

elit  
promenade caffè

elit wine shop



Tutte le etichette presenti in menu ed un interessante selezione di liquori sono disponibili presso la nostra enoteca Elit Wine Shop, al piano inferiore della Promenade

All labels present in the menu plus an interesting selection of spirits are available at our Elit Wine Shop, lower floor of Promenade



PROMENADE DU PORT  
Porto Cervo  
☎ 3921487118  
zamiralounge@gmail.com

**BOLLICINE**

Marchese Antinori Cuvée Royale 35.00  
chardonnay 78%, pinot nero 12%, pinot bianco 10%

Marchese Antinori B. de Blanc 40.00  
chardonnay 85%, pinot bianco 15%

Marchese Antinori Rosé 40.00  
pinot nero 100%

Marchese Antinori Contessa Maggi 80.00  
chardonnay 75%, pinot nero 25%

Bellavista Alma 55.00  
chardonnay 77%, pinot nero 22%, pinot bianco 1%

Bellavista La Scala 65.00  
chardonnay 72%, pinot nero 28%

Contadi Castaldi Brut 40.00  
chardonnay 80%, pinot bianco 10%, pinot nero 10%

Contadi Castaldi Saten 40.00  
chardonnay 100%

Corte Aura Brut 40.00  
chardonnay 75%, pinot nero 25%

Corte Aura Rosé 40.00  
pinot nero 75%, chardonnay 25%

Ferrari Perlé Brut 50.00  
chardonnay 100%

Ferrari Maximum Rosé 40.00  
pinot nero 70%, chardonnay 30%

Berlucchi '61 Nectar 45.00  
chardonnay 80%, pinot nero 20%

**APERITIVI**

Bollicine Italiane 10.00

Champagne 12.00/18.00

Vino bianco 6.00

Vino rosso 7.00

Aperol Spritz 9.00

Campari Spritz 9.00

Aperitivi Italiani 5.00

Analcolici 5.00

**CHAMPAGNE**

Perrier-Jouët Grand Brut 80.00  
pinot nero 40%, pinot meunier 40%, chardonnay 20%

Perrier-Jouët Grand Brut 1.5 lt 130.00  
pinot nero 40%, pinot meunier 40%, chardonnay 20%

Perrier-Jouët Blason Rosé 100.00  
pinot nero 50%, chardonnay 25%, pinot meunier 25%

Perrier-Jouët Belle Epoque 170.00  
chardonnay 50%, pinot nero 45%, pinot meunier 5%

Perrier-Jouët Belle Epoque Rosé 290.00  
pinot nero 50%, chardonnay 45%, pinot meunier 5%

Mumm Grand Cordon 80.00  
pinot nero 45%, chardonnay 30%, pinot meunier 25%

Billecart-Salmon 80.00  
pinot meunier 40%, pinot nero 30%, chardonnay 30%

Billecart-Salmon Rosé 100.00  
pinot nero 40%, chardonnay 40%, pinot meunier 20%

Ruinart Brut R. 80.00  
pinot nero 57%, chardonnay 40%, pinot meunier 3%

Ruinart Blanc de Blanc 100.00  
chardonnay 100%

Ruinart Rosé 110.00  
pinot nero 55%, chardonnay 45%

Dom Pérignon 195.00  
pinot nero 40%, chardonnay 60%

Dom Pérignon Rosé 395.00  
pinot nero 55%, chardonnay 45%

Armand de Brignac 380.00  
chardonnay 34%, pinot nero 33%, pinot meunier 33%

Armand de Brignac Rosé 580.00  
pinot meunier 40%, pinot nero 38%, chardonnay 10%,  
vino rosso 12%

**BIBITE**

Birre 6.00

Bibite 4.00

Succhi di frutta 4.00

Acqua minerale 0.50 3.00

Acqua minerale 0.75 4.00

**CAFFETTERIA**

Espresso 2.00

Cappuccino 2.50

Selezione di tea 5.00

**Insalate e piatti freddi**

Grecale 12.00  
Insalata, olive, mais, tonno, mozzarella  
Salad, olives, corn, tuna, mozzarella

Libeccio 12.00  
Insalata, pollo, crostini, pancetta  
Salad, chicken, bread croutons, bacon

Scirocco 16.00  
Salmone affumicato, rucola, pomodorini  
Smoked salmon, arugula, cherry tomato

Maestrale 16.00  
Burrata, pomodorini, insalata, carote, semi tostati  
Burrata, cherry tomato, salad, carrots, roasted seeds

Caprese 10.00  
Pomodori, mozzarella, basilico  
Tomato, mozzarella, basil

Insalata di farro con verdure 12.00  
Spelt salad with vegetables

Tagliere di formaggi 14.00  
Cheese board

Tagliere di salumi 14.00  
Cold cuts board

Verdure grill e robiola 14.00  
Grilled vegetables and fresh creamy cheese

Crudo e bufala 14.00  
Raw ham and buffalo mozzarella

Quinoa feta e pesto 14.00  
Quinoa with feta cheese and basil pesto sauce

Bresaola e caprino 15.00  
Dried beef and goat cheese

Sardine Pollastrini e crostini 16.00  
Pollastrini Sardines and bread croutons

Avocado pomodorini e cipolla di Tropea 16.00  
Avocado, cherry tomato and red onion

**Pasta e Co**

Arrabbiata 10.00  
Salsa pomodoro, peperoncino, aglio e prezzemolo  
Tomato sauce, chili pepper, garlic and parsley

Romana 12.00  
Cacio e pepe  
Cheese and pepper

Elit 13.00  
Vodka Elit, panna e salmone  
Vodka Elit, cream and salmon

Nadine 14.00  
Spaghetti integrali, rucola grana e pomodorini  
Whole spaghetti, arugula, parmesan and cherry tomato

Puttanesca 12.00  
Pomodoro, acciughe, olive e capperi  
Tomato, anchovies, olives and capers

AOP 10.00  
Aglio olio e peperoncino  
Garlic, oil and chili pepper

Sefff 15.00  
Tagliatelle, bufala, pomodorino, gocce di pesto  
Tagliatelle, mozzarella, cherry tomato, pesto

Iadonais 12.00  
Vongole, aglio e prezzemolo  
Clams, garlic and parsley

Ligure 12.00  
Pesto al basilico e pinoli  
Basil pesto sauce and pine nuts

Promenade 15.00  
Zucchine e bottarga  
Zucchini and botargo

Alla Norma 13.00  
Melanzane, pomodoro, ricotta salata  
Aubergines, tomato, salted ricotta

Classica 16.00  
Vongole e bottarga  
Clams and botargo

Hamburger e contorno 14.00  
Hamburger and side dish

Cheeseburger e contorno 15.00  
Cheeseburger and side dish

**BIANCHI**

Petrezza, Masone Mannu 20.00  
vermentino 100%

Costarenas, Masone Mannu 25.00  
vermentino 100%

Iselis, Argiolas 20.00  
nasco 100%

Is Argiolas, Argiolas 20.00  
vermentino 100%

Funtanaliras, Cantina di Monti 20.00  
vermentino 100%

Canayli, Cantina Gallura 20.00  
vermentino 100%

Sciala, Vigne Surrau 25.00  
vermentino 100%

Branu, Vigne Surrau 20.00  
vermentino 100%

Lintòri, Capichera 30.00  
vermentino 100%

Vigna'ngena, Capichera 35.00  
vermentino 100%

Cervaro della Sala, Antinori 65.00  
chardonnay 90%, grechetto 10%

Conte della Vipera, Antinori 38.00  
sauvignon blanc, sémillon

Pietra Bianca, Tormaresca 30.00  
chardonnay 100%

Chardonnay, Tormaresca 20.00  
chardonnay 100%

Pomino Benefizio, Frescobaldi 38.00  
chardonnay 100%

Pomino Bianco, Frescobaldi 20.00  
chardonnay, pinot bianco

Pinot Grigio, Attems 20.00  
pinot grigio 100%

Sauvignon Blanc, Attems 20.00  
sauvignon blanc 100%

Chardonnay, Attems 25.00  
chardonnay 100%

**ROSE'**  
Scalabrone, Antinori 26.00  
cabernet sauvignon, merlot, syrah

Alie Ammiraglia, Frescobaldi 30.00  
syrah, vermentino

**ROSSI**

Zojosu, Masone Mannu 20.00  
cannonau 100%

Entu, Masone Mannu 35.00  
cannonau 50%, carignano 50%

Sincaru, Vigne Surrau 25.00  
cannonau 100%

Iselis, Argiolas 20.00  
monica 100%

Korem, Argiolas 36.00  
bovale sardo 80%, carignano10%, cannonau10%

Turriga, Argiolas 70.00  
cannonau10%, carignano%, bovale sardo75%,  
malvasia nera 5%

Barrua, Agripunica 60.00  
carignano 85%, cabernet sauvignon 10%, merlot5%

Solaia, Antinori 220.00  
cabernet sauvignon 75%, cabernet franc 5%,  
sangiovese 20%

Tignanello, Antinori 89.00  
sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc

Guado al Tasso, Antinori 100.00  
cabernet sauvignon 62%, merlot 18%, cabernet  
franc 18%, petit verdot 2%

Pian delle Vigne R.M, Antinori 30.00  
sangiovese 100%

Pian delle Vigne B.M, Antinori 80.00  
sangiovese 100%

Badia a Passignano, Antinori 49.00  
sangiovese 100%

Il bruciato, Antinori 39.00  
cabernet sauvignon, merlot, syrah

Masseto, Tenuta Ornellaia 800.00  
merlot 100%

Ornellaia, Tenuta Ornellaia 170.00  
cabernet sauvignon 34%, merlot 32%, petit ver-  
dot 20% e cabernet franc 14%

Le Volte, Tenuta Ornellaia 29.00  
merlot, sangiovese, cabernet sauvignon

Lucente, Tenuta Luce della Vite 48.00  
sangiovese, merlot

Luce, Tenuta Luce della Vite 99.00  
sangiovese, merlot

Luce B.M, Tenuta Luce della Vite 120.00  
sangiovese 100%

Castelgiocondo B.M., Frescobaldi 84.00  
sangiovese 100%