



BAGLIONI RESORT
SARDINIA

SUNSET TERRACE BAR
MENU

SPARKLING BARTENDER'S SIGNATURES

STRAWBERRY CUP	20 €
Maraschino, Limoncello, Ferrari Rosé, fragole fresche <i>Maraschino liqueur, limoncello, Ferrari Rosé and fresh strawberries</i>	
BAGLIONI	20 €
Ferrari Maximum, liquore St-Germain, liquore alla violetta, sciroppo di lavanda, soda <i>Ferrari maximum, St-Germain liqueur, violette liqueur, lavender syrup and soda water</i>	
GINGER SPRITZ	20 €
Martini bianco, ginger beer, zenzero fresco, Ferrari Maximum <i>White Martini, ginger beer, fresh ginger, Ferrari Maximum</i>	
CRISTAL	20 €
Champagne Michel Christoph blanc de noir, liquore St-Germain, sciroppo di zenzero, succo di mela verde <i>Michel Christoph blanc de noir champagne, St-Germain liqueur, ginger liqueur, green apple juice</i>	
SUNSET COCKTAIL	20 €
Gin, sciroppo ai fiori di sambuco, chambord, lamponi freschi, prosecco <i>Gin, edelflower syrup, Chambord liqueur, fresh raspberries, prosecco</i>	
RUBY NEGRONI	20 €
Gin, Bitter Campari, porto Ruby e prosecco <i>Gin, Bitter Campari, Ruby port and prosecco</i>	

CLASSICI E CONTEMPORANEI CLASSIC AND CONTEMPORARY

APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, soda <i>Aperol, Prosecco, soda water</i>	14 €
HUGO SPRITZ Sciroppo di Sambuco, prosecco, seltz <i>Elderflower syrup, Prosecco, soda water</i>	14 €
CHAMPAGNE COCKTAIL Champagne, Cognac, Angostura bitter, zolletta di zucchero, ciliegia la maraschino <i>Champagne, Cognac, Angostura bitters, sugar cube, maraschino cherry</i>	20 €
KIR ROYAL Champagne, crème de cassis <i>Champagne, crème de cassis liqueur</i>	20 €
FRENCH 75 Champagne, gin, succo di limone, sciroppo di zucchero <i>Champagne, gin, fresh lemon juice, sugar syrup</i>	20 €
THE ROARIN' 20S Cognac, Martini dry, Bitter Campari, Ferrari Maximum	20 €
BELLINI Prosecco, purea di pesche bianca <i>Prosecco, fresh white peach puree</i>	20 €
ROSSINI Prosecco, purea di fragole <i>Prosecco, fresh strawberry puree</i>	20 €

COCKTAILS ANALCOLICI NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

EXOTIC SUNSET

Maracujà, ananas, zenzero, lime, arancia

Maracuja, pineapple, ginger, lime, orange

12 €

FRESH TOUCH

Lime, zenzero, sciroppo di zucchero, soda

Lime, ginger, sugar syrup, soda water

12 €

PIECE OF MY HEART

Sanbitter rosso, arancia, pompelmo, lamponi

Red Sanbitter, orange, grapefruit, raspberries

12 €

WITHOUT CONSEQUENCE

Succo di cranberry, pompelmo, lime, sciroppo di sambuco

Cranberry juice, grapefruit, lime, elderflower syrup

12 €

APERITIVI - APERITIFS

APEROL	10 €
BITTER CAMPARI	10 €
PERNOT	10 €
PASTIS 51	10 €
LILLET BLANC	10 €

VERMOUTH

MARTINI BIANCO, ROSSO, DRY, AMBRATO	8 €
PUNT E MES	8 €
CARPANO ANTICA FORMULA	10 €
NOILLY PRAT DRY	10 €
MACCHIA VERMOUTH ROSSO	10 €
VERMOUTH DEL PROFESSORE	10 €
VERMOUTH PILLONI SILVIO CARTA	10 €

LA NOSTRA SELEZIONE
DEI VINI

OUR WINE SELECTION

CHAMPAGNE

Michel Christoph, Blanc de noir, Verzy	110 €
Al calice - <i>By the glass</i>	25 €
Laurent Perrier Brut	120 €
Laurent Perrier Rosé	160 €
Dom Perignon, Brut, Champagne- Ardenne	270 €
Louis Roederer, Cristal, Reims	320 €
Dom Perignon, Rosé, Champagne- Ardenne	550 €

LE NOSTRE BOLLICINE *OUR SPARKLING WINES*

Torbato Brut, Torbato spumante, Sella e Mosca, Alghero	35 €
Jeio, Prosecco di Valdobbiadene superiore	35 €
Al calice - <i>By the glass</i>	15 €
Ferrari Maximum, Trento	60 €
Ala calice - <i>By the glass</i>	18 €
Faulas, Spumante metodo classico, Murales, Olbia	60 €
Al calice - <i>By the glass</i>	18 €
Ferrari Perlè Bianco, Trento	95 €
Ferrari Riserva Lunelli, Trento	130 €
Ferrari Rosè	125 €
Al calice - <i>By the glass</i>	15 €
Giulio Ferrari, Trento	190 €
Giulio Ferrari Rosè, Trento	250 €

VINI BIANCHI WHITE WINES

Terra e Mare, vermentino di Gallura DOCG, Unmaredivino, Berchidda	50 €
Al calice - <i>By the glass</i>	12 €
I Feudi di Romans, Chardonnay DOC, Isonzo, Friuli	45 €
Al calice - <i>By the glass</i>	12 €
Monticol, Riesling, San Michele appiano	42 €
Lis Neris, Sauvignon DOC 2018, Isonzo, Friuli	50 €
Al calice - <i>By the glass</i>	15 €
Parallelo 41, Sauvignon e Torbato, Sella e Mosca, Alghero	40 €
Al calice - <i>By the glass</i>	15 €
Sanct Valenctin, Sauvignon, San Michele Appiano	82 €
Nussbaumer, Gewürztraminer, Tramin, Alto Adige	90 €
Capichera, VT, vermentino di Gallura, Ragnedda, Arzachena	160 €

VINI ROSÈ ROSÈ WINES

Terra e Mare, Rosè Colli del Limbara, Unmaredivino, Berchidda	43 €
Al Calice - <i>By the glass</i>	10 €
Sa Rosittedda, Isola dei Nuraghi, Mattarena, Sinis	38 €

VINI ROSSI *RED WINES*

Nero Smeraldo, Cannonau di Sardegna, Unmaredivino, Berchidda	50 €
Al calice - <i>By the glass</i>	12 €
Nativo, Carignano IGT, Isola dei Nuraghi, Murales, Olbia	50 €
Al calice - <i>By the glass</i>	15 €
Terre Brune, Carignano del Sulcis superiore, Cantina Santadi, Santadi	150 €
Castel giocondo, Brunello di Montalcino, Frescobaldi, Tuscany	120 €
Turriga, Isola dei Nuraghi, Argiolas, Sardinia	180 €



BAGLIONI
RESORT

SARDINIA