinto Passo	Modena <i>Emilia</i>	€ 26
Rosé - Brut Metodo Classico <i>Lambrusco di Sorbara</i>	Quinto Passo	Modena <i>Emilia</i>	€ 26

Bianchi

Chardonnay élevé en fût de chêne 2019	Anselmet	Villeneuve <i>Valle d'Aosta</i>	€ 48
Riesling 2016	Tenuta San Leonardo	Avio <i>Trentino</i>	€ 40
Gewurztraminer Flora 2019	Girlan	Cornaiano <i>Alto Adige</i>	€ 30
Sauvignon Blanc Flora 2019	Girlan	Cornaiano <i>Alto Adige</i>	€ 30
Pinot Bianco Flora Riserva 2017	Girlan	Cornaiano <i>Alto Adige</i>	€ 28
Ribolla Gialla 2017	Damijan	Gorizia <i>Friuli-Venezia Giulia</i>	€ 45
Calvarino - Soave Classico 2019 <i>Garganega, Trebbiano di Soave</i>	Pieropan	Soave <i>Veneto</i>	€ 28
La Rocca - Soave Classico 2019 <i>Garganega</i>	Pieropan	Soave <i>Veneto</i>	€ 38

BlaO

RISTORANTE

Vigneto di Popoli - Trebbiano d'Abruzzo 2018 <i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	Valle Reale	Popoli <i>Abruzzo</i>	€ 35
Vigneto del Convento - Trebbiano d'Abruzzo 2018 <i>Trebbiano d'Abruzzo</i>	Valle Reale	Popoli <i>Abruzzo</i>	€ 55
Branito del Cervo 2019 <i>Chardonnay</i>	Castello della Sala	Ficulle - Orvieto <i>Umbria</i>	€ 22
Cervaro della Sala 2017 <i>Chardonnay, Grechetto</i>	Castello della Sala	Ficulle - Orvieto <i>Umbria</i>	€ 50
Giovin Re 2017 <i>Viognier</i>	Michele Satta	Castagneto Carducci <i>Toscana</i>	€ 40
Benefizio - Pomino Bianco Riserva 2017 <i>Chardonnay</i>	Frescobaldi	Pomino - Rufina <i>Toscana</i>	€ 30
Rossi			
Pinot Nero 2018	Les Crêtes	Aymavilles <i>Valle d'Aosta</i>	€ 22
Patricia Pinot Noir 2019	Girland	Cornaiano <i>Alto Adige</i>	€ 26
Trattmann Pinot Noir Riserva 2016	Girland	Cornaiano <i>Alto Adige</i>	€ 46
Fass 9 2020 <i>Schiava</i>	Girland	Cornaiano <i>Alto Adige</i>	€ 16
Gschlier Alte Reben Vernatsch 2017 <i>Schiava</i>	Girland	Cornaiano <i>Alto Adige</i>	€ 22
Marun - Barbera d'Alba 2015	Matteo Correggia	Canale d'Alba <i>Piemonte</i>	€ 35
Roche D'Ampsej - Roero Rosso Riserva 2014 <i>Nebbiolo</i>	Matteo Correggia	Canale d'Alba <i>Piemonte</i>	€ 45
Langhe Nebbiolo 2020	Castello di Neive	Neive <i>Piemonte</i>	€ 26
Vigna i Cortini - Langhe Pinot Nero 2018	Castello di Neive	Neive <i>Piemonte</i>	€ 30
Barbaresco Gallina 2018 <i>Nebbiolo</i>	Castello di Neive	Neive <i>Piemonte</i>	€ 50
Barbaresco 2015 <i>Nebbiolo</i>	Prunotto	Alba <i>Piemonte</i>	€ 32

BlaO

RISTORANTE

Barolo 2014 <i>Nebbiolo</i>	Prunotto	Alba <i>Piemonte</i>	€ 42
Barolo Arborina 2015 <i>Nebbiolo</i>	Giovanni Corino	La Morra <i>Piemonte</i>	€ 60
Dagromis Barolo 2014 <i>Nebbiolo</i>	Gaja	Barbaresco <i>Piemonte</i>	€ 65
Barolo 2016 <i>Nebbiolo</i>	Pianpolvere Soprano Bussia	Monforte d'Alba <i>Piemonte</i>	€ 80
Barolo Riserva 2009 <i>Nebbiolo</i>	Pianpolvere Soprano Bussia	Monforte d'Alba <i>Piemonte</i>	€ 160
Primofiore 2016 <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Corvina, Corvinone</i>	Giuseppe Quintarelli	Negrar <i>Veneto</i>	€ 45
Ruberpan Valpolicella Superiore 2016 <i>Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina</i>	Pieropan	Soave <i>Veneto</i>	€ 24
Vigna Garzon - Amarone della Valpolicella 2015 <i>Corvina, Rondinella, Corvinone, Croatina</i>	Pieropan	Soave <i>Veneto</i>	€ 55
Poggio ai Merli 2015 <i>Merlot</i>	Castellare di Castellina	Castellina in Chianti <i>Toscana</i>	€ 80
Il Poggiale - Chianti Classico Riserva 2015 <i>Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiole</i>	Castellare di Castellina	Castellina in Chianti <i>Toscana</i>	€ 42
Pèppoli - Chianti Classico 2017 <i>Sangiovese, Merlot, Syrah</i>	Marchese Antinori	Bargino <i>Toscana</i>	€ 18
Tignanello 2017 <i>Sangiovese, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i>	Marchese Antinori	San Casciano <i>Toscana</i>	€ 130
Bolgheri Rosso 2017 <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Teroldego</i>	Michele Satta	Castagneto Carducci <i>Toscana</i>	€ 22
Piastraia - Bolgheri Superiore 2016 <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>	Michele Satta	Castagneto Carducci <i>Toscana</i>	€ 38
Le Difese - Bolgheri 2017 <i>Cabernet Sauvignon, Sangiovese</i>	Tenute San Guido	Castagneto Carducci <i>Toscana</i>	€ 26
Guidalberto - Bolgheri Superiore 2017 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i>	Tenute San Guido	Castagneto Carducci <i>Toscana</i>	€ 42
Le Serre Nuove 2016 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	Tenuta dell'Ornellaia	Castagneto Carducci <i>Toscana</i>	€ 60

BlaO

RISTORANTE

Cont'Ugo - Bolgheri 2016 <i>Merlot</i>	Tenuta Guado al Tasso	Castagneto Carducci <i>Toscana</i>	€ 45
Guado al Tasso - Bolgheri Superiore 2015 <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot</i>	Tenuta Guado al Tasso	Castagneto Carducci <i>Toscana</i>	€ 150
Rosso di Montalcino 2016 <i>Sangiovese</i>	Tenuta Pian delle Vigne	Montalcino <i>Toscana</i>	€ 26
Brunello di Montalcino 2013 <i>Sangiovese</i>	Tenuta Pian delle Vigne	Montalcino <i>Toscana</i>	€ 65
Castel Giocondo - Brunello di Montalcino 2014 <i>Sangiovese</i>	Frescobaldi	Montalcino <i>Toscana</i>	€ 45
Sant'Eusanio - Montepulciano d'Abruzzo 2018 <i>Montepulciano</i>	Valle Reale	Popoli <i>Abruzzo</i>	€ 28
San Calisto - Montepulciano d'Abruzzo 2015 <i>Montepulciano</i>	Valle Reale	Popoli <i>Abruzzo</i>	€ 58
Montepulciano d'Abruzzo 2017	Emidio Pepe	Torano Nuovo <i>Abruzzo</i>	€ 50
Etna Rosso 2019 <i>Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio</i>	Benanti	Viagrande <i>Sicilia</i>	€ 22
Etna Rosso Contrada Monte Serra 2018 <i>Nerello Mascalese</i>	Benanti	Viagrande <i>Sicilia</i>	€ 40

Vini da Dessert

Muffato della Sala 2016 <i>Sauvignon Blanc, Grechetto, Sèmillon, Traminer, Riesling</i>	Castello della Sala	Ficulle <i>Umbria</i>	€ 45 <i>500ml</i>
Ben Rye - Passito di Pantelleria 2016 <i>Zibibbo</i>	Donnafugata	Pantelleria <i>Sicilia</i>	€ 38 <i>375ml</i>
Passito Ferré 2013 <i>Gewürtztraminer, Sèmillon</i>	Feudi del Pisciotto	Niscemi <i>Sicilia</i>	€ 30 <i>500ml</i>

BlaO

RISTORANTE

Francia

Champagne

Cordon Rouge <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i>	Mumm	Reims	€ 35
Selection Grand Cru <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	Pierre Arnould	Verzenay	€ 45
Grand Brut <i>Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	Perrier-Jouët	Epernay	€ 65
La Belle Epoque 2012 <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i>	Perrier-Jouët	Epernay	€ 170
Collection 242 <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	Louis Roederer	Reims	€ 70
Cristal 2008 <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	Louis Roederer	Reims	€ 230
Vintage 2008 <i>Pinot Nero, Chardonnay</i>	Dom Pérignon	Epernay	€ 200
Grande Cuvée 169ème ed. <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	Krug	Reims	€ 230

Bianchi

Chablis 2019 <i>Chardonnay</i>	Domaine Chantemerle	Borgogna	€ 25
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume 2019 <i>Chardonnay</i>	Domaine Chantemerle	Borgogna	€ 35
Saint Romain 2020 <i>Chardonnay</i>	Alvina Pernot	Borgogna	€ 45

Rossi

Santenay Bieveaux 2019 <i>Pinot Nero</i>	Alvina Pernot	Borgogna	€ 40
Bourgogne Pinot Noir 2019 <i>Pinot Nero</i>	Domaine Faiveley	Borgogna	€ 28
Mercury 1 ^{er} Cru Clos des Myglans 2019 <i>Pinot Nero</i>	Domaine Faiveley	Borgogna	€ 45

BlaO

RISTORANTE

Beaune 1 ^{er} Cru Clos de l'Ecu 2018 <i>Pinot Nero</i>	Domaine Faiveley	Borgogna	€ 85
Bourgogne Pinot Noir Antonin 2018 <i>Pinot Nero</i>	Jerome Galeyrand	Borgogna	€ 35
Côte de Nuits Village 2017 <i>Pinot Nero</i>	Petit Roy	Borgogna	€ 45
Château de Reignac Bordeaux Superieur 2015 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc</i>	Château de Reignac	Bordeaux	€ 28
Grand Vin de Reignac Bordeaux Superieur 2013 <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	Château de Reignac	Bordeaux	€ 50

Resto del Mondo

Bianchi

Riesling Klosterberg Troken 2020	Markus Molitor	Mosella <i>Germania</i>	€ 25
Riesling 2017	Tuzko	Ungheria	€ 16
Chardonnay 2017	Antica	Napa Valley <i>California</i>	€ 42
Sauvignon Blanc 2021	Saint Clair	Marlborough <i>Nuova Zelanda</i>	€ 28

Rossi

Block 10 Pinot Noir 2019	Saint Clair	Marlborough <i>Nuova Zelanda</i>	€ 50
Reserva de Propriedad 2017 <i>Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmènere</i>	Haras de Pirque	Maipo Valley <i>Cile</i>	€ 18
Hussonet 2016 <i>Cabernet Sauvignon</i>	Haras de Pirque	Maipo Valley <i>Cile</i>	€ 20
Château Musar 2011 <i>Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan</i>	Gaston Hochar	Beeka Valley <i>Libano</i>	€ 45
Château Pegasus 1999 <i>Xinomavro</i>	Markovitis	Naussa <i>Grecia</i>	€ 50

Carta della Vernaccia

L'idea di creare una Carta della Vernaccia nasce con l'intento di promuovere il vitigno a bacca bianca più tipico del territorio e i vini da esso ottenuti secondo il disciplinare con il fine ultimo di tutelarne la produzione e preservare un patrimonio unico nel suo genere. Infatti, oltre ad essere una varietà autoctona dell'Isola, è considerato uno dei vitigni più antichi del Mediterraneo Occidentale.

Il succo, una volta vinificato in bianco, viene poi posto in botti scolme lasciate in locali per l'affinamento dov'è presente un ceppo di lieviti indigeni denominati "flor" che formano, sulla superficie del vino a contatto con l'ossigeno, un sottile strato, proteggendo il vino da un'ossidazione troppo spinta e donando al contempo sentori unici ed inconfondibili.

L'aspettativa creata dal bouquet di questo vino indurrebbe a pensare ad un gusto tendente al dolce ma, in realtà, la Vernaccia risulta estremamente fresca e secca; caratteristiche che favoriscono la beva nonostante il grado alcolico solitamente elevato che al contempo sorregge una persistenza aromatica infinita.

The idea of dedicating a wine list to Vernaccia comes with the aim of promoting the most typical white grape variety and the wines obtained from it, with a view to ultimately preserving one-of-a-kind heritage. Indeed, it is considered one of the oldest wine of the Western Mediterranean.

The juice of the grapes is placed in empty barrels left in special rooms where there are native yeast strains called 'flor'. They make a thin layer on the wine surface protecting it from an excessive oxidation and giving it unmistakable and amazing hints.

You could get the impression of a sweetish taste, but actually Vernaccia appears to be fresh and dry.

In fact, despite the usually elevated alcoholic degree, you can taste a great unique aroma and a really long persistence.

Vernaccia Valle del Tirso IGT

			Calice Glass
Judikessa Leonora 2016	Fratelli Serra	Zeddiani	€ 3
Crannatza 2012	Orro	Tramatza	€ 4
Karesia 2011	Orro	Tramatza	€ 5

Vernaccia di Oristano DOC

Juighissa 2009	Cantina della Vernaccia	Oristano	€ 5
Vernaccia di Oristano 2010	Orro	Tramatza	€ 5
Vernaccia di Oristano 2001	Fratelli Serra	Zeddiani	€ 5
Vernaccia di Oristano Riserva 1995	Contini	Cabras	€ 6
Antico Gregori - Metodo Solera	Contini	Cabras	€ 12
Vernaccia di Oristano 2006	Silvio Carta	Baratili San Pietro	€ 6

Passito di Vernaccia

Passenzia 2013	Orro	Tramatza	€ 5
----------------	------	----------	-----

BlaO

RISTORANTE

Birre Artigianali

Friska <i>Stile Bière Blanche</i>	Barley	Maracalagonis <i>Sardegna</i>	75 cl <i>37,5 cl</i>	€ 12 <i>€ 7</i>
Macca Meda <i>Stile American Amber Ale</i>	Barley	Maracalagonis <i>Sardegna</i>	75 cl	€ 12
Sella del Diavolo <i>Stile Bière de Garde</i>	Barley	Maracalagonis <i>Sardegna</i>	75 cl <i>37,5 cl</i>	€ 12 <i>€ 7</i>
Zagara <i>Stile Amber Ale al Miele di Arancio</i>	Barley	Maracalagonis <i>Sardegna</i>	75 cl	€ 12

BlaO

RISTORANTE

Distillati

Calice
Glass

Grappa

Grappa di Vernaccia	Contini	Italia	€ 4
Pontis Grappa di Vernaccia Barricata	Contini	Italia	€ 5
Nonnu 'Elogu Grappa di Vermentino Barricata	Cherchi	Italia	€ 5
Grappa Nardini	Nardini	Italia	€ 4
Grappa Fumé	Bottega	Italia	€ 5

Whisky & Whiskey

Oban 14 YO	Oban	Highland <i>Scozia</i>	€ 7
Macallan Amber Single Malt	Macallan	Speyside <i>Scozia</i>	€ 6
Macallan 12 YO	Macallan	Speyside <i>Scozia</i>	€ 12
Bowmore Small Batch Reserve	Bowmore	Islay <i>Scozia</i>	€ 5
Bowmore 12 YO	Bowmore	Islay <i>Scozia</i>	€ 6
Johnnie Walker 12 YO Black Label	Johnnie Walker	Ayrshire <i>Scozia</i>	€ 5
Jameson Black Barrel	Jameson	Irlanda	€ 6
Bulleit Bourbon	Bulleit	Kentucky <i>Stati Uniti</i>	€ 5
Jack Daniel's Old N.7	Jack Daniel's	Tennessee <i>Stati Uniti</i>	€ 4
Nikka From the Barrel	Nikka	Giappone	€ 6
Nikka Coffey Grain	Nikka	Giappone	€ 10

Rum

Zacapa 23 Solera Gran Reserva	Zacapa	Guatemala	€ 7
Diplomatico Reserva Exclusiva	Diplomatico	Venezuela	€ 6
Très Vieux Rhum Agricole	J.M.	Isola di Martinica	€ 8

Cognac & Armagnac

Curvoisier VS	Curvoisier	Cognac	€ 4
Remi Martin VSOP	Rémi Martin	Cognac	€ 6
Vesper XO	Delamain	Cognac	€ 18
Bas-Armagnac 15 Ans	Dartigalongue	Armagnac	€ 8