

PIZZERIA - RISTORANTE

la **Lucerna**  
*forno a legna*

PIZZERIA - RISTORANTE  
**la Lucerna**  
forno a legna

**ANTIPASTI MARE**  
FRESH SEAFOOD STARTERS

<b>INSALATA DI MARE*</b> <i>Fresh seafood salad*</i>	Euro	14.00
<b>ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE</b> <i>Mussel and clam soup</i>	Euro	11.00
<b>GATTUCCIO IN AGLIATA</b> <i>Dogfish in garlic sauce</i>	Euro	9.00
<b>RANA PESCATRICE ALLA ALGHERESE</b> <i>Alghero style dogfish</i>	Euro	10.00
<b>MIX MARE</b> <i>Sea mix</i>	Euro	25.00

**ANTIPASTI TERRA**  
STARTERS FROM THE LAND

<b>MISTO SALUMI E FORMAGGI</b> <i>Mixed cured meats and chees</i>	Euro	15.00
<b>CAPRESE DI BUFALA O CLASSICA</b> <i>Caprese salad with Buffalo mozzarella or cow mozzarell</i>	Euro	10.00

**PRIMI**  
FIRST COURSE

<b>LINGUINE O PENNETTE ALLO SCOGLIO*</b> <i>Linguine or penne with octopus, squid, shrimp, mussels, clams*</i>	Euro	15.00
<b>LINGUINE O PENNETTE VONGOLE E BOTTARGA</b> <i>Linguine or penne with clams and bottarga (grated fish eggs)</i>	Euro	14.00
<b>RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO E BASILICO*</b> <i>Spinach ravioli with tomato and basil sauce</i>	Euro	10.00
<b>RISOTTO ALLA PESCATORA</b> <i>Risotto with fish, fresh tomato and clams sauce</i>	Euro	15.00
<b>FREGOLA AI FRUTTI DI MARE</b> <i>Sea food fregola</i>	Euro	15.00

**SECONDI CARNE**  
SECOND MEAT

<b>ENTRECOTTE DI MANZO</b> <i>Roasted cheese</i>	Euro	17.00
<b>CAVALLO ALLA GRIGLIA CON CONTORNO A SCELTA</b> <i>Grilled horse meat with side order</i>	Euro	12.00
<b>TAGLIATA DI MANZO RUCOLA GRANA E BALSAMICO</b> <i>Beef withH rocket, grana cheese and Balsamic vinegar</i>	Euro	18.00
<b>GRIGLIATA MISTA DI CARNE CON CONTORNO A SCELTA</b> <i>(PANCETTA, CAVALLO, SALSICCIA, BRACIOLA o CAPOCOLLO)</i> <i>Grilled horse meat with side order ( bacon, horse, sausage)</i> <i>Horse steak with side order</i>	Euro	20.00
<b>FETTINA IMPANATA CON CONTORNO A SCELTA</b> <i>Breaded Sliced veal with side order</i>	Euro	12.00

**SECONDI PESCE**  
SECOND FISH

<b>TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA</b> <i>Slice of grilled swordfish*</i>	Euro	18.00
<b>FRITTURA DI CALAMARI*</b> <i>Fried squids</i>	Euro	14.00
<b>CALAMARI* ALLA GRIGLIA</b> <i>Grilled squids</i>	Euro	14.00
<b>FILETTO DI TONNO IN CROSTA</b> <i>Cereals crusted Tuna fillet</i>	Euro	20.00
<b>SCAMPI ALLA GRIGLIA O AL FORNO</b> <i>Grilled or baked prawns</i>	Euro	24.00
<b>GAMBERONI ALLA GRIGLIA O AL FORNO</b> <i>Grilled or baked king prawns</i>	Euro	24.00
<b>GAMBERONI IN TEMPURA</b> <i>Tempura king prawns</i>	Euro	22.00
<b>SPIGOLA O ORATA ALLA GRIGLIA O AL SALE</b> <i>Seabass or seabram grilled</i>	Euro	24.00

**CONTORNI**  
SIDE DISHES

<b>INSALATA MISTA</b> (ICEBERG, RADICCHIO, POMODORO) <i>MIXED SALAD (iceberg, radicchio, tomatoes)</i>	Euro	5.50
<b>INSALATA VERDE</b> (ICEBERG) <i>GREEN SALAD (iceberg)</i>	Euro	4.50
<b>VERDURE IN TEMPURA</b> <i>Tempura vegetables</i>	Euro	10.00
<b>RADICCHIO ALLA GRIGLIA</b> <i>Grilled radicchio</i>	Euro	6.00
<b>PATATE FRITTE* O AL FORNO</b> <i>F French fries or baked potatoes</i>	Euro	4.00
<b>VERDURE GRIGLIATE</b> <i>Grilled vegetable</i>	Euro	8.00
<b>INSALATONA</b> (ICEBERG, POMODORINI, TONNO, MAIS, MOZZARELLA, OLIVE, CIPOLLA) <i>BIG SALAD (iceberg, cherry tomatoes, tuna, mais, mozzarella, olives, onion)</i>	Euro	10.00

<b>Aggiunta ingredienti normale</b> <i>adding classic ingredient</i>	euro	1.00
<b>Aggiunta ingredienti speciale</b> <i>adding special ingredient</i>	euro	2.00
<b>Coperto</b> <i>service charge</i>	euro	2.00

**SALTINBOCCA... ALCUNE PROPOSTE**

**SALTINBOCCA**

<b>NOSTROMO</b> (TONNO, POMODORINI, MOZZARELLA E RUCOLA) <i>(tuna, cherry tomatoes, mozzarella and rocket salad)</i>	Euro	<b>7.50</b>
<b>TEDESCO</b> (PATATINE FRITTE* WÜRSTEL E MOZZARELLA) <i>(french fries*, frankfurter and mozzarella)</i>	Euro	<b>7.50</b>
<b>FRESCO</b> (PROSCIUTTO CRUDO, POMODORINI E MOZZARELLA) <i>(raw ham, pecorino tomatoes and mozzarella)</i>	Euro	<b>7.50</b>
<b>PEPPA</b> (SALSICCIA SECCA, PATATINE FRITTE* E MOZZARELLA) <i>(sausage, french fries* and mozzarella)</i>	Euro	<b>7.50</b>
<b>CAVALLO</b> (CAVALLO, POMODORO, PATATE E MOZZARELLA) <i>(horse meat, tomatoes, french fries* and mozzarella)</i>	EURO	<b>7.50</b>
<b>PANADO</b> (FETTINA IMPANATA, PATATE, INSALATA E MOZZARELLA) <i>(milanese, french fries*, salad and mozzarella)</i>	EURO	<b>7.50</b>
<b>PICCA</b> (SALAME PICCANTE, SCAMORZA, MOZZARELLA, OLIO PICCANTE) <i>(spicy sausage, scamorza cheese, mozzarella and spicy oil)</i>	Euro	<b>7.50</b>
<b>FRIARIELLI</b> (FRIARIELLI, SALSICCIA FRESCA, MOZZARELLA) <i>(friarielli, fresh sausage, mozzarella)</i>	Euro	<b>7.50</b>
<b>SARDO</b> (SALSICCIA FRESCA, PATATE AL FORNO E MOZZARELLA) <i>(fresh sausage, baked potatoes, mozzarella)</i>	EURO	<b>7.50</b>
<b>FOCACCIA</b> (OLIO E SALE) <i>bread, oil, salt</i>	EURO	<b>3.00</b>

PIZZA

<b>01. MARINARA</b> Pomodoro, aglio, origano <i>tomato sauce, garlic, oregano</i>	Euro	5.00
<b>02. MARGHERITA</b> Pomodoro, mozzarella <i>tomato sauce, mozzarella</i>	Euro	6.00
<b>03. OLIVE</b> Pomodoro, mozzarella, olive <i>tomato sauce, mozzarella, olives</i>	Euro	7.00
<b>04. NAPOLI</b> Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe <i>tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies</i>	Euro	7.50
<b>05. ROMANA</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe <i>tomato sauce, mozzarella, anchovies</i>	Euro	7.00
<b>06. CARDINALE</b> Pomodoro, mozzarella, cotto <i>tomato sauce, mozzarella, ham</i>	Euro	7.50
<b>07. IMPERIALE</b> Pomodoro, mozzarella, funghi <i>tomato sauce, mozzarella, mushrooms</i>	Euro	7.50
<b>08. TOSCANA</b> Pomodoro, mozzarella, capperi <i>tomato sauce, mozzarella, capers</i>	Euro	6.50
<b>09. SAN DANIELE</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>tomato sauce, mozzarella, Parma ham</i>	Euro	9.50
<b>10. BRACCIO DI FERRO</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, spinaci, salsiccia secca <i>tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, spinach, sausage</i>	Euro	10.00
<b>11. SORPRESA!</b> Pomodoro, mozzarella, sorpresa <i>tomato sauce, mozzarella, surprise!!</i>	Euro	11.50
<b>12. WÜRSTEL</b> Pomodoro, mozzarella, würstel <i>tomato sauce, mozzarella, frankfurter</i>	Euro	7.00
<b>13. ASPARAGI</b> Pomodoro, mozzarella, asparagi*, panna, grana <i>tomato sauce, mozzarella, asparagus*, cooking cream, parmesan cheese*</i>	Euro	8.50
<b>14. CAPRESE</b> Pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico, origano <i>tomato sauce, mozzarella, tomatoes, basil, oregano</i>	Euro	7.50
<b>15. GUANCIALE</b> Bianca, pomodori, guanciale, carciofi <i>white - tomatoes, cheek lard, artichokes</i>	Euro	10.50
<b>16. CADDITTU</b> Pomodoro, mozzarella, cavallo, patate al forno, cipolla <i>tomato sauce, mozzarella, horse meat, baked potatoes, onion</i>	Euro	12.50
<b>17. CAMPIDANESE</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, cipolle, pecorino <i>tomato sauce, mozzarella, fresh sausage, onions, "pecorino" cheese</i>	Euro	9.00
<b>18. VENEZIANA</b> Pomodoro, mozzarella, funghi, cotto <i>tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham</i>	Euro	8.00
<b>19. DIAVOLA</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia, olio piccante <i>tomato sauce, mozzarella, spicy salami, spicy oil</i>	Euro	8.00

<b>21. PATATE FRITTE</b> Pomodoro, mozzarella, patate fritte* <i>tomato sauce, mozzarella, french fries</i>	Euro	7.50
<b>22. CARCIOFINI</b> Pomodoro, mozzarella, carciofini sott'olio <i>tomato sauce, mozzarella, artichokes</i>	Euro	7.50
<b>23. TONNO E CIPOLLE</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle <i>tomato sauce, mozzarella, tuna, onions</i>	Euro	8.00
<b>24. PATATE E ZUCCHINE AL FORNO</b> Pomodoro, mozzarella, patate, zucchine al forno <i>tomato sauce, mozzarella, potatoes, baked courgettes</i>	Euro	8.50
<b>26. CANADESE</b> Pomodoro, mozzarella, wüstel, cotto <i>tomato sauce, mozzarella, frankfurter, ham</i>	Euro	8.00
<b>27. VERDURE AL FORNO</b> Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine <i>tomato sauce, mozzarella, peppers, aubergines, courgettes</i>	Euro	9.50
<b>29. PARMIGIANA</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano <i>tomato sauce, mozzarella, aubergines, parmesan cheese</i>	Euro	9.00
<b>30. CALZONE</b> Pomodoro, mozzarella, cotto <i>Calzone - tomato sauce, mozzarella, ham</i>	Euro	9.00
<b>31. PULCINELLA</b> Pomodoro, mozzarella, peperoni, spinaci*, gamberi*, grana <i>tomato sauce, mozzarella, peppers, spinach*, shrimps*, parmesan cheese</i>	Euro	9.50
<b>32. CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, funghi, cotto <i>tomato sauce, mozzarella, cappers, anchovies, ham, mushrooms</i>	Euro	8.50
<b>33. SASSARESE</b> Pomodoro, mozzarella, melanzane, antunna <i>tomato sauce, mozzarella, aubergines, antunna mushrooms</i>	Euro	8.50
<b>34. SALSICCIA</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia <i>tomato sauce, mozzarella, sausage</i>	Euro	8.00
<b>35. BALSAMICA Bianca - Mozzarella, antunna, pomodorini, rucola, scaglie di grana, glassa di aceto</b> <i>white - mozzarella, antunna mushrooms, cherry tomatoes, rocket salad, grana cheese, balsamic glaze of vinegar</i>	Euro	10.00
<b>36. MISTER</b> Pomodoro, mozzarella, pancetta, pomodorini, rucola, scaglie di grana <i>tomato sauce, mozzarella, bacon, cherry tomatoes, rocket salad, grana cheese</i>	Euro	10.00
<b>37. RIVERESE</b> Pomodoro, mozzarella, parmigiano, zucchine, cipolla <i>tomato sauce, mozzarella, parmesan cheese, courgettes, onions</i>	Euro	8.50
<b>38. SARDA</b> Pomodoro, mozzarella, olive, salsiccia <i>tomato, mozzarella, sausage, olives</i>	Euro	8.50
<b>39. VEGETARIANA</b> Pomodoro, mozzarella, zucchine, spinaci*, asparagi*, grana <i>tomato, mozz, courgettes, spinach*, asparagus*</i>	Euro	9.00
<b>40. 4 STAGIONI</b> Pomodoro, mozzarella, funghi, cotto, olive, carciofi <i>tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, olives, artichoke</i>	Euro	9.00

PIZZERIA - RISTORANTE

# la Lucerna

forno a legna

<b>41. CONTADINA</b>	Euro	9.00
<b>Pomodoro, mozzarella, antunna, olive, salsiccia</b>		
<i>tomato sauce, mozzarella, antunna mushrooms, olives, sausage</i>		
<b>42. LA LUCERNA</b>	Euro	9.50
<b>Pom, mozz, capperi, acciughe, funghi, cotto, salsiccia, olive</b>		
<i>tomato sauce, mozzarella, cappers, anchovies, mushrooms, ham, sausage, olives</i>		
<b>43. ROBERTO</b>	Euro	9.00
<b>Bianca, Mozzarella, melanzane, zucchine, pomodorini</b>		
<i>white - mozzarella, aubergines, courgettes, cherry tomatoes</i>		
<b>44. CARROZZA</b>	Euro	10.50
<b>Pomodoro, mozzarella, scaglie di bottarga, pomodorini, rucola</b>		
<i>tomato sauce, mozzarella, bottarga, cherry tomatoes, rocket salad</i>		
<b>45. BOSCAIOLA</b>	Euro	9.00
<b>Pomodoro, mozzarella, funghi, cipolle, carciofi, olive, würstel</b>		
<i>tomato sauce, mozzarella, mushrooms, onions, artichoke, olives, wurstel</i>		
<b>47. QUATTRO FORMAGGI</b>	Euro	9.50
<b>Pomodoro, mozzarella, parmigiano, gorgonzola, pecorino</b>		
<i>tomato sauce, mozzarella, parmesan cheese, gorgonzola, pecorino cheese</i>		
<b>48. CALZONE FARCITO</b>	Euro	10.00
<b>Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, funghi, cotto, olive, salsiccia</b>		
<i>calzone - tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, mushrooms, ham, olives, sausage</i>		
<b>49. CICLISTA</b>	Euro	10.00
<b>Mozzarella, pomodoro fresco, rucola, prosciutto crudo</b>		
<i>mozzarella, tomatoes, rocket salad, raw ham</i>		
<b>50. DUCHESSA</b>	Euro	9.50
<b>Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola, noci</b>		
<i>tomato sauce, mozzarella, radicchio, gorgonzola, walnuts</i>		
<b>51. PIZZICOSA</b>	Euro	10.00
<b>Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola, noci</b>		
<i>tomato sauce, mozzarella, speck, gorgonzola, walnuts</i>		
<b>52. CRUDO - SALSICCIA- PORCINI</b>	Euro	11.50
<b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, salsiccia, funghi porcini</b>		
<i>tomato sauce, mozzarella, raw ham, sausage, porcini mushrooms</i>		
<b>53. MISTO FUNGHI</b>	Euro	9.50
<b>Pomodoro, mozzarella, antunna, porcini, champignon</b>		
<i>tomato sauce, mozzarella, antunna &amp; porcini &amp; champignon mushrooms</i>		
<b>55. BUFALINA</b>	Euro	9.50
<b>Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico</b>		
<i>tomato sauce, buffalo mozzarella, basil</i>		
<b>56. PANNA E SALMONE</b>	Euro	9.00
<b>Pomodoro, mozzarella, panna, salmone</b>		
<i>tomato sauce, mozzarella, cooking cream, salmon</i>		
<b>57. BORBONICA</b>	Euro	9.00
<b>Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, melanzane</b>		
<i>tomato sauce, mozzarella, fresh sausage, aubergines</i>		
<b>58. DELICATA</b>	Euro	10.00
<b>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, panna, prosciutto crudo</b>		
<i>tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, cooking cream, parma ham</i>		
<b>59. PRIMAVERA</b>	Euro	8.00
<b>Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini</b>		
<i>tomato sauce, mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes</i>		
<b>60 REGINA</b>	Euro	10.00
<b>Pomodoro, mozzarella, bresaola, parmigiano a scaglie, rucola</b>		
<i>tomato sauce, mozzarella, bresaola, parmesan cheese, rocket salad</i>		
<b>61. MAX</b>	Euro	10.50
<b>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, grana, porcini, pomodoro fresco, rucola</b>		
<i>tomato sauce, mozzarella, sausage, grana cheese, porcini mushroom, tomatoes, rocket salad</i>		

PIZZERIA - RISTORANTE  
**la Lucerna**  
forno a legna

<b>62. FRUTTI DI MARE</b>	Euro	<b>14.00</b>
<b>Pom, mozz, calamari, gamberi, cozze, vongole, polpetti</b> <i>tomato sauce, mozzarella, squids, shrimps, mussels, clams, octopus</i>		
<b>63. MONTANA</b>	Euro	<b>11.00</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, porcini, grana</b> <i>tomato sauce, mozzarella, raw ham, porcini mushroom, grana cheese</i>		
<b>64. FRIARIELLI</b>	Euro	<b>10.00</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia fresca</b> <i>tomato sauce, mozzarella, friarielli, fresh sausage</i>		
<b>65. SICILIANA</b>	Euro	<b>8.00</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive, basilico, origano</b> <i>tomato sauce, mozzarella, cappers, anchovies, olives, basil, oregano</i>		
<b>66. PEPPO</b>	Euro	<b>8.50</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, wüstel, patate fritte</b> <i>tomato sauce, mozzarella, frankfurter, french fries</i>		
<b>67. SANT'ANDREA</b>	Euro	<b>10.00</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, patate al forno, salsiccia fresca</b> <i>tomato sauce, mozzarella, baked potatoes, fresh sausage</i>		
<b>68. LA GITANA</b>	Euro	<b>9.50</b>
<b>Bianca - Mozzarella, salsiccia fresca, rucola, scaglie di grana</b> <i>white - mozzarella, fresh sausage, rocket salad, grana cheese</i>		
<b>69. ITTIRESE</b>	Euro	<b>9.50</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, pomodorini, pancetta, ricotta mustia</b> <i>tomato sauce, mozzarella, cherrytomatoes, bacon, ricotta mustia cheese</i>		
<b>70. BISMARCK</b>	Euro	<b>10.00</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolle, uovo</b> <i>tomato sauce, mozzarella, bacon, onions, egg</i>		
<b>71. CARCIOFI FRESCHI IN STAGIONE</b>	Euro	<b>9.00</b>
<b>Pomodoro, mozzarella, carciofi</b> <i>tomato sauce, mozzarella, artichoke</i>		

<b>Aggiunta ingredienti normale</b>	euro	<b>1.00</b>
<i>extra classic ingredients</i>		
<b>Aggiunta ingredienti speciale</b>	euro	<b>2.00</b>
<i>extra special ingredients</i>		
<b>Coperto</b>	euro	<b>2.00</b>
<i>service charge</i>		

\*In assenza di prodotto fresco utilizziamo alimenti surgelati di alta qualità  
\*Whenever fresh produce isn't available, we will substitute it with high quality frozen products



## DESSERT

<b>Seadas con zucchero, miele o nutella</b> <i>Seadas with sugar, honey or nutella</i>	Euro	4.00
<b>Focaccia alla nutella</b> <i>Pizza bred with nutella</i>	Euro	6.00
<b>Semifreddo al torroncino</b> <i>Nougat torroncino</i>	Euro	5.00
<b>Raviolini di ricotta scorza di limone e mandorle tostate</b> <i>Ricotta ravioli with lemon zest and toasted almonds</i>	Euro	5.00
<b>Cream Caramel</b> <i>Cream caramel</i>	Euro	5.00
<b>Tiramisù</b> <i>Tiramisù</i>	Euro	5.00
<b>Crema catalana</b> <i>Crema catalana</i>	Euro	5.00
<b>Panna cotta frutti di bosco o cioccolato</b> <i>Panna cotta with berries or chocolate</i>	Euro	5.00
<b>Sorbetto al limone</b> <i>Lemon sorbetto</i>	Euro	2.50

## ALLERGENI



glutine



semi  
di sesamo



frutta  
a guscio



crostacei



uovo



soya



molluschi



pesce



senape



latte



sedano



aracadi



lupini



anidride  
solforosa  
e solfiti

### ATTENZIONE

*Importante informazione alla clientela*

*Ai sensi del regolamento ue 1169/2011, si invita la spettabile clientela con allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo, di informare il personale, per consentirci di mettervi in condizione di evitare alcuni prodotti e di servirvi nel migliore dei modi.*

*Il Responsabile*

PIZZERIA - RISTORANTE  
**la Lucerna**  
forno a legna

**BIBITE**

DRINKS

<b>Acqua - Bottiglia da 1 Lt</b>	Euro	<b>2.50</b>
<i>Water 1 Lt</i>		
<b>Acqua - Bottiglia da ½ Lt</b>	Euro	<b>1.50</b>
<i>Water ½ Lt</i>		
<b>Coca Cola - Sprite - Fanta   Lattina da 33cl</b>	Euro	<b>2.50</b>
<i>Coca Cola - Sprite - Fanta 33 cl</i>		
<b>Birra Ichnusa   Bottiglia 33 cl</b>	Euro	<b>3.00</b>
<i>Ichnusa beer 33 cl</i>		
<b>Birra Ichnusa   Bottiglia 66 cl</b>	Euro	<b>4.00</b>
<i>Ichnusa beer 66 cl</i>		
<b>Birra Ichnusa non filtrata   Bottiglia 50 cl</b>	Euro	<b>4.00</b>
<i>Ichnusa beer unfiltered 50 cl</i>		
<b>Birra alla spina 0.20</b>	Euro	<b>2.50</b>
<i>Draft beer 20 cl</i>		
<b>Birra alla spina 0.40</b>	Euro	<b>4.50</b>
<i>Draft beer 40 cl</i>		
<b>Birra alla spina 1 Lt</b>	Euro	<b>11.00</b>
<i>Draft beer 1 Lt</i>		
<i>Red wine 0,75 cl Funtanaliras</i>		
<b>Bicchiere di vino della casa</b>	Euro	<b>3.50</b>
<i>Glass of wine</i>		
<b>Dab Cruda Dortmund Export 66 cl 5% Vol</b>	Euro	<b>4.50</b>
<b>Norbertus Kardinal (rossa) 50 cl 7,5% Vol</b>	Euro	<b>6.00</b>
<b>Daura Damm - Gluten Free - 33 cl 5,4% Vol</b>	Euro	<b>4.50</b>
<b>Heineken 0,0 Birra Analcolica 33 cl</b>	Euro	<b>3,50</b>
<b>Complot IPA Barcelona 33 cl 6,6% Vol</b>	Euro	<b>3,50</b>

**LIQUORI**

LIQUORS

<b>Aperol Spritz</b>	Euro	<b>4.00</b>
<b>Campari Soda</b>	Euro	<b>3.50</b>
<b>Mirto - Limoncello - Crema di limoncino</b>		
<b>Grappa - Sambuca - Montenegro - Amaro del Capo</b>	Euro	<b>3.50</b>
<b>Rum Don Papa 7 anni</b>	Euro	<b>8.00</b>
<b>Rum Zacapa 23 anni</b>	Euro	<b>10.00</b>
<b>Ginseng</b>	Euro	<b>1.50</b>
<b>Caffè</b>	Euro	<b>1.20</b>
<b>Caffè decaffeinato</b>	Euro	<b>1.30</b>

PIZZERIA - RISTORANTE  
**la Lucerna**  
forno a legna

LA NOSTRA CANTINA

CONTINI

<b>Maluentu</b> <i>Rosso Tharros 13,5% Vol</i>	Euro	<b>21.00</b>
<b>Mamaioa</b> <i>Cannonau di Sardegna Biologico 13,5% Vol</i>	Euro	<b>25.00</b>
<b>Sartiglia</b> <i>Cannonau di Sardegna (Oristano) 13,5% Vol</i>	Euro	<b>16.00</b>
<b>Karmis</b> <i>Cuvèe Bianco Isola dei Nuraghi 13,5% Vol</i>	Euro	<b>22.50</b>

S. MARIA LA PALMA

<b>Redit</b> <i>Cannonau di Sardegna DOC Riserva 15% Vol</i>	Euro	<b>28.00</b>
<b>Reconta</b> <i>Cagnulari Riserva DOC 14,5% Vol</i>	Euro	<b>30.00</b>
<b>Cagnulari</b> <i>Cagnulari Alghero DOC 14% Vol</i>	Euro	<b>18.00</b>
<b>Akenta Rosè</b> <i>Cagnulari Isola dei Nuraghi Extra Dry Millesimato 11,5% Vol</i>	Euro	<b>25.00</b>
<b>Akenta Extra Dry</b> <i>Spumante Millesimato 12% Vol</i>	Euro	<b>25.00</b>
<b>Akenta Cuvèe</b> <i>Vermentino di Sardegna 13% Vol</i>	Euro	<b>22.00</b>

SELLA E MOSCA

<b>Dimonios</b> <i>Cannonau Riserva di Sardegna DOC 14% Vol</i>	Euro	<b>25.00</b>
<b>Cala Reale</b> <i>Vermentino di Sardegna DOC 12,5% Vol</i>	Euro	<b>20.00</b>
<b>Monteoro</b> <i>Vermentino di Sardegna DOC 14% Vol</i>	Euro	<b>18.00</b>
<b>Tanca Farra'</b> <i>Cabernet Sauvignon-Cannonau 13,5% Vol</i>	Euro	<b>30.00</b>

DOLIANOVA

<b>Terresicci</b> <i>Isola dei Nuraghi IGT 14,5% Vol</i>	Euro	<b>40.00</b>
--	------	--------------

*Vino Rosso, ottenuto da uve Barbera Sarda, viene affinato in piccole botti di rovere*