



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 | 30€

VALDO - Prosecco di Valdobbiadene D.O.C.G.,  
Glera, Chardonnay

### 61 SATEN 9 | 45€

BERLUCCHI - Franciacorta D.O.C.G.,  
Chardonnay

### TRIULAS 5 | 27€

SANTA MARIA LA PALMA - Chardonnay

### TRAMINER 6 | 30€

I MAGREDI - Friuli D.O.C.

### CABIROL 6 | 29€

SANTA MARIA LA PALMA - Cabernet  
Sauvignon, Cagnulari

### MERLOT 6 | 30€

I MAGREDI - Grave D.O.C.

### ALIE' 5 | 28€

FRESCOBALDI - Sirah, Vermentino

### LISA - BIRRA DEL BORGO 5,5€

Lager 5% Non filtrata alla spina 30cl

### STELLA ARTOIS 4€

Pilsner 5,2% in bottiglia 33cl

### SPECIALI DAL MONDO

Prova ogni settimana una proposta wine&beer differente

## BOARDING

### MEDITERRANEAN PLATEAU €60

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 BRINNER + 1 SIGNATURE DRINK OF CHOICE 1 + SWEET

### LEGEND €70

5 BRINNER + 1 SIGNATURE DRINK OF CHOICE + 1 SWEET  
+ 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 €10

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

### HERITAGE MONTANARA €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 €14

Uovo morbido, crumble di pane tostato, tartare 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 €12

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

MATCH CONSIGLIATO  AVVENTURO 

## BEEF & BERRY €14

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

MATCH CONSIGLIATO  MERLOT 

## B-LIV BURGER €15

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

MATCH CONSIGLIATO  LISA 

## CHICKEN WAFFLE €15

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 €12

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

# SIGNATURES

## CARCAMIGOS

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

## ITALO AMERICANO

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

## DIVINO

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

## AVVENTURO

Bitter venturo, triplesec, estratto di mandarino cinese

## SMOKIN' FIZZ

Tanqueray ten, Limone, sciroppo alla pera, soda affumicata

# TIMELESS

## DAIQUIRI

Rum bianco cubano, succo di lime, sciroppo di zucchero

## CAIPIRINA

Cachaca, lime, zucchero muscovado

## MILANO TORINO

Bitter blend & vermuth a scelta

## ESPRESSO MARTINI

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

## NEW YORK SOUR

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