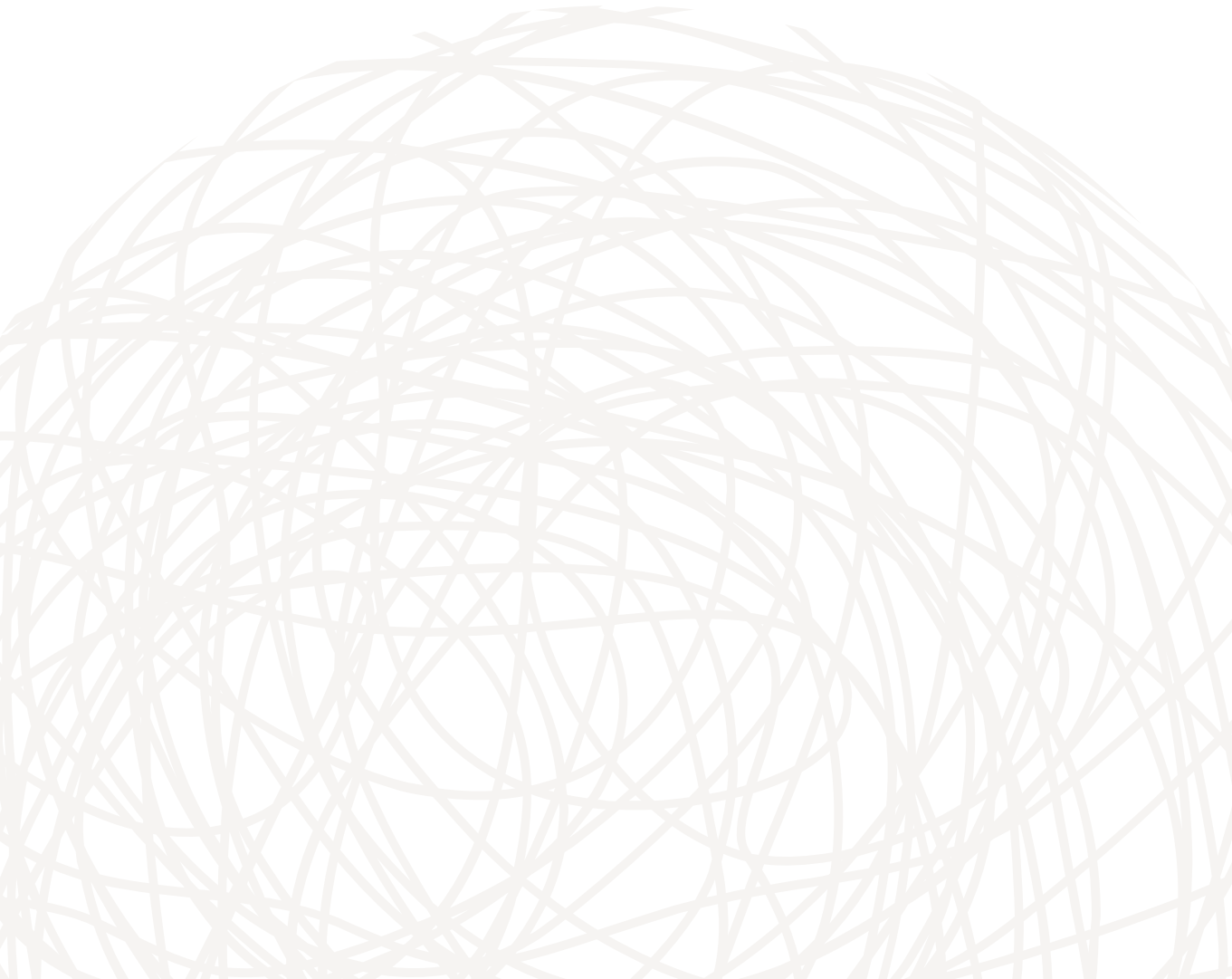


kandoo
restaurant

LISTA VINI
E SAKE



LA NOSTRA SELEZIONE AL CALICE

Vini

Prosecco Miraval - Bellenda - Valdobbiadene	5,5 €
Chardonnay - Attems - Friuli Venezia Giulia	5,5 €
Gewurtztraminer - Cantina Valle Isarco - T.A.	5,5 €
Vermentino - Funtanaliras - Sardegna	5,5 €
Morellino - Terenzi - Toscana	5,5 €

Sake

Masumi Yawaraka 100 cl (Junmai Ginjo, leggero, servito freddo)	7 €
Konishi hiyashibory 100 cl (Daiginjo, aromatico servito freddo)	7 €
Kuromatsu kenbishi 100 cl (Futsushu, lo storico servito freddo)	7 €
Urakasumi Kiippon 120 cl (fruttato, servito caldo)	10 €



VINI ½ BOTTIGLIA

Riso Sake Frizzante Movat	22 €
Blanc de Blanc - Ruinart	70 €
Cuvée Prestige - Cà del Bosco - Franciacorta	27 €
Lugana - Ca' dei Frati - Lombardia	15 €
Rosa dei Frati - Ca' dei Frati - Lombardia	15 €
Funtanaliras - Cantina del Vermentino - Sardegna	14 €
Falanghina - La guardiense - Campania	14 €
Morellino - Terenzi - Toscana	14 €

CHAMPAGNE

Dom Pérignon Vintage	230 €
Blanc de Blanc - Ruinart -	115 €
Rosè - Ruinart	120 €
Ruinart Brut - Ruinart	85 €
Brut Grant Cru - Vesselle Georges - Bouzy	75 €
Grand Cru Blanc de Blanc - Encry -Le Mesnil-sur-Oger	85 €
Brut "Réserve Impériale" - Moët & Chandon	75€



BOLLICINE

Prosecco Miraval extra dry - Bellenda - Valdobbiadene	22 €
Cuve Voyage Brut Metodo Classico- Frescobaldi- Toscana	29 €
Brut - Barone Pizzini - Franciacorta	37 €
Rosè - Barone Pizzini - Franciacorta	41 €
Saten - Barone Pizzini - Franciacorta	41 €
Saten Donna Cora - Antinori - Franciacorta	55 €
Cuvée prestige - Cà del Bosco - Franciacorta	49 €
Annamaria Clementi 2010 - Cà del Bosco- Franciacorta	120 €
Rosè Cuvée Prestige - Cà del Bosco - Franciacorta	65 €
Saten Vintage Collection - Cà del Bosco - Franciacorta	65 €
Brut Metodo Classico - D'Arapi - Puglia	36 €

VINI BIANCHI ITALIANI

Chablis 1er Cru - Chaude Ecuelle - Francia Borgogna	38 €
Muscadet Sèvre Maine - Landron Jo - La Haye-Fouassiere	26 €
Riesling - Villa Huesgen - Germania	22 €
Pouilly Fumé - Saget - Francia	29 €
Chardonnay- Cloudy Bay	35€
Derthona - Vigneti Massa - Piemonte	30 €



Blangè - Ceretto - Piemonte	30 €
Lugana - Ca' dei Frati - Lombardia	26 €
Brolettino - Ca' dei Frati - Lombardia	30 €
Pratto - Ca' dei Frati - Lombardia -	30 €
Rosa dei Frati - Ca' dei Frati - Lombardia	26 €
Chardonnay - Attems - Friuli Venezia Giulia	22 €
Gewürztraminer Nussbaumer - Tramin - Trentino	38 €
Gewürztraminer "Selida" - Tramin - Trentino	24 €
Sauvignon Pepi - Tramin - Trentino	24 €
Kerner - Cantina Valle Isarco - Trentino	23 €
Illivio - Livio Felluga - Friuli	36 €
Sauvignon - Livio Felluga - Friuli	28 €
Friulano - Livio Felluga - Friuli	28 €
Pinot Grigio - Livio Felluga - Friuli	28 €
Ribolla Gialla - Tunella - Friuli	25 €
Falanghina - La Guardiense - Campania	23 €
Pompei bianco - Bosco de Medici - Campania	28 €
Furore bianco - Marisa Cuomo - Campania	28 €
Pecorino - Torre bei beati - Abruzzo	24 €
Funtanaliras - 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) 11 €

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.

DASSAI JUNMAI DAIGINJO 23 (300 ml) 55 €

Sake dal profumo ricco ed intenso che ricorda fiori bianchi e frutta fresca. Dassai 23 è composto da riso integrale Yamada Nishiki Genmai lucidato ad una percentuale del 23%, creando un infuso delicatamente dolce ma con un retrogusto secco e croccante.



ROKKASEN 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) 29 €

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.

DASSAI JUNMAI DAIGINJO 23 (720 ml) 110 €

Sake dal profumo ricco ed inteso che ricorda fiori bianchi e frutta fresca. Dassai 23 è composto da riso integrale Yamada Nishiki Genmai lucidato ad una percentuale del 23%, creando un infuso delicatamente dolce ma con un retrogusto secco e croccante.

TONOIKE BO JUNMAI GINJO HITOGOKOCHI (720) 39 €

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

