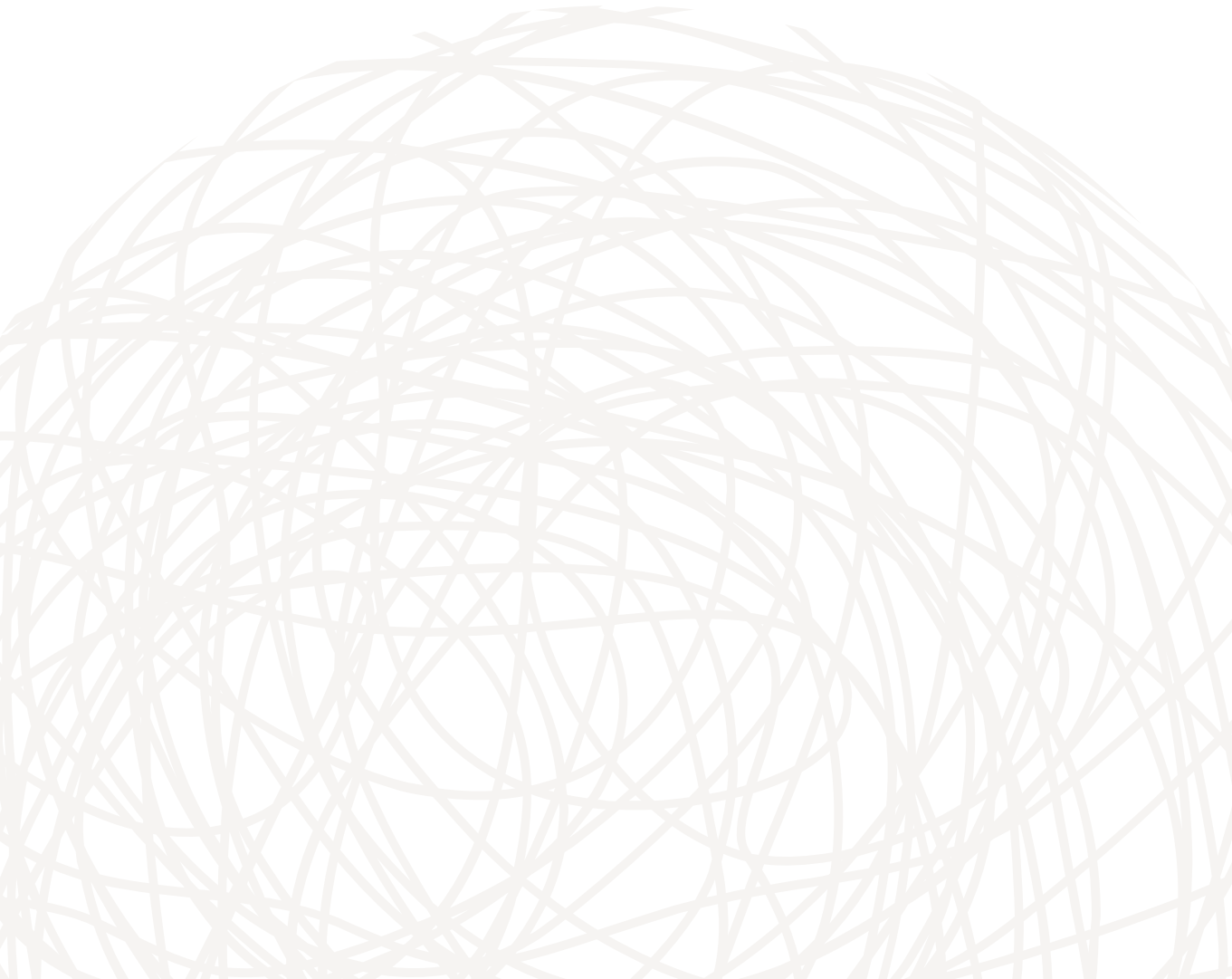


kandoo
restaurant

LISTA VINI
E SAKE



LA NOSTRA SELEZIONE AL CALICE

Vini

Prosecco Miraval - Bellenda - Valdobbiadene	5.5 €
Cuvée Prestige - Ca' del Bosco - Lombardia	10 €
Chardonnay - Attems - Friuli Venezia Giulia	5,5 €
Ribolla Gialla - Tunella - Friuli Venezia Giulia	5,5 €
Gewurtztraminer - Cantina Valle Isarco - T.A.	5,5 €
Falanghina - La Guardiense - Campania	5,5 €
Morellino - Terenzi - Toscana	5,5 €

Sake

Masumi Yawaraka (Junmai Ginjo, leggero)	6,5 €
Konishi hiyashibory (Daiginjo, aromatico)	6,5 €
Kuromatsu kenbishi (Futsushu, lo storico)	6,5 €



VINI ½ BOTTIGLIA

Cuvée Prestige - Cà del Bosco - Franciacorta	25 €
Lugana - Ca' dei Frati - Lombardia	14 €
Rosa dei Frati - Ca' dei Frati - Lombardia	14 €
Funtanaliras - Cantina del Vermentino - Sardegna	13,5 €
Verdicchio dei Castelli di Jesi - Villa Bucci - Marche	15 €
Ribolla Gialla - Tunella - Friuli Venezia Giulia	13,5 €
Falanghina - La guardiense - Campania	13 €
Rosato Poggio ai Ginepri - Argentiera - Toscana	15 €
Vermentino Poggio ai Ginepri - Argentiera - Toscana	15,5 €

CHAMPAGNE

Dom Perignon Vintage	230 €
Blanc de Blanc - Ruinart	110 €
Ruinart Brut - Ruinart	85 €
Brut Grant Cru - Vesselle Georges - Bouzy	75 €
Grand Cru Blanc de Blanc - Encry -Le Mesnil-sur-Oger	85 €



BOLLICINE

Prosecco Miraval extra dry - Bellenda - Valdobbiadene	21 €
Brut - Barone Pizzini - Franciacorta	33 €
Rosè - Barone Pizzini - Franciacorta	36 €
Saten - Barone Pizzini - Franciacorta	37 €
Cuvée prestige - Cà del Bosco - Franciacorta	45 €
Annamaria Clementi 2010 - Cà del Bosco- Franciacorta	120 €
Rosè Cuvée Prestige - Cà del Bosco - Franciacorta	65 €
Saten Vintage Collection - Cà del Bosco - Franciacorta	65 €
Pas Dosè M.C. (uve Bombino) - D'Arapi - Puglia	31€

VINI BIANCHI

Chablis 1er Cru - Chaude Ecuelle - Francia Borgogna	38 €
Muscadet Sèvre Maine - Landron Jo - La Haye-Fouassiere	26 €
Riesling - Villa Huesgen - Germania	21 €
Pouilly Fumè - Saget - Francia	29 €
Derthona - Vigneti Massa - Piemonte	29 €
Blangè - Ceretto - Piemonte	30 €
Lugana - Ca' dei Frati - Lombardia	24 €



Pratto - Ca' dei Frati - Lombardia	28 €
Rosa dei Frati - Ca' dei Frati - Lombardia	25 €
Chardonnay - Attems - Friuli Venezia Giulia	22 €
Ribolla Gialla - Tunella - Friuli Venezia Giulia	22 €
Gewürztraminer Nussbaumer - Tramin - Trentino	38 €
Gewürztraminer "Selida" - Tramin - Trentino	24 €
Sauvignon Pepi - Tramin - Trentino	24 €
Kerner - Cantina Valle Isarco - Trentino	22 €
Muller Thurgau - Cantina Valle Isarco - Trentino	20 €
Illivio - Livio Felluga - Friuli	36 €
Sauvignon - Livio Felluga - Friuli	28 €
Friulano - Livio Felluga - Friuli	28 €
Pinot Grigio - Livio Felluga - Friuli	28 €
Falanghina - La Guardiense - Campania	21 €
Pompei bianco - Bosco de Medici - Campania	28 €
Furore bianco - Marisa Cuomo - Campania	28 €
Pecorino - Torre dei beati - Abruzzo	22 €
Verdicchio dei Castelli di Jesi - Villa Bucci - Marche	25 €
Funtanalaras - Cantina del Vermentino - Sardegna	22 €
Grillo di Mozia - Tasca D'Almerita - Sicilia	30 €



Didyme Malvasia Secco - Tasca D'Almerita - Sicilia 28 €

Nozze d'oro - Tasca D'Almerita - Sicilia 29 €

VINI ROSSI

Brunello di Montalcino - Palazzo - Toscana 50 €

Chianti Classico - Frescobaldi - Toscana 25 €

Le Serre Nuove Ornellaia - Frescobaldi - Toscana 65 €

Argentiera - Argentiera - Toscana 95 €

Morellino - Terenzi - Toscana 22 €

Pinot Nero Riserva - MarJun Tramin - Trentino 30 €



SAKE

MASUMI KARAKUCHI (180ml) 9,5 €

Sake dal corpo leggero, secco, delicato e dall'aroma bilanciato. Può essere consumato sia freddo che caldo. Si abbina bene con sushi e piatti agrodolci o con salsa teriyaki.

ROKASEN NIGORI (330 ml) 18 €

Sake freddo dal sapore dolce e cremoso, non filtrato torbido e opaco. Ottimo abbinamento bevuto durante il pasto.

SHO CHIKU BAI GINJO PREMIUM SAKE (300ml) 17 €

Delicato, asciutto e morbido come la seta. Suggerimenti: Servizio: Freddo. Abbinamenti: Perfetto da solo o con cibi leggermente conditi

SOTO JUNMAI DAIGINJO (300 ml) 25 €

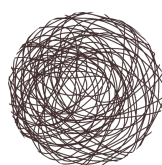
Fresco al naso, in bocca è rotondo con note fruttate di mela verde e scorza di limone. Il finale è secco con sentori di cetriolo e anice.

TONOIKE BO JUNMAI GINJO HITOGOKOCHI (720) 37 €

Sake crudo, non filtrato. Al naso è molto profondo, delicato e piacevole. In bocca dolcezza e Umami si fondono in un mix perfetto. Abbinamenti: carpacci, sashimi e ostriche

KUROMATSU KENBISHI (900ml) 36 €

Lo storico. tipologia: futsushu. Sake bilanciato, assenza di note fruttate e pienezza di aromi di mandorla, crema, frutta secca e liquirizia.



MASUMI YAWARAKA (720 ml)

37 €

Aroma fruttato , gusto bilanciato , morbido ed elegante. consigliato in abbinamento con piatti leggeri come insalata, pesce crudo, pollo e gamberi alla griglia. ottimo come aperitivo,

KONISHI HIYASHIBORI (720 ml)

30 €

Aromatico: grande aroma fruttato e floreale, preservato dalla singola pastorizzazione. Ottimo gusto daiginjo esaltato dall'accol aggiunto. Special mention 5starwine vinitaly 2018

