



ALMIRA

RESTAURANT & LOUNGE BAR

ALMIRA

LOUNGE BAR

MORSI E SAPORI | BITES & FLAVORS

VERDURE IN TEMPURA € 12

Seasonal Vegetable Tempura

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI € 18

Selection of Fine Local Cured Meats and Cheeses

FORMAGGI IN TRE STAGIONATURE CON € 15

MARMELLATE

Cheese Tasting – Three Aged Varieties with Artisan

Jams

SELEZIONE DI CRUDI DI MARE € 30

(2 ostriche, 2 scampi, 2 gamberi)

Raw Seafood Selection

(2 oysters, 2 scampi, 2 red prawns)

ALMIRA

LOUNGE BAR

BIBITE | DRINKS

ACQUA (<i>naturale, gassata</i>)	€ 3
TÈ FREDDO (<i>pesca, limone, verde</i>)	€ 5
COCA COLA (<i>classic, zero</i>)	€ 5
SUCCHI DI FRUTTA (<i>ace, pera, pesca, albicocca, mela, ananas</i>)	€ 5
LIMONATA	€ 5
ARANCIATA	€ 5
SPRITE	€ 5
RED BULL	€ 5
TONICA	€ 5

PRE-DINNER | ALCOL 0%

SANBITTER	€ 5
CRODINO	€ 5
COCKTAIL SAN PELLEGRINO	€ 5

PRE-DINNER | HAPPY HOUR

APEROL SODA	€ 5
CAMPARI SODA	€ 5
ICHNUSA NON FILTRATA 33cl	€ 6
CORONA 33cl	€ 6
BIRRA SENZA GLUTINE 33cl	€ 6
BIRRA 0% ALCOL 33cl	€ 6
P3 SPEED GOLDEN ALE (<i>chiara, agrumata, erbacea</i>)	€ 8
P3 WEST COAST SARDINIA (<i>dorata chiara, frutta tropicale e agrumi</i>)	€ 8
BIRRE ARTIGIANALI VARIE	€ 8

ALMIRA

LOUNGE BAR

VINI AL CALICE | WINES BY THE GLASS

SPUMANTI | SPARKLING WINES

OSCARÌ Alghero Torbato Brut Metodo Classico € 8

DOC – Sella & Mosca

AKENTA BRUT Vermentino di Sardegna DOC € 6

Spumante Extra Dry – Santa Maria La Palma

AKENTA ROSÈ Spumante Rosato IGT Cagnulari € 6

– Santa Maria La Palma

BIRBANTE BRUT Vermentino di Sardegna DOC € 7

Spumante Brut – Tenute Asinara

BIRBANTE ROSÈ BRUT Isola dei Nuraghi IGT € 7

Spumante Brut – Tenute Asinara

ROSSI | RED WINES

CAGNULARI Alghero DOC – Santa Maria La € 6

Palma

BOVALE Isola dei Nuraghi IGT – Melis Azienda € 6

Agricola

BIANCHI | WHITE WINES

BRANU Vermentino di Gallura DOCG – Vigne € 6

Surrau

CATORE Alghero Torbato DOC – Sella & Mosca € 8

ALMIRA

LOUNGE BAR

VINI IN BOTTIGLIA | BOTTLED WINES

SPUMANTI | SPARKLING WINES

OSCARÌ Alghero Torbato Brut Metodo Classico € 40

DOC – Sella & Mosca

AKENTA BRUT Vermentino di Sardegna DOC € 25

Spumante Extra Dry – Santa Maria La Palma

AKENTA ROSÈ Spumante Rosato IGT Cagnulari € 25

– Santa Maria La Palma

BIRBANTE BRUT Vermentino di Sardegna DOC € 30

Spumante Brut – Tenute Asinara

BIRBANTE ROSÈ BRUT Isola dei Nuraghi IGT € 30

Spumante Brut – Tenute Asinara

BELLA VISTA ALMA BRUT GRANDE CUVÉE € 70

Franciacorta DOCG – Bella Vista

CA' DEL BOSCO Cuvée Prestige Franciacorta – € 70

Cà del Bosco

FERRARI PERLÉ Trento DOC – Ferrari Fratelli € 70

Lunelli

IMPERIALE Spumante Brut Metodo Classico – € 70

Pinot nero – Villa Rinaldi

PRIMUS CUVÉE Franciacorta Brut DOCG – € 55

Chardonnay – Franca Contea

CHAMPAGNE € 300

DOM PERIGNON BRUT Champagne AOC – Pinot

nero chardonnay – Dom Perignon € 500

BRUT CRISTAL Champagne AOC – Pinot nero

chardonnay – Louis Roederer

ALMIRA

LOUNGE BAR

PRE-DINNER COCKTAILS

AMERICANO (<i>bitter campari, vermouth rosso, soda</i>)	€ 10
DAIQUIRI (<i>rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero</i>)	€ 10
MANHATTAN (<i>whisky, vermouth rosso, Angostura</i>)	€ 10
MARGARIDA (<i>tequila, triple sec, succo di lime</i>)	€ 10
TOMMY'S MARGARIDA (<i>tequila, succo di lime, agave</i>)	€ 10
BLOODY MARY (<i>vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa Worcester, sale, pepe, tabasco, sedano</i>)	€ 10
NEGRONI (<i>gin, vermouth rosso, bitter campari</i>)	€ 10

AFTER DINNER

CAIPIRINHA (<i>cachaça, sciroppo di zucchero, lime fresco</i>)	€ 10
BLACK RUSSIAN (<i>vodka e liquore Kalúa cohee</i>)	€ 10
ALEXANDER (<i>cognac, crema al cacao bruno, panna</i>)	€ 10
WHITE RUSSIAN (<i>vodka, liquore Kalúa cohee, panna</i>)	€ 10
GRASSHOPPER (<i>crema di menta, crema al cacao bianca, panna</i>)	€ 10
COSMOPOLITAN (<i>vodka, cointreau, succo di mirtillo</i>)	€ 10
CAIPIROSKA (<i>vodka, lime fresco, zucchero</i>)	€ 10

ALMIRA

LOUNGE BAR

LONG DRINK STYLE

PIÑA COLADA (*rum bianco, succo d'ananas, latte di cocco*) € 10

MOJITO (*rum bianco, menta fresca, lime fresco, zucchero, soda*) € 10

CUBA LIBRE (*rum bianco, succo di lime, coca cola*) € 10

MOSCOW MULE (*vodka, ginger beer, succo di lime, zenzero*) € 10

PASSION FRUIT MARTINI (*vodka alla vaniglia, passoã, succo di lime, prosecco*) € 10

LONG ISLAND ICED TEA (*vodka, rum bianco, cointreau, gin, tequila, succo di limone, sciroppo di zucchero, coca cola*) € 10

APEROL SPRITZ (*aperol, prosecco, soda*) € 10

CAMPARI SPRITZ (*bitter campari, prosecco, soda*) € 10

HUGO (*prosecco, soda, sciroppo di fiori di sambuco, lime fresco, menta fresca*) € 10

GIN TONIC (*gin base, acqua tonica*) € 12

VIRGIN COCKTAILS | 0% ALCOL

SAN FRANCISCO (*succo di ananas, succo d'arancia, succo di lime, granatina*) € 10

ROSE LEMON SPRITZER (*tonica, succo di pompelmo, miele*) € 10

LEMON MARGARIDA (*agave, succo di limone, succo di lime, succo d'arancia*) € 10

ALMIRA

LOUNGE BAR

VIRGIN COCKTAILS

TROPICALE (*latte, sciroppo di menta, sciroppo di orzata*) € 10

VIRGIN MOSCOW MULE (*ginger ale, cedrata, zenzero, menta fresca*) € 10

SUPERALCOLICI | SPIRITS

BRANDY *Voerman Vieux spiced* € 6

COGNAC *Chateau de Montifaud XO* € 8

PORTO € 5

LIQUORI NAZIONALI € 5

- *mirto rosso*
- *mirto bianco*
- *limoncino*
- *liquirizia*
- *crema di limone*

LIQUORI ESTERI € 5

- *Baileys*
- *Grand Marnier*
- *Cointreau*

AMARI € 5

- *Ramazzotti*
- *Avena*
- *Cynar*
- *Disaronno*
- *Vecchio Amaro Del Capo*
- *Amaro Montenegro*
- *Fernet Branca*
- *Brancamenta*

ALMIRA

LOUNGE BAR

SUPERALCOLICI | SPIRITS

GRAPPE BIANCHE

€ 5

- *Grappa di Prié Blanc Levi Distillati*
- *Grappa di Muscat Levi Distillati*

GRAPPE ROSSE

€ 5

- *Grappa di Fumin Levi Distillati*
- *Grappa Torrette*

GRAPPA RISERVA

€ 7

- *Grappa de Bathezar*
- *Grappa Castagner Brunello di Montalcino*

RUM *linea elite*

€ 10

- *Kraken Black spiced*
- *Papa's Pilar*
- *Diplomatico*
- *Espero Extra Anejo*

VODKA PREMIUM (*bottiglia*) *a partire da*

€ 100

WHISKEY RISERVA

€ 10

- *Bourbon Whiskey Hunter & Scott*
- *Black Bull Scotch Whiskey*
- *Clonakilty Irish Whiskey*
- *Canadian Rye Whisky Shefford Manor*





CONDIVIDI CON NOI LA
TUA ESPERIENZA:
@almira_alghero