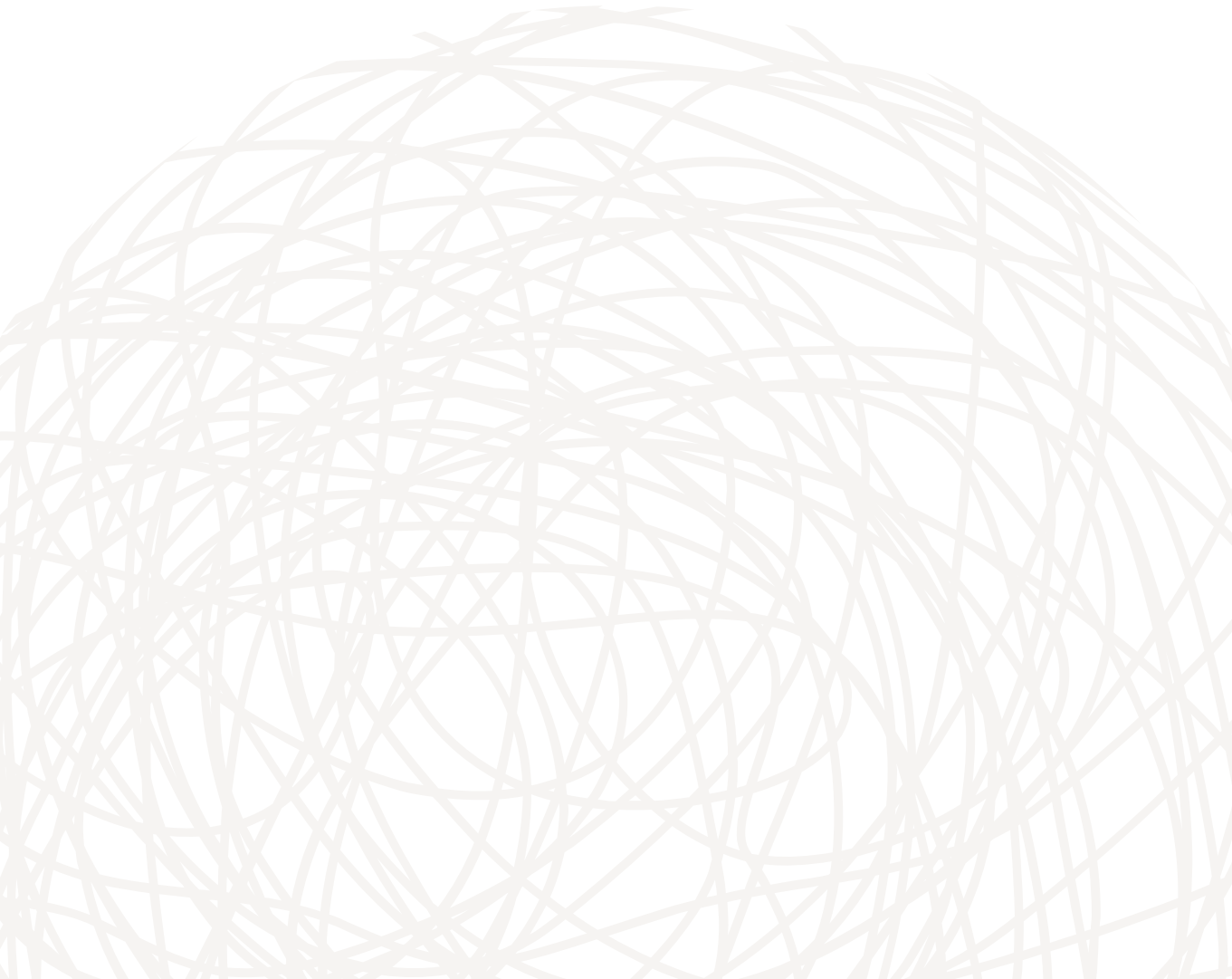


**kandoo**  
restaurant

LISTA VINI  
E SAKE



## COCKTAILS

Moët & Chandon Spritz	8 €
Aperol Spritz	9 €
Muscow Mule	10 €
<b>Gin Tonic</b>	
Roku con fever tree indian tonica	9 €
Nikka con Ginger beer tonica	12 €
Kosue con fever tree aromatic tonica	12 €
Etsu con fever tree indian tonica	12 €
Bordiga Premium Pink con fever tree aromatico tonica	12 €
Hendrick Lunar con fever tree indian tonica	12 €
Portofino con fever tree mediterranean tonica	12 €

## LA NOSTRA SELEZIONE AL CALICE

### Vini

Prosecco Miraval - Bellenda - Valdobbiadene	5,5 €
Ribolla Gialla - Attems - Friuli Venezia Giulia	5,5 €
Petit Arvin - Les Cretes- Valle d'Aosta	6,5 €
Sauvignon - Cape Mentelle - Australia	6,5 €
Morellino - Terenzi - Toscana	5,5 €
Corte dei Lupi - Ca De Bosco - Franciacorta	8 €

### 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 €
Sogen Sword of Samurai 100 cl (Corposo e ricco di umami, servito freddo)	9,5 €
Urakasumi Kiippon 130 cl (fruttato, servito caldo)	11 €

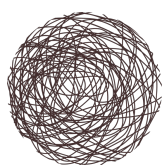


## VINI ½ BOTTIGLIA

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 €
Gewürztraminer - Colterenzio - Trentino	14 €
Funtanaliras - Cantina del Vermentino - Sardegna	14 €
Ribolla Gialla - Tunella - Campania	14 €
Morellino - Terenzi - Toscana	14 €

## CHAMPAGNE

Krug Gran Cuvee Brut	300 €
Dom Perignon Vintage 2012	280 €
Blanc de Blanc - Ruinart	115 €
Rosè - Ruinart	120 €
Ruinart Brut - Ruinart	85 €
Brut "Réserve Impériale" - Moët & Chandon	75 €
Brut "Nectar Impériale" - Moët & Chandon	90 €



Veuve Clicquot Cuvè - Saint Petersburg - Moët & Chandon 70 €

## BOLLICINE

Chandon Garden Spritz - Moët & Chandon - Rosè frizzante 30 €

Prosecco Miraval extra dry - Bellenda - Valdobbiadene 22 €

Cuve Voyage Brut Metodo Classico- Frescobaldi- Toscana 29 €

Barone Pizzini - Franciacorta - Brut 37 €

Blanc de Blanc- Tenuta Montenisa - Franciacorta 55 €

Rosè - Tenuta Montenisa - Franciacorta 52 €

Saten Donna Cora -Tenuta Montenisa - Franciacorta 55 €

Cuvée prestige - Cà del Bosco - Franciacorta 49 €

Annamaria Clementi 2010 - Cà del Bosco- Franciacorta 150 €

Rosè Cuvée Prestige - Cà del Bosco - Franciacorta 65 €

Saten Vintage Collection - Cà del Bosco - Franciacorta 65 €

Brut Metodo Classico - D'Arapi - Puglia 36 €

Chartron et Trebuchet - Cremant de Bourgogne 35 €

Marcel Cabelier - Cremant de Jura - Bourgogne 40 €

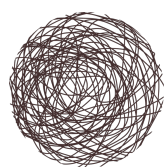
## VINI BIANCHI

Chablis 1er Cru - Chaude Ecuelle - Francia Borgogna 38 €

Muscadet Sèvre Maine - Landron Jo - La Haye-Fouassiere 26 €



Riesling - Villa Huesgen - Germania	22 €
Chardonnay- Cloudy Bay - Nuova Zelanda	35€
Petit Arvin - Les Cretes- Valle d'Aosta	33 €
Chardonnay Cuvee Bois - Les Cretes- Valle d'Aosta	60 €
Derthona - Vigneti Massa - Piemonte	30 €
Blangè - Ceretto - Piemonte	30 €
Lugana - Ca' dei Frati - Lombardia	25 €
Brolettino - Ca' dei Frati - Lombardia	30 €
Pratto - Ca' dei Frati - Lombardia	30 €
Rosa dei Frati - Ca' dei Frati - Lombardia	25 €
Pigato - Lunae - Liguria	29 €
Vermentino - Lunae - Liguria	35 €
Ribolla Gialla - Attems - Friuli Venezia Giulia	22 €
Gewürztraminer Nussbaumer - Tramin - Trentino	38 €
Gewürztraminer - Colterenzio - Trentino	24 €
Sauvignon Pepi - Tramin - Trentino	24 €
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 €



Sauvignon - vie di Romans - Friuli	40 €
Chardonnay - vie di Romans - Friuli	40 €
Pinot Grigio - vie di Romans - Friuli	40 €
Rosato Salento - Vespa - Puglia	24 €
Falanghina - Tenuta del Meriggio - Campania	23 €
Furore bianco - Marisa Cuomo - Campania	28 €
Pecorino - Tenuta Antonini - Abruzzo	24 €
Funtanaliras - Cantina del Vermentino - Sardegna	25 €
Grillo di Mozia - Tasca D'Almerita - Sicilia	30 €
Didyme Malvasia Secco - Tasca D'Almerita - Sicilia	35 €
Nozze d'oro - Tasca D'Almerita - Sicilia	32 €

## VINI ROSSI

Corte dei Lupi - Ca De Bosco - Franciacorta	40 €
Pinot Nero Riserva - MarJun Tramin - Trentino	30 €
Montepulciano d'Abruzzo - tenuta Antonini - Abruzzo	28 €
Morellino - Terenzi - Toscana	25 €
Madre Chiesa Morellino Riserva - Terenzi - Toscana	38 €
Chianti Classico Perano - Frescobaldi - Toscana	35 €
Poggio alle Nane - Antinori - Toscana	75 €



Tignanello - Antinori - Toscana	140 €
Le Serre Nuove Ornellaia - Frescobaldi - Toscana	80 €
Argentiera - Argentiera - Toscana	105 €
Villa Donoratica - Bolgheri - Toscana	60 €
Montiano - Cottarella - Lazio	80 €
Brunello le Macioche - Cottarella - Lazio	80 €
Primitivo di Mandunia Riserva - Tenuta Antonini - Puglia	32 €
San Leonardo - Tenuta San Leonardo - Toscana	63 €
Masseto - Tenuta Ornellaia - Toscana	980 €

## SAKE

**RISO SAKE FRIZZANTE MOVAT (350 ml)** 22 €

**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 teryaki.

**DASSAI JUNMAI DAIGINJO 23 (300 ml)** 55 €

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 restrogusto 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. Suggestivi:  
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 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.

**TONOIKE BO JUNMAI GINJO HITOGOKOCHI (720)**

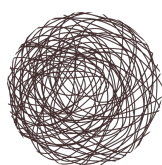
39 €

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 peritivo,

**KONISHI HIYASHIBORI (720 ml)**

30 €

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

