

COCKTAILS

Moët & Chandon Spritz	7 €
Aperol Spritz	8 €
Gin Tonic	
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 €
Cuvée Voyage Brut - Frescobaldi	6,5 €
Chardonnay - Attems - Friuli Venezia Giulia	5,5 €
Fiano - Bruno Vespa	5,5 €
Gewürztraminer - Valle Isarco	6 €
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 €
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

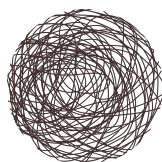
Riso Sake Frizzante Movat	22 €
Blanc de Blanc - Ruinart	70 €
Cuvée Prestige - Cà del Bosco - Franciacorta	27 €
Lugana - Ca' dei Frati - Lombardia	15 €
Rosa dei Frati - Ca' dei Frati - Lombardia	15 €
Gewürztraminer - Colterenzio - Trentino	14 €
Funtanaliras - Cantina del Vermentino - Sardegna	14 €
Ribolla 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 Cuvèe 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 Cabeller - Cremant de Jura - Bourgogne	40 €

VINI BIANCHI

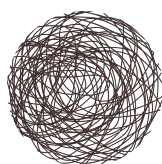
Muscadet Sèvre Maine - Landron Jo - La Haye-Fouassiere	26 €
Chardonnay- Cloudy Bay - Nuova Zelanda	35€
Petit Arvin - Les Cretes- Valle d'Aosta	33 €
Chardonnay Cuvee Bois - Les Cretes- Valle d'Aosta	60 €
Derthona - Vigneti Massa - Piemonte	30 €
Blangè - Ceretto - Piemonte	30 €
Lugana - Ca' dei Frati - Lombardia	26 €
Brolettino - Ca' dei Frati - Lombardia	30 €
Pratto - Ca' dei Frati - Lombardia	30 €
Rosa dei Frati - Ca' dei Frati - Lombardia	26 €
Corte dei Lupi - Ca De Bosco - Franciacorta	40 €
Pigato - Lunae - Liguria	29 €
Vermentino - Lunae - Liguria	35 €
Gewürztraminer Nussbaumer - Tramin - Trentino	38 €
Gewürztraminer - Colterenzio - Trentino	26 €
Illivio - Livio Felluga -Friuli	36 €
Sauvignon - Livio Felluga -Friuli	30 €
Friulano - Livio Felluga -Friuli	30 €
Pinot Grigio - Livio Felluga -Friuli	30 €
Ribolla Gialla - Tunella - Friuli	26 €
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 €



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 €
Ornellaia Riserva - Fescobaldi - Toscana	290 €
Argentiera - Argentiera - Toscana	105 €
Villa Donoratica - Bolgheri - Toscana	60 €
Montiano - Cottarella - Lazio	80 €
Brunello le Macioche - Cottarella - Lazio	80 €
Primitivo di Manduria 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 teriyaki.

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.

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. Suggestivo:
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.

SOGEN SWORD OF SAMURAI **45 €**
Sake con lunga lavorazione e fermentazione artigianale. un sake corposo, ricco di umami con retrogusto piacevolmente amarognolo. Perfetto per sashimi e Wagyu.

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

