

The
ONE

C O F F E E F O O D
C O C K T A I L S

CAFFETTERIA

- *Caffè espresso / macchiato* € 1,50
- *Caffè Americano* € 3,00
- Caffè Americano Maxi* € 4,00
- *Caffè espresso Decaffeinato* € 1,80
- *Cappuccino* € 2,20
- *Cappuccino Decaffeinato* € 2,40
- *Caffè espresso Corretto* € 2,50
- *Latte macchiato/caffè latte* € 2,20
- *Tè / tisane (selezione base)* € 3,00
- *Caffè ginseng/orzo piccolo* € 1,80
- *Caffè ginseng/orzo grande* € 2,20
- *Marocchino* € 3,50
- *Cioccolata Calda* € 4,00
- *Caffè freddo* € 1,80
- *Caffè Shakerato Alchol free* € 4,00
- *Caffè Shakerato (con crema di Whisky) e cacao amaro* € 5,00
- *Latte bianco/schiuma di latte* € 1,80

BIBITE

- *Spremuta d' Arancia Fresca* € 5,00
- *Acqua naturale 0,50 lt* € 2,00
- *Acqua frizzante 0,50 lt* € 2,00
- *Acqua naturale 1 lt* € 3,00
- *Acqua frizzante 1 lt* € 3,00
- *Coca cola* € 3,50
- *Coca cola zero* € 3,50
- *Fanta* € 3,50
- *Sprite* € 3,50
- *Lemon soda* € 3,50
- *Estatè pesca* € 3,50
- *Estatè limone* € 3,50
- *Succo di frutta* € 3,50
- *Tonica San Pellegrino* € 3,50
- *Aranciata amara* € 3,50
- *Tonica signature special* € 4,00

Variazione :

Latte di soia + 0,50 €

Latte AD No Lattosio + 0,30 €



In questo esercizio utilizziamo Principalmente latte di altissima Qualità :

Latte Fresco Intero Arborea ,latte sardo per eccellenza, da filiera corta e controllata.

We proudly use only the highest quality milk: Fresh Whole Arborea Milk, the pride of Sardinia, sourced from a short and strictly controlled supply chain."

COLAZIONE DOLCE E PASTICCERIA

• **Cornetto Vuoto €2,00**
Plain Croissant 🌿 🥛 🥚 *

• **Cornetto alla Crema €2,00**
Cream-Filled Croissant 🌿 🥛 🥚 *

• **Cornetto alla Marmellata di Albicocca €2,00**
Apricot Marmalade -Filled Croissant 🌿 🥛 🥚 *

• **Cornetto ai Frutti di Bosco €2,00**
Berry-Filled Croissant 🌿 🥛 🥚 *

• **Cornetto al Cioccolato €2,00**
Chocolate-Filled Croissant 🌿 🥛 🥚 🌱 *

• **Cornetto al Cioccolato bianco €2,00**
white Chocolate-Filled Croissant 🌿 🥛 🥚 🌱 *

• **Cornetto Integrale arancia/zenzero €2,00**
Wholemeal Orange & Ginger Croissant 🌿 🥛 🥚 🍊 *

• **Croissant Gluten Free €5,00**
🥛 🥚 🍊 🌱 *

• **Piccola Pasticceria € 2,00 CAD.**
Small Pastries – Counter Sweets (perfetti per colazione veloce, merenda o da portare via / perfect for quick breakfast, snack or takeaway)
🥛 🥚 🍊 🌱 *

• **Bombolone / Krapfen vuoto o con Farcitura a scelta €3,00**
Bombolone / Krapfen Plain or with filling of your choice
🌿 🥛 🥚 *

• **Muffin Vuoto o con Farcitura a scelta €3,00**
Plain Muffin or filled with selected cream/jam of your choice
🌿 🥛 🥚 🍊 *

• **Mignon, biscotto sardo € 1,80 CAD.**
🌿 🥛 🥚 🍊

• **Degustazione di 4 biscotti sardi o mignon di giornata €6,00**
Mini Mixed Assortment Tasting
🌿 🥛 🥚 🍊

• **Torta del Giorno €4,50**
Daily Cake:
🌿 🥛 🥚 🍊 *



• **Cornetto Vuoto Vegano €2,20**
Plain vegan Croissant 🌿 *

• **Cornetto Vegano Farcito con Marmellate €2,50**
Vegan Croissant – filled with selected jams
🌿 🥛 🥚 🌱 *

COLAZIONI AL PIATTO

DALLE ORE 8:30 / 12:00

START AT 8.30 AM / FINISH AT 12.00PM

• La Deluxe

Uovo all'occhio di bue-Bacon croccante-Wurstel da piastra-Pomodoro arrostito-pane tostato, burro a parte. **€17,00**

sunny-side-up egg, crispy bacon, grilled sausage, roasted tomato, toasted white bread with butter on the side. 🌿🍳🍷

• La Raffinata:

Salmone affumicato -Uova strapazzate - Avocado a fette-Formaggio spalmabile-Pane tostato. **€17,00**

High-quality smoked salmon, ultra- scrambled eggs, sliced avocado, cream cheese, toasted bread 🌿🍳🍷🐟

• La Golosa:

3 pancake-Frutta di giornata-Noce di burro-Sciroppo d'acero. **€10,00**

Fresh fruit of the day, butter, pure maple syrup. 🌿🍳🍷*

• La Salutista:

Yogurt greco - Granola croccante-Frutta di stagione tagliata fresca -Un filo di miele. **€10,00**

Thick Greek yogurt, crunchy granola, fresh seasonal fruit cut, a drizzle of honey. 🍷🌿🍌

• Colazione dello Stazzo:

Uova strapazzate cremose-Fette di guanciale -Ricotta mustia con un filo di miele-Frutta di stagione-Pane tostato **€16,00**

Creamy scrambled eggs, guanciale slices, Mustia ricotta with a drizzle of honey, seasonal fruit, toasted + bread. 🌿🍳🍷

• Avocado Toast:

Fetta spessa di pane tostato-Avocado maturo schiacciato (condito con lime, peperoncino e sale)-Uovo occhio di bue **€12,00**

The classic much-loved, simple but always a winner. Toasted bread, mashed ripe avocado (lime, chili, salt), sunny-side-up egg. 🌿🍳🍷

• Avocado Toast premium:

Fetta spessa tostato-Avocado maturo schiacciato (lime, peperoncino, sale) -Uovo occhio di bue-Spolverata generosa di bottarga di muggine grattugiata. **€14,00**

. Toasted bread, mashed ripe avocado (lime, chili, salt), sunny-side-up egg, generous dusting of grated mullet bottarga. 🌿🍳🐟



AGGIUNGI E PERSONALIZZA LA TUA
COLAZIONE :
ADD-ONS FOR YOUR CUSTOMIZED BREAKFAST

SALMONE AFFUMICATO DI QUALITÀ → +4,00



SMOKED SALMON OF QUALITY → + €4,00

BACON → + €3,00

BACON → + €3,00

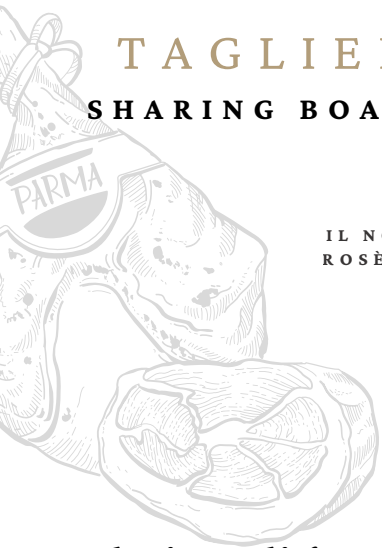
FORMAGGIO SPALMABILE CREMOSO → +
€2,00 🍷

SPREADABLE CHEESE → + €2,00

UOVA AGGIUNTIVE → + €2,00 🍳, 🍷
EXTRA EGG → + €2,00

AGGIUNTA FRUTTA DI GIORNATA → + €2,50

ADDITION OF FRESH DAILY FRUIT → + €2,50



TAGLIERI & PIATTI DA CONDIVISIONE

SHARING BOARDS & PLATES IDEALI PER APERITIVI / IDEAL FOR APERITIFS

IL NOSTRO BARTENDER CONSIGLIA DI ACCOMPAGNARE I TAGLIERI CON:
ROSÈ DI SARDEGNA, PROSECCO, APEROL / CAMPARI SPRITZ O CALICE DI
CANNONAU.

SAPORI SARDI AUTENTICI – AUTHENTIC SARDINIAN FLAVOURS



. Selezione di formaggi:

Tris diformaggi sardi: giovane fresco, semistagionato intenso, riserva stagionata. Accompagnati da confettura e miele. 🍷 🌿 **€11,00**

Sardinian Pecorino Trio: fresh young, intense semi-aged, and long-aged reserve. Accompanied jam and honey.

. La Tavolozza del Bistrot

Cinque assaggi di creme/salse o prodotti locali sott'Olio/Aceto artigianali con Pane. **€12,00**

Five tastings of creams, sauces, or artisanal local products preserved in oil or vinegar, served with a basket bread. (Sharing portion for 2-3 people – perfect for wine pairing) 🍷 🌿

. Tagliere Sardo misto: guanciale pepato sardo, salsiccia stagionata, capocollo/lonzino artigianale. Formaggi: pecorino sardo DOP fresco (panedda), semistagionato, maturo/Fiore Sardo DOP. Accompagnamenti: miele, frutta secca, frutta di stagione locale, carasau.

- Sussurro (2 persone) → **€20,00**
- Brezza (4/5 persone) → **€30,00**
- Maestrale (6/8 persone) → **€40,00**

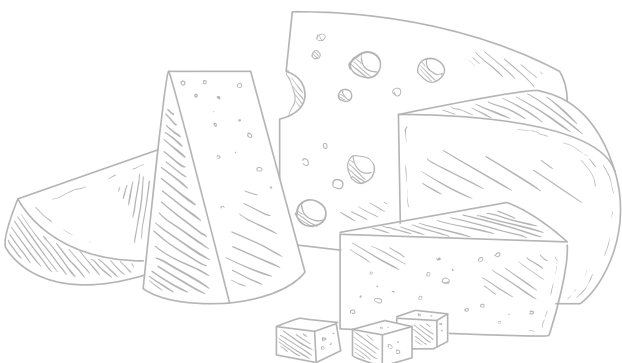


Classic Sardinian Charcuterie Board

Salumi: Peppered Sardinian guanciale, aged Sardinian sausage, artisanal capocollo/lonzino.

Cheeses: Fresh Sardinian DOP Pecorino (panedda), semi-aged Pecorino, mature Pecorino / Fiore Sardo DOP.

Accompaniments: Honey, mixed nuts, local seasonal fruit, carasau bread.



. Razzoli:

2 ostriche locali – 2 scampi 🍷 🦞 *

€22,00

2 local oysters – 2 Langoustine

. Budelli:

4 ostriche fresche – 4 scampi 🍷 🦞 🐟 *

€40,00

4 fresh oysters – 4 Langoustine

. Spargi:

8 ostriche – 8 scampi 🍷 🦞 🐟 *

€70,00

8 Fresh Oysters – 4 Langoustine

. Selezione di ostriche fresche 🍷 🦞



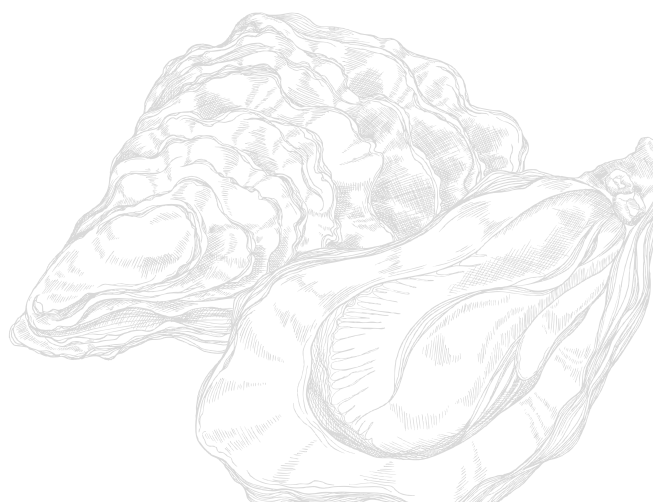
4 fresh oyster

€ 22,00

. Selezione di scampi Marinati al limone : 🍷 🦞 🐟 *

4 Langoustine

€ 22,00



PICCOLA CUCINA

LIGHT DISHES (PIATTI LEGGERI E FRESCHI – IDEALI PER SPUNTINO, PRANZO VELOCE O APERITIVO GOURMET.
INGREDIENTI LOCALI DOVE POSSIBILE / LIGHT AND FRESH DISHES – IDEAL FOR SNACKS, QUICK LUNCH OR
GOURMET APERITIVO. LOCAL INGREDIENTS WHERE POSSIBLE)

• Lasagna

Bolognese Classica con ragù lento, besciamella cremosa e sfoglie artigianali €14,00

Classic Bolognese Lasagna with slow-cooked ragù, creamy béchamel and artisanal pasta sheets. 🌿 🍷 *



• Melanzana Gourmet alla Sassarese con maionese Vegan €12,00

Sassari-style Eggplant with Vegan Mayonnaise.

• Battuta di Bovino

Battuto a coltello finissimo, tuorlo d'uovo, carciofi marinati, rucola croccante e olio EVO locale. €16,50

Beef Tartare finely chopped by knife, yolk, marinated artichokes, crispy rocket and local EVO oil. Elegant and flavourful. 🍷

• Carne Salada di Bovino (Disponibilità Limitata)

Sottili fettine di carne salada artigianale sarda, insalatina mista fresca, un filo di miele di corbezzolo/eucalipto e pepe. €18,00

Thin slices of artisanal Sardinian beef carne salada, mixed fresh salad, a drizzle of strawberry tree/eucalyptus honey and pepper.



• Carpaccio di Finocchi e Mela Verde

Finocchi croccanti a fettine sottili, mele sarde succose, Glassa di aceto Blasamico, olio EVO e pepe. €13,00

Vegan Thin slices of crunchy fennel, juicy Sardinian apples, Balsamic Vinegar, EVO oil and pepper. Vegan.

• Caprese Classica

Pomodori, mozzarella, basilico fresco, olio EVO sardo. €10,00

Vegetariana Classic Caprese: Tomatoes, mozzarella, fresh basil, Sardinian EVO oil. Vegetarian. 🍷

• Scampi marinati al limone €6,50 CAD

1 Lemon-marinated Langoustine 🐟 *

• Sardine dello Chef

Sardine superiori marinate al limone con salsa alla bernese ed erbe – servite con pane sfoglia. €14,00

Chef's Marinated Superior Sardines: sardines marinated with lemon, béarnaise sauce and herbs – served with toasted bread. 🌿 🐟

• Ostriche Locali

Ostriche freschissime sarde – servite con limone a parte. € 6.00 cad.

Local Oysters: Fresh Sardinian oysters – served with lemon on the side. 🍷

• Cotoletta di Pollo con contorno di insalata €14,00

Chicken Cutlet with side dish. 🌿 🍷 **

• Insalatina di Pomodori

Pomodori misti di stagione, olio EVO sardo, basilico fresco e sale. €6,00

Mixed seasonal tomatoes, Sardinian EVO oil, fresh basil and salt.

• Insalata Caesar

Lattuga croccante, crostini di pane tostato, parmigiano a scaglie, salsa Caesar cremosa, acciughe, aglio, tuorlo, Worcestershire pollo. €16,50

The undisputed queen: crispy romaine lettuce, toasted bread croutons, shaved parmesan, creamy Caesar dressing anchovies, garlic, yolk, Worcestershire – with chicken. 🌿 🍷 🐟 **

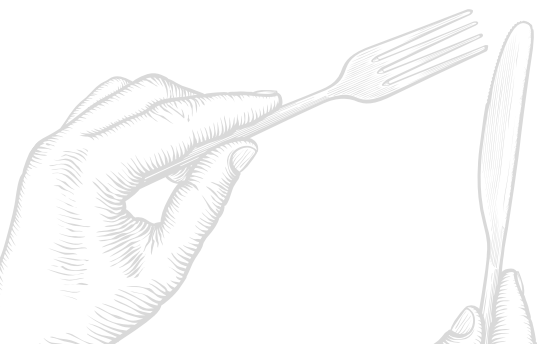
• Insalatona La Marinara

Insalata verde mista, tonno, pomodori freschi. €12,00

Marinara Salad: Mixed green salad, tuna, fresh tomatoes, 🐟

• Insalata verde

Insalata verde mista. €6,50
Mixed green salad



BRUSCHETTE & PIZZELLE



La Classica:

pomodorini freschi a cubetti, basilico, olio EVO sardo, aglio, pane caldo.

€7,50

The undisputed queen: fresh cherry tomatoes diced, fragrant basil, Sardinian EVO oil, garlic, hot bread. Fresh, simple, always the most ordered! 🌿

• La Tradizionale:

Guanciale/Pancetta sardo/a, pecorino sardo fuso leggermente, pepe nero e rosmarino. €8,50

Sardinian guanciale, sardinian pecorino, black pepper and rosemary. Rustic and indulgent – pure Sardinian comfort food. 🌿 🍷

• La Marinedda:

Pomodoro fresco, bottarga di muggine grattugiata, filo d'olio extravergine locale. Il sapore del mare in un boccone. €9,00

Fresh tomatoes, grated mullet bottarga, drizzle of local extra virgin olive oil. The taste of the sea in one bite 🌿 🐟

• Sa Mustia:

Ricotta sarda leggermente affumicata lavorata a crema con un goccio di latte, rifinita con miele sardo e noci croccanti. Dolce-salata equilibrata, leggera e tipica. €8,50

Lightly smoked Sardinian ricotta worked into a cream with a drop of milk, finished with Sardinian honey and crunchy walnuts. Balanced sweet-savoury, light and typical. 🌿 🍷 🥜

• La Scandinava:

Formaggio spalmabile, rucola e salmone affumicato. €10,00

"Cream cheese, rocket and smoked salmon. 🌿 🍷 🐟



La Caramellata

Cipolle rosse caramellate lentamente, un pizzico di sale e pepe, su pane caldo. €7,00

Slowly caramelised red onions, a pinch of salt and pepper, on hot bread. Sweet and melting – indulgent vegetarian option. 🌿

• "Mortazza"

Mortadella a fette sottili, burrata cremosa, pesto genovese. €12,00

Thinly sliced mortadella, creamy burrata, Genoese pesto. 🌿 🍷

• Pizzelle :

*Prodotto Pre-cotto e surgelato
Pre-cooked product and frozen



Margherita:

Pomodoro, mozzarella. €7,00

Margherita tomato, mozzarella. 🌿 🍷 *

• Sarda

Salsiccia secca sarda, pecorino semistagionato grattugiato, mozzarella, pomodoro. €9,50

Sarda Sardinian dry sausage, grated semi-aged pecorino, mozzarella, tomato. 🌿 🍷 *

• Diavola

Salame piccante, peperoncino fresco, mozzarella, pomodoro. €9,00

Diavola Spicy salami, fresh chili pepper, mozzarella, tomato. 🌿 🍷 *

• Prosciutto Cotto

Prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro. €9,00

Prosciutto Cotto Cooked ham, mozzarella, tomato. 🌿 🍷 *



Il pane delle Bruschette potrebbe essere surgelato/congelato a seconda del periodo. per maggiori informazioni, chiedere al personale di sala.
"Bruschetta bread may be frozen depending on the season. Please ask our staff for details."



BIRRE

- **Birra Menabrea** spina piccola
"Bionda Classica " (0,2 l) €3,00
- **Birra Menabrea** spina media
"Bionda Classica " 0,4 €5,00
- **Birra Nanumoru Ipazyà**
spina piccola Artigianale Sarda (0,2 l)
€4,00
- **Birra Nanumoru Ipazyà** spina
media Artigianale Sarda (0,4 l) €7
- **Ichnusa Birra** in bottiglia (0,33 l)
€3,50
- Ichnusa Non filtrata Birra** in
bottiglia (0,33 l) €4,50
- **Ichnusa Raddler Birra** in bottiglia
(0,33 l) €3,50
- **Nastro Azzurro Birra** in bottiglia
(0,25 l) €3,00
- **Corona Extra Birra** in bottiglia
(0,33 l) €5,00
- **Tuborg Birra** in bottiglia (0,33 l)
€3,50
- **Tennent's Birra** in bottiglia (0,33 l)
€6,00
- **Birra Nanumoru artigianale sarda**
premium bottiglia (0,33 l) €7,00
- **Birra senza glutine o analcolica**
€5,00



APERITIVI

- **Crodino** €3,00
- **Sanbitter** €3,00
- **Cocktail San Pellegrino** €3,50
- **Campari soda** €3,50
- **Campari soda + vino Bianco o**
aranciata Amara € 6,00
- **Cedrata Tassoni** €3,00
- **Martini bianco** €5,00

LIQUORI & AMARI

- **Disaronno** €4,00
- **Amaro Montenegro** €4,00
- **Averna Siciliano classico** €4,00
- **Amaro del Capo** €4,00
- **Fernet-Branca, Branca-Menta**
€4,00
- **Amaro Bomba Carta** €4,00
- **Mirto Rosso o Bianco** €3,50
- **Filu e Ferru** €3,50
- **Liquore al Limone Sardo o**
limoncello €3,50
- **Sambuca Molinari** €4,00
- **Liquore alla Liquirizia** €4,00
- **Jägermeister** €4,50
- **Campari Bitter rosso** €4,00
- **Cointreau** €4,50
- **Vermouth Rosso** €4,50
- **Vermouth Bianco** €5,00
- **St-Germain** €5,00
- **Vodka Premium** €6,00
- **Cognac** €8,00
- **Vendemmia Bianca Grappa** €4,00
- **Grappa Barrique Oro** €5,00
- **Grappa Amarone Barrique** €5,50
- **Baileys** €4,00
- **Amari/liquori Nazionali** € 4,00
- **Amari/liquori internazionali** €5,00



WHISKY & SCOTCH

. **Scotch Single Malt** – Lagavulin 16 Year Old Icona di Islay: torbato intenso, affumicato, con note di mare, iodio, torba, cioccolato amaro e vaniglia. **€15,00**

. **Scotch Blended** – Johnnie Walker Black Label 12 Year Old Blend classico: morbido, equilibrato, con note di frutta secca, vaniglia, fumo leggero e spezie. **€8,50**

. **Bourbon** – Maker's Mark Bourbon Kentucky classico: dolce, con mais predominante, note di caramello, vaniglia, rovere tostato e cannella. **€10,00**

. **Rye Whiskey** – Bulleit Rye Rye americano: speziato, pepato, con segale dominante, note di erbe, pepe nero, caramello e tabacco. **€10,00**

. **Irish Whiskey** – Jameson Black Barrel Irish triplo distillato: morbido, fruttato, con note di vaniglia, toffee, spezie leggere e legno tostato. **€9,50**

. **Japanese Whisky** – Nikka From the Barrel Blend giapponese premium: complesso, bilanciato, con note di frutta matura, spezie, malto, vaniglia e un tocco affumicato. **€15,00**

. **Tennessee Whiskey** – Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee filtrato al carbone: dolce, con note di caramello, banana, vaniglia e un filo di quercia. **€7,00**

RUM - RON - RHUM R.AGRICOLE

. **Bacardi**
Superior Il rum più venduto al mondo e nei bar italiani: pulito, leggero, con note di zucchero di canna fresca, vaniglia leggera e agrumi. Icona per Mojito, Daiquiri e cocktail freschi **€4,00**

. **Havana Club**
Añejo Especial Rum cubano classico: invecchiato, morbido, con note di miele, vaniglia, frutta secca e un tocco tostato. **€6,50**

. **Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuelano premium**
invecchiato in botti ex-bourbon, ricco di caramello, cioccolato, tabacco, frutta matura e spezie. **€9,50**

. **Captain Morgan**
Original Spiced Il re dello spiced: rum caraibico con vaniglia, cannella, chiodi di garofano e note dolci. **€9,00**

. **Appleton Estate Signature**
Giamaicano classico: funky, fruttato, con note di banana overripe, ananas, spezie e legno. **€12,00**

. **Clément Canne Bleue Rhum agricole Martinica:** da succo fresco di canna, erbaceo, vegetale, con note di erba tagliata, pepe e agrumi. **€14,00**

. **Planteray 3 Stars**
(ex-Plantation) Blend caraibico premium: fresco, bilanciato, con note di vaniglia, cocco, frutta tropicale e un tocco agrumato. **€12,00**

. **Millonario XO Reserva Especial Rum peruviano d'eccellenza:**
invecchiato oltre 20 anni in botti di rovere con sistema solera, morbido e vellutato, con note intense di frutta candita, caramello mou, miele, tabacco, spezie esotiche, vaniglia e un finale lungo e bilanciato. **€16,00**



COCKTAILS

. Aperol/Campari Spritz

*L'Aperitivo Italiano per Eccellenza
Aperol, o Campari, Prosecco, soda, fetta
d'arancia. €8,00*

*Aperol or Campari Spritz – The Italian Aperitivo par
excellence Aperol or Campari, Prosecco, soda, orange
slice.*

. Espresso Martini

*Il Re del 2025-2026 Vodka premium,
caffè espresso fresco, liquore al caffè,
zucchero. €10,00*

*The King of 2025-2026 Premium vodka, fresh espresso,
coffee liqueur, sugar.*

. Hugo/Limoncello/Sardinian Spritz

*St. German o limoncello o Aspidi Bitter
sardo, lime, menta o basilico, prosecco
e soda. €8,50*

*Hugo Spritz - St-Germain or local limoncello or
Sardinian Bitter, lime, mint or basil, prosecco and
soda.*

. Margarita

*La Regina Tropicale Tequila 100%
agave, triple sec, succo di lime fresco,
bordo di sale. €10,00*

*The Tropical Queen 100% agave tequila, triple sec,
fresh lime juice, salted rim.*

. Mojito

*Fresco e Rinfrescante Rum bianco,
menta fresca, lime, zucchero di canna,
soda. €10,00*

*Fresh and Refreshing White rum, fresh mint, lime,
cane sugar, soda.*

. Old Fashioned

*Il Classico Elegante Bourbon o rye
whiskey di qualità superiore, zucchero,
Angostura bitters, scorza d'arancia.
€10,00*

*The Elegant Classic Bourbon or rye whiskey of superior
quality, sugar, Angostura bitters, orange zest.*

. Negroni

*Sofisticato Gin, Campari, vermouth
rosso, scorza d'arancia. €8,00*

*Sophisticated Gin, Campari, red vermouth, orange
zest.*

. Americano

*Campari, vermouth rosso, soda fresca,
scorza d'arancia. €8,00*

*Bitter and Refreshing Campari, red vermouth, soda
water, orange zest.*

. Sbagliato

*Campari, vermouth rosso, prosecco,
scorza d'arancia. €8,00*

*Bitter and Sparkling Campari, red vermouth, prosecco,
orange zest.*

. Paloma

*La Nuova Star Messicana Mezcal, soda
di pompelmo rosa fresco, succo di
lime, sciroppo d'Agave. €10,00*

*The New Mexican Star Mezcal, soda pink grapefruit
juice, lime, soda, agave sirup.*

**. Caipiroska Vodka, top Soda,
lime fresco pestato, zucchero di canna.
€10,00**

*Caipiroska Vodka, top soda, fresh muddled lime, cane
sugar.*

**. Piña Colada Rum bianco o scuro,
crema di cocco, succo d'ananas fresco.
€10,00**

*Piña Colada White or dark rum, coconut cream, fresh
pineapple juice. 🍹*

. Whiskey Sour .

*succo di limone fresco, zucchero,
albume d'uovo (opzionale con
schiuma). 10,00 € (Premium Bourbon)*

*Whiskey Sour Bourbon or whiskey, fresh lemon juice,
sugar, egg white (optional for foam). 🍹*

. Sex on the Beach

*Vodka, peach schnapps, succo
d'arancia e mirtillo rosso, scorza
d'arancia. €10,00*

*Sex on the Beach Vodka, peach schnapps, orange juice
and cranberry, orange zest.*

**. Cosmopolitan Vodka premium,
sciroppo di Zucchero succo di lime e
mirtillo rosso, scorza di lime. €10,00**

*Cosmopolitan : premium Vodka, triple sec, lime juice
and cranberry, lime zest, sugar sirup.*

. Caipirinha Cachaca

*lime fresco pestato, zucchero di canna.
€10,00*

Cachaça, fresh muddled lime, cane sugar.

. Moscow Mule

*Piccante e Rinfrescante Vodka, ginger
beer, lime, zenzero fresco. €10,00*

*Spicy and Refreshing Vodka, ginger beer, lime, fresh
ginger.*

. Daiquiri

*Fresco e Pulito Rum bianco, lime fresco,
zucchero. €10,00*

*Fresh and Clean White rum, fresh lime,
sugar.*

. Pornstar Martini

*Seduttivo e Tropicale Vodka vaniglia,
Passoã, frutto della passione, lime,
prosecco a parte. €12,00*

*Seductive and Tropical Vanilla vodka, Passoã, fresh
passion fruit, lime, prosecco on the side.*

THE ONE COCKTAILS
SIGNATURE – SOLO QUI DA
NOI, PER TE

THE ONE OUR SIGNATURE COCKTAILS
EXCLUSIVE TO US FOR YOU

Fantasia - Drink del Giorno

Drink del giorno con puree, estratti, affumicature e/o lavorazioni fresche di giornata del nostro Barman. Chiedi informazioni al personale. **12,00 €**

Fantasy Drink of the Day

Our daily signature drink with fresh purees, extracts, smokings and creative infusions by our Barman. Ask the staff for details.

• **Titanic**

(Punch Romaine rivisitato) Il drink servito ai passeggeri di prima classe sul Titanic la sera del naufragio – la nostra versione con Prosecco al posto dello Champagne per un twist italiano fresco e accessibile. Rum bianco, vino bianco secco, succo d'arancia e limone freschi, zucchero, albume d'uovo per schiuma setosa, top di Prosecco o brut. Shakerato e servito. Elegante, e storico **€13,00**

The drink served to first-class passengers on the Titanic the night of the sinking – our version with Prosecco instead of Champagne for a fresh and accessible Italian twist. White rum, dry white wine, fresh orange and lemon juice, simple syrup, egg white for silky foam, topped with brut Prosecco. Shaken and served in a flute glass. Elegant, citrusy, creamy and historical – a tribute to lost luxury!

• **Mezcal al Maestrale**

Mezcal, Succo Lime, succo Ananas, Passion Fruit, Brut, soluzione Salina. **€10,00**

Mezcal al Maestrale - Mezcal, lime juice, pineapple juice, passion fruit, brut, saline solution. €10,00

• **Salsedine delle Antille**

Rhum Ambrato, succo di arancia, succo di limone, Angostura. **€10,00**

Salsedine delle Antille : Aged Rhum, orange juice, lemon juice, Angostura.

• **Sirena Gallurese**

Aspide, Vermentino, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda al pompelmo. **€10,00**

Aspide, Vermentino, lemon juice, sugar syrup, grapefruit soda.

• **Brezza Palaese**

Vodka Premium, Sciroppo al Miele, Sciroppo di Lampone, sciroppo passion fruit, Succo di Mela. **€10,00**

Premium Vodka, Honey Syrup, Raspberry Syrup, Passion Fruit Syrup, Apple Juice.

The SIGNATURE ALCOHOL
ONE FREE



• **Furia Tropicale**

Passion Fruit, Succo di Arancia, succo di limone, sciroppo d'acero, top ginger ale. **€11,00**

Passion Fruit, Orange Juice, Lemon Juice, Maple Syrup, topped with ginger ale.

• **Giardino del Veliero**

Infuso di thè verde, lime, miele, basilico, acqua tonica. **€12,00**

Giardino del Veliero : Green tea infusion, lime, honey, basil, tonic.

• **Tesoro di Cedro**

succo di Mandarino o arancia, Mango, miele e top di cedrata. **€10,00**

Mandarin juice or orange juice, Mango, honey and topped with cedrata.

• **Fantasia alcohol free (Drink of the Day)**

Drink analcolico con purea e/o estratti o lavorazioni fresche di giornata del nostro Barman. chiedere info per le novità del giorno. **10,00€**

Fresh purees, extracts and creative fruit & herbal blends by our Barman. Ask for today's specials.



GIN TONIC

PREMIUM GIN TONIC SELECTION (GIN PREMIUM + TONIC ARTIGIANALE - SERVITI ALTI CON GHIACCIO ABBONDANTE E GUARNIZIONI FRESCHE. SCEGLI LA TUA TONICA O LASCIATI CONSIGLIARE DAL NOSTRO BARTENDER / PREMIUM GIN + ARTISANAL TONIC - SERVED TALL WITH PLENTY OF ICE AND FRESH GARNISHES. CHOOSE YOUR TONIC

• **Gin Mare Tonic:**

Un Gin Tonic mediterraneo per eccellenza: fresco, erbaceo e solare. Le note dominanti di rosmarino, basilico, timo e olive Arbequina (da Spagna, Italia, Turchia e Grecia) si fondono con un tocco di agrumi e ginepro delicato. Il risultato è un G&T morbido, aromatico e leggermente salino, con un finale erbaceo che evoca una terrazza sul mare al tramonto. €12,00

A Mediterranean Gin & Tonic par excellence: fresh, herbaceous and sunny. The dominant notes of rosemary, basil, thyme and Arbequina olives (from Spain, Italy, Turkey and Greece) blend with a touch of citrus and delicate juniper. The result is a soft, aromatic and slightly saline G&T, with a herbaceous finish that evokes a terrace by the sea at sunset.

• **Tanqueray London Dry Gin Tonic:** Il classico intramontabile, pulito e diretto. Il ginepro è protagonista assoluto, potente e resinoso, con un backbone secco e croccante che si sposa perfettamente con la tonic, creando un G&T nitido, rinfrescante e senza fronzoli. Note di agrumi leggeri e spezie discrete emergono nel finale. È il Gin Tonic "da riferimento": bilanciato, tagliente e dissetante. €10,00

The timeless classic, clean and straightforward. Juniper is the absolute protagonist, powerful and resinous, with a dry and crisp backbone that pairs perfectly with the tonic, creating a crisp, refreshing and no-frills G&T. Light citrus notes and subtle spices emerge in the finish. It is the "reference" Gin & Tonic: balanced, sharp and thirst-quenching.

• **Genesi (o altri Gin Sardi) Gin Tonic**

Un Gin Tonic sardo, selvatico e aromatico. Infuso con mirto selvatico sardo, elicriso, timo, rosmarino e lavanda (tra le 14 erbe), porta note erbacee intense, floreali e resinose, con un ginepro presente e un tocco fruttato-mirtilloso. Il risultato è un G&T rustico-elegante, minerale e mediterraneo, con un finale pepato e balsamico. Perfetto per chi ama i gin territoriali. €14,00

A wild and aromatic Sardinian Gin & Tonic. Infused with Sardinian wild myrtle, immortelle, thyme, rosemary and lavender (among 14 herbs), it brings intense herbaceous, floral and resinous notes, with juniper present and a fruity-blueberry touch. The result is a rustic-elegant, mineral and Mediterranean G&T, with a peppery and balsamic finish. Perfect for those who love territorial gins.

• **Jinzu Gin Tonic:**

Un Gin Tonic con anima giapponese: delicato, cremoso e citrus-esotico. Yuzu (agrumato mandarin-like), fiori di ciliegio (sakura, floreale-fruttato) e un finish di sake danno un profilo liscio, cremoso e floreale, con ginepro morbido. Il G&T è etereo, profumato e leggermente dolce-acidulo, con un twist orientale raffinato. €14,50

Jinzu Gin Tonic: A Gin & Tonic with a Japanese soul: delicate, creamy and exotically citrusy. Yuzu (mandarin-like citrus), cherry blossoms (sakura, floral-fruity) and a sake finish give a smooth, creamy and floral profile, with soft juniper. The G&T is ethereal, fragrant and slightly sweet-sour, with a refined oriental twist.

• **Hendrick's Gin Tonic**

Elegante, floreale e rinfrescante con un twist unico. Il cetriolo fresco e i petali di rosa conferiscono un profilo cremoso, erbaceo e leggermente dolce-florale, che ammorbidisce il ginepro classico. Nel G&T diventa un drink etereo, garden-fresh e sofisticato, quasi da tè pomeridiano inglese rivisitato. €12,50

Elegant, floral and refreshing with a unique twist. Fresh cucumber and rose petals give a creamy, herbaceous and slightly sweet-floral profile that softens the classic juniper. In the G&T it becomes an ethereal, garden-fresh and sophisticated drink, almost like a revisited English afternoon tea. Perfect for those looking for something different from the usual.

• **Portofino Dry Gin Tonic**

Un tuffo nella Riviera Ligure: aromatico, mediterraneo e profumato. Con 21 botaniche tra cui pino marittimo, limone, lavanda, rosmarino, salvia, maggiorana e iris, il G&T sprigiona note di agrumi freschi, erbe della macchia e un tocco resinoso-piney. È secco, erbaceo e floreale, con un finale caldo e speziato. Evoca Portofino al tramonto. €13,50

Portofino Dry Gin Tonic: A dive into the Ligurian Riviera: aromatic, Mediterranean and fragrant. With 21 botanicals including maritime pine, lemon, lavender, rosemary, sage, marjoram and iris, the G&T releases notes of fresh citrus, Mediterranean scrub herbs and a resinous-piney touch. It is dry, herbaceous and floral, with a warm and spicy finish. It evokes Portofino at sunset.

• **Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin Tonic:**

Con 47 botaniche (tra cui pino, mirtilli rossi, fiori di sambuco, spezie indiane e Black Forest flora), il G&T è un'esplosione: ginepro puro, agrumi tangenti, floreale dolce, pepe, frutta amara e un finale racy e profondo. È ricco, armonico e quasi "selvaggio", con mouthfeel cremoso. Per chi vuole un Gin Tonic che non passa inosservato. €15,00

With 47 botanicals (including pine, lingonberries, elderflower, Indian spices and Black Forest flora), the G&T is an explosion: pure juniper, tangy citrus, sweet floral, pepper, bitter fruit and a racy, deep finish. It is rich, harmonious and almost "wild", with a creamy mouthfeel. For those who want a Gin & Tonic that doesn't go unnoticed.

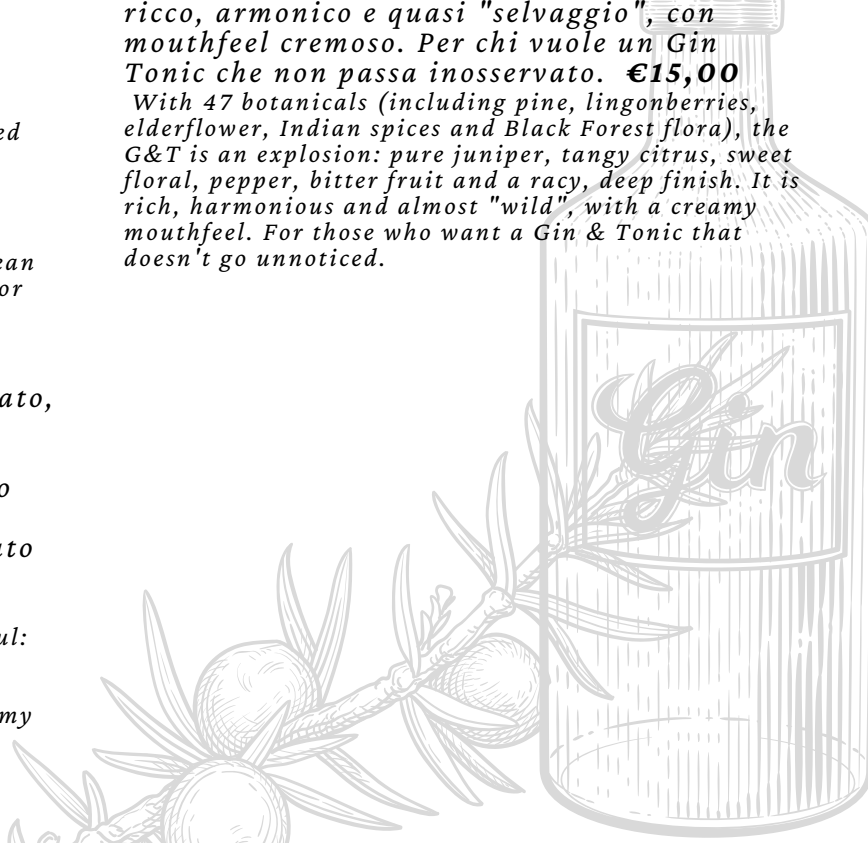


TABELLA ALLERGENI

The
ONE

Emoticon	Allergene	Note / Esempi principali
	Cereali contenenti glutine	grano (inclusi farro, kamut/khorasan), segale, orzo, avena e loro ibridi e derivati
	Crostacei e prodotti derivati	gamberi, scampi, aragoste, granchi, astici, ecc.
	Uova e prodotti derivati	incluse maionese, pasta all'uovo, alcuni dolci e creme
	Pesce e prodotti derivati	esclusa gelatina di pesce usata come chiarificante in birra/vino o per vitamine
	Arachidi e prodotti derivati	arachidi tostate, burro di arachidi, olio di arachidi non raffinato
	Soia e prodotti derivati	tofu, latte di soia, salsa di soia, olio di soia non raffinato
	Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	latte vaccino, formaggi, yogurt, burro, panna, molti prodotti da forno
	Frutta a guscio e prodotti derivati	mandorle, nocciole, noci, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, anacardi, macadamia
	Sedano e prodotti derivati	sedano fresco, in polvere, in zuppe pronte, dadi, salse
	Senape e prodotti derivati	senape, mostarda, molte salse e condimenti pronti
	Semi di sesamo e prodotti derivati	semi di sesamo, tahina, olio di sesamo, pane con sesamo
	Anidride solforosa e solfiti	>10 mg/kg o 10 mg/l (espressi come SO ₂) – vino, frutta secca, conserve, succhi
	Lupini e prodotti derivati	farina di lupino, snack, prodotti vegani / sostituti della carne
	Molluschi e prodotti derivati	cozze, vongole, ostriche, calamari, seppie, lumache, patelle, cannolicchi, ecc.



ALCUNI INGREDIENTI POSSONO ESSERE *CONGELATI
OPPURE ** SURGELATI

The
ONE

C O F F E E F O O D
C O C K T A I L S

BAR THE ONE
VIA FONTE VECCHIA N'46/48 - 07020 PALAU(SS) - SARDEGNA