



In una vivace città come Cagliari, scopri un luogo dove l'innovazione incontra il gusto, specialmente quando cala la sera.

B-liv non è solo un ristorante, ma una destinazione per chi cerca un'esperienza fuori dagli schemi, dove la cena incontra il brunch e diventa un momento per immergersi in un'atmosfera vibrante e contemporanea. Il nostro locale, elegante e accogliente, riflette la nostra passione per la cultura black, mentre la proposta Brinner è una celebrazione della creatività culinaria, perfetta per chi desidera assaporare la vita notturna e cosmopolita della città.



## CHEERS

**1926 EXTRA DRY 5 | 25€**  
VALDO - Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.,  
Glera, Chardonnay

**TRIULAS 5 | 26€**  
SANTA MARIA LA PALMA - Chardonnay

**CABIROL 6 | 29€**  
SANTA MARIA LA PALMA - Cabernet  
Sauvignon, Cagnulari

**ALIE' 5 | 28€**  
FRESCOBALDI - Sirah, Vermentino

**LISA - BIRRA DEL BORGO 5,5€**  
Lager 5% Non filtrata alla spina 30cl

**61 SATEN 9 | 45€**  
BERLUCCHI - Franciacorta D.O.C.G.,  
Chardonnay

**TRAMINER 6 | 30€**  
I MAGREDI - Friuli DOC

**MERLOT 6 | 30€**  
I MAGREDI - Grave DOC

**STELLA ARTOIS 4€**  
Pilsner 5,2% in bottiglia 33cl

### SPECIALI DAL MONDO

Prova ogni settimana una proposta wine&beer differente

## BOARDING

**MEDITERRANEAN PLATEAU 50€**  
2 Gamberi | 2 Scampi | 2 Ostriche | 2 Carpacci di pesce con tobiko allo yuzu  
[4, 6]  
MATCH CONSIGLIATO 61 SATEN - BERLUCCHI

**SEA GEMS**  
Ostrica di Tortolì 4€ | Gambero Rosso 6€ | Scampo 8€  
[4, 6]

**LAND SELECTION 14€**  
Chorizo spagnolo, speck anatra toscano, jamon iberico,  
juncu stagionato San Nicolò d'arcidano, blue stilton francese  
[12]  
MATCH CONSIGLIATO MERLOT - I MAGREDI

## TASTING

*Intraprendi un percorso nel gusto del brinner accompagnato dai nostri signature drinks, scegli fra le opzioni degustazione curate personalmente dal nostro Chef*

**ROCKSTAR 50€**  
3 BRINNERS + 1 SIGNATURE DRINK OF CHOICE + 1 SWEET

**LEGEND 70€**  
5 BRINNERS + 1 SIGNATURE DRINK OF CHOICE + 1 SWEET  
+ 1 SWEET WINE

## BRINNER STARTERS

### SEA BLISS 12€

Crudo di pesce bianco con dressing al pompelmo,  
gel di karkade, olio evo affumicato  
[2, 6, 8, 11, 12]

MATCH CONSIGLIATO CARCAMIGOS

### SALMON TANGO 12€

Carpaccio di salmone con capperi disidratati,  
arachidi, tobiko, olio di sesamo, cipollina  
[2, 6, 14]

MATCH CONSIGLIATO TRIULAS

### OCEAN PANCAKE 15€

Pancake impasto di ricotta, spada affumicato,  
cream cheese acidificato, gel di pera,  
uova di pesce  
1, 6, 8, 11, 12]

MATCH CONSIGLIATO SMOKIN' FIZZ

### VEGGIE BAO 8€

Pane al vapore HM, tofu, zucchine alla scapece,  
salsa teriaky hm, arachidi,  
mayo wasabi, lollo  
[1, 8, 14]

### HERITAGE MONTANARE 10€

Lievitato in casa 12 ore, cottura classica con salsa  
pomodoro all'antica, pecorino e salsa al basilico  
[1, 12]

MATCH CONSIGLIATO ITALO AMERICANO

### CHICKEN LOLLIPOP 12€

Cosciotti di pollo glassati a fuoco lento  
e avvolti nel bacon  
[7, 8]

MATCH CONSIGLIATO CABIROL

### ZESTY CORN 11€

Corn dog di gambero, servito con maple  
mustard e spicy ketchup al miele  
[1, 4, 7]

MATCH CONSIGLIATO TRAMINIER

### B-FRIES 6€

Stick di patate classiche o patate americane  
[12]  
aggiunta 2€:  
Salsa cheddar | Crumble bacon

# BRINNER MAINS

## B-ENEDICT 11€

Uovo morbido, crumble di pane tostato, tartare di manzo, polvere di olive nere e spuma olandese  
[1, 5, 12]

MATCH CONSIGLIATO  DIVINO 

## BUTTERJAM TORTELLI 11€

Tortelli di pane, beure blanc e dressing alla marmellata di albicocche  
[1, 12]

MATCH CONSIGLIATO  1926 EXTRA DRY 

## BALSAMIC BITE 10€

Short ribs di maiale con salsa sweet maple chili, crumble di bacon e foglie di shiso  
[8]

MATCH CONSIGLIATO  AVVENTURO 

## BEEF & BERRY 13€

Manzo BBQ marinato alle erbe, polvere di fragole, caviale di aceto balsamico  
[8, 11, 12]

MATCH CONSIGLIATO  MERLOT 

## B-LIV BURGER 12€

Bun al latte, burger di manzo, cheddar, bacon, salsa funghi e tartufo  
[1, 2, 5, 7, 12]

MATCH CONSIGLIATO  LISA 

## CHICKEN WAFFLE 12€

Waffle, pollo panato, cheddar, lollo, bacon, pomodoro, maionese  
[1, 5, 12]

## WOODS 13€

Misticanza HM, arrosto di manzo, champignon a crudo, crostini di pane, grana, olio di nocciole  
[1, 3, 12]

## VEGETARIAN 11€

Misticanza HM, feta, noci, mela, uva sultanina, mix di semi, dressing di bosco all'aceto di melograno  
[1, 3, 11, 12]

# SIGNATURES

## CARCAMIGOS 13€

Casamigos, uva acidificata, sciroppo di zucchero, spuma di karkade

## ITALO AMERICANO 10€

Bitter blend, vermouth, shrub di pomodoro, soda al rosmarino

## DIVINO 12€

Sweet vermouth, lime, meringa frantumata, ginger ale, polvere di olive rimm

## AVVENTURO 9€

Bitter venturo, triplesec, estratto di mandarino cinese

## SMOKIN' FIZZ 11€

Tanqueray ten, Limone, sciroppo alla pera, soda affumicata

# TIMELESS

## DAIQUIRI 10€

Rum bianco cubano, succo di lime, sciroppo di zucchero

## CAIPIRINHA 12€

Cachaca, lime, zucchero muscovado

## MILANO TORINO 9€

Bitter blend & vermouth a scelta

## ESPRESSO MARTINI 12€

Ketel one, caffè espresso, liquore al caffè, sciroppo alla vaniglia

## NEW YORK SOUR 11€

Bulleit Bourbon, succo di limone, sciroppo di zucchero, albume o varianti, porto rosso

# SWEETS

## CRUMBLE & CREAM 9€

Spuma al mascarpone, fragole e la loro salsa, crumble bianco alla vaniglia  
[1, 3, 8, 11, 12]

## FOREST BROWNIE 8€

Brownie al cacao, gelato e salsa ai frutti di bosco  
[1, 3, 5, 12]

## CAFFE MELLOW 8€

Mousse al mascarpone, gel di caffè, crumble alla vaniglia  
[1, 8, 11, 12]

## NUTTY PANCAKE 8€

Pancake impasto di ricotta, banana caramellata al brandy, noci pecan, sciroppo d'acero, zucchero alla cannella  
[1, 3, 5, 12]

## ICE CREAM PANCAKE 9€

Pancake impasto di ricotta, frutta fresca, gelato  
[1, 5, 8, 12]

## AGGIUNTE 2€

Pistacchio | Caramello salato | Nutella | Sciroppo d'acero

## 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, a informare il personale per consentirci di mettervi in condizione di evitare alcuni prodotti e di servirvi nel migliore dei modi. Tutti i prodotti e pietanze possono contenere come ingredienti o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso reparto di preparazione) le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati), arachidi, soia, lupino, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, pesce, crostacei, molluschi, latte, uova, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.

**SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE A UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DI SPECIFICI ALLERGENI.**

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (ce) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



MATCH CONSIGLIATO



1. GRANO
2. SESAMO
3. FRUTTA A GUSCIO
4. CROSTACEI
5. UOVA
6. PESCE
7. SENAPE
8. SOIA
9. MOLLUSCO
10. LUPINI
11. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
12. LATTE
13. SEDANO
14. ARACHIDI