



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.



SIGNATURES

I nostri drink d'autore, per un'esperienza autentica

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

AVVENTURO 9€

Bitter venturo, triplesec, estratto di mandarino cinese

SMOKIN FIZZ 11€

Tanqueray ten, limone, sciroppo alla pera, soda affumicata

TIMELESS

Grandi classici che non passano mai di moda

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

CHEERS

La nostra selezione di vini e birre

1926 EXTRA DRY 5 | 25€

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

61 SATEN 9 | 45€

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

TRIULAS 5 | 26€

SANTA MARIA LA PALMA - Chardonnay

TRAMINER 6 | 30€

I MAGREDI - Friuli DOC

CABIROL 6 | 29€

SANTA MARIA LA PALMA - Cabernet Sauvignon, Cagnulari

MERLOT 6 | 30€

I MAGREDI - Grave DOC

ALIE' 5 | 28€

FRESCOBALDI - Sirah, Vermentino

LISA - BIRRA DEL BORGO 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

BRINNER FIRST COURSES

Ideali per iniziare la tua serata con gusto

SALTY PANCAKES

PARMIGIANA PANCAKE 10€

Pancake impasto di ricotta, melanzana frita, salsa pomodoro all'antica, parmigiano e basilico fresco
[1, 5, 12]

MATCH CONSIGLIATO ITALO AMERICANO

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

TOASTED

FRENCH TOAST 10€

Panbrioche panato in uovo e tostato, misticanza, salmone affumicato, ribes e vinaigrette allo sciroppo d'acero
[1, 5, 6, 7, 11]

MATCH CONSIGLIATO TRAMINER

FLAT CROISSANT 12€

Flat croissant, avocado smash, pomodorini cherry, insalata di gamberi e cipolla caramellata
[1, 5, 4, 11, 12]

MATCH CONSIGLIATO CARCAMIGOS

TRADITION

BUTTERJAM TORTELLI 11€

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

MATCH CONSIGLIATO 1926 EXTRA DRY

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

BRINNER MAIN COURSES

Le nostre portate principali, tra identità e innovazione

EGGS

NONNA'S BENEDICT 10€

Uova alla Benedict in chiave tradizionale con salsa pomodoro all'antica e pecorino
[1, 5]

MATCH CONSIGLIATO ♡♡ CABIROL

TARTARE BENEDICT €11

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

MATCH CONSIGLIATO ♡♡ DIVINO

BEEF BENEDICT 12€

Pane tostato, uovo in camicia, pomodorini, avocado smash, manzo BBQ scottato e crema al tuorlo d'uovo
[1, 5, 8]

MATCH CONSIGLIATO ♡♡ AVVENTURO

MEAT

LAND SELECTION 15€

Chorizo spagnolo, speck anatra toscano, jamon iberico, juncu stagionato e blue stilton francese, accompagnati da pane Civraxiu fatto in casa
[12]

MATCH CONSIGLIATO ♡♡ MERLOT

BEEF & BERRY 13€

Manzo BBQ marinato alle erbe e cotto a bassa temperatura, polvere di fragole e caviale di aceto balsamico
[8, 11, 12]

MATCH CONSIGLIATO ♡♡ MERLOT

CHICKEN LOLLIPOP 12€

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

MATCH CONSIGLIATO ♡♡ CABIROL

BURGERS & FRIENDS

Ogni cosa è più buona tra due fette di pane

B-LIV BURGER 14€

Bun al latte, burger di manzo, cheddar, bacon, salsa funghi e tartufo, accompagnato da un conetto di patatine fritte
[1, 2, 5, 7, 12]

MATCH CONSIGLIATO ♡♡ LISA

SHRIMP BURGER 14€

Bun, patty fritto di gamberi e granchio, mayo rosa, lollo, accompagnato da un conetto di patatine fritte
[1, 2, 4, 5, 6]

MATCH CONSIGLIATO ♡♡ TRIULAS

CHICKEN BAGEL 12€

Bagel, pollo fritto, cheddar, bacon, mayo, insalata e pomodoro, accompagnato da un conetto di patatine fritte
[1, 2, 5, 7, 12]

MATCH CONSIGLIATO ♡♡ 1926 EXTRA DRY

VEGGIE BAO 8€

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

B-FRIES 6€

Stick di patate fritte classiche o patate fritte americane
[12]

Rendile più golose:

Salsa cheddar 2€ | Crumble di bacon 2€

BOWLS

L'unione perfetta fra gusto e leggerezza

WOODS 13€

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

VEGETARIAN 11€

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

SWEETS

C'è sempre spazio per il dolce

CRUMBLE & CREAM 9€

Spuma al mascarpone, crumble bianco alla vaniglia in due gustose varianti:

Fragole oppure Caffè
[1, 3, 8, 11, 12]

ICE CREAM PANCAKE 9€

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

Aggiunte (2€): Pistacchio | Caramello salato
Nutella | Sciroppo d'acero

FOREST BROWNIE 8€

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

NUTTY PANCAKE 10€

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

THE CHEESECAKE 7€

La nostra cheesecake in tre golose varianti:

Caramello salato | Nutella | Pistacchio
[1, 3, 5, 7, 8, 11, 12]

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