



CONTEMPORARY
D I N I N G

MENÙ
TAKE AWAY

ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2011 D.L. n.109 del 27 gennaio 992 sezione III-D.L. n.114/2006



Glutine



Crostacei
e derivati



Pesce
e derivati



Molluschi
e derivati



Latte
e derivati



Arachidi
e derivati



Lupini
e derivati



Senape
e derivati



Sesamo



Soia



Frutta a guscio
e derivati



Sedano



Uova



Anidride
solforosa e solfiti



Piccante

Alcuni ingredienti dei nostri piatti contrassegnati con un (*) potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

I prodotti a base di pesce somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di -20°C per almeno 24 ore come da legge.

LE IMMAGINI SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE

ANTIPASTI



11 ZUPPA DI MISO

miso, soia, tofu e alghe

€ 6.00



12 ZUPPA DI UOVO

capesante, gamberi, uova e soia*

€ 8.00



13 POKE SALMONE

salmone, mais, goma wakame*,
avocado, sesamo e soia*

€ 12.00



14 POKE TONNO

tonno, mais, avocado, pomodori,
alghe nori, sesamo, soia
e salsa poke*

€ 12.00





15 INSALATA

insalata, papaya, soia e arachidi

€ 9.00



16 EDAMAME

*baccelli di soia**

€ 5.00



17 EDAMAME PICCANTE

baccelli di soia e peperoncino*

€ 5.00



18 EDAMAME TARTUFO

baccelli di soia e tartufo*

€ 6.00



19 GOMA WAKAME*

insalata di alghe piccanti

€ 5.00





20 COCKTAIL DI GAMBERI

gamberi e salsa rosa*

€ 5.00



21 INVOLTINI PRIMAVERA

3 pezzi

verdure miste

€ 3.00



22 INVOLTINI VIETNAMITI

3 pezzi

carne e verdure

€ 3.00



23 GAMBER STICK

3 pezzi

*involtini di gamberi**

€ 5.00



24 CHELE DI GRANCHIO

3 pezzi

*polpa di granchio**

€ 5.00



RAVIOLI

4 pezzi



1 GYOZA*

carne di maiale e verdure

€ 5.00



2 GYOZA BRASATI*

carne di maiale e verdure

€ 5.00



3 SHUMAI*

gamberi, castagne d'acqua
e carne di maiale

€ 5.00



4 RAVIOLI CRISTALLO*

gamberi e verdure

€ 5.00

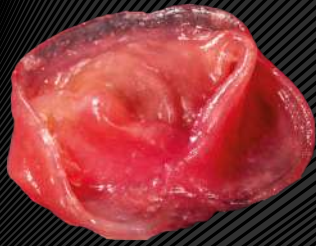


5 RAVIOLI MERLUZZO*

merluzzo e verdure

€ 6.00





6 RAVIOLI MANZO*

manzo e verdure

€ 6.00



7 RAVIOLI VERDURE*

verdure miste

€ 6.00



8 RAVIOLI POLLO*

pollo

€ 6.00



9 BAOZI*

carne di maiale e verdure

€ 6.00



10 PANE AL VAPORE*

farina

€ 5.00



PRIMI



27 SPAGHETTI DI THE VERDE

verdure e uova

€ 10.00



28 PAD THAI

gamberi, verdure, uova e
arachidi*

€ 10.00



29 TAGLIOLINI CON STRACCIATELLA

stracciatella e pomodoro

€ 10.00



30 TAGLIOLINI CON SCAMPI

scampi e pomodoro*

€ 12.00





31 RISO XO

riso e gamberi con salsa xo

€ 10,00



32 RISO CON ANGUILLA

riso, anguilla e salsa teriyaki*

€ 12.00



33 RISO CON POLLO

riso, pollo e salsa agropiccante

€ 10.00



34 RISO CANTONESE

riso, uova, piselli, prosciutto cotto

€ 9.00



SECONDI



35 GAMBERI SALE E PEPE

gamberi e pepe*

€ 10.00



36 SCAMPI

scampi e pepe*

€ 10.00



37 GAMBERONI

gamberi e pepe*

€ 10.00



38 TEPPAN SAKE

salmone e salsa teriyaki*

€ 8.00





39 TEPPAN SUZUKI

branzino* e salsa teriyaki

€ 8.00



40 TEPPAN EBI

gamberi*, pepe e sesamo

€ 8.00



41 TEPPAN SEPPIE

seppie* e pepe

€ 8.00



TEMPURA



50 TEMPURA GAMBERI

gamberi e farina*

€ 10.00



51 TEMPURA VERDURE

verdure e farina

€ 9.00



52 TEMPURA MISTO

verdure, gamberi e farina*

€ 12.00



53 TEMPURA CALAMARI

calamari e farina*

€ 10.00



54 TEMPURA POLLO

pollo e farina

€ 10.00



SPECIAL SO



60 MILLEFOGLIE AL TARTUFO

sfoglia croccante, tartare di tonno,
olio di tartufo bianco ed erba cipollina*

€ 6.00



61 MILLEFOGLIE AL SALMONE

sfoglia croccante, spicy salmone, salsa teriyaki,
wasabi fresco, pepe nero ed erba cipollina*

€ 6.00



69 TACOS VEGETARIANA

*fragola, mango, avocado, mais, lime
e maionese*

€ 3.00



70 TACOS SALMON

salmone piccante, mandole, erba
cipollina, salsa teriyaki
e salsa dello chef*

€ 3.00





71 TACOS WAGYU

tartare wagyu, erba cipollina, pepe nero, tartufo, salsa stracciatella e salsa teriyaki

€ 3.00



108 TATAKI SALMONE

salmone scottato, salsa piccante, prezzemolo, lime e ponzu*

€ 10.00



SPECIAL ROLL

8 pezzi



220 FLAMBÉ

riso, tartare di salmone piccante*, avocado, pistacchio, salsa teriyaki e flambé

€ 11.00



221 GAMBERI ROSSI

riso, salmone*, avocado, gamberi rossi*, salsa avocado e salsa teriyaki

€ 13.00



222 MANGO FISH

riso, anguilla*, philadelphia, mango, kataifi e salsa teriyaki

€ 12.00



223 WAGYU TARTUFO

riso, tempura di gamberi*, philadelphia, asparagi, wagyu scottato, tartufo nero, salsa teriyaki ed erba cipollina

€ 13.00



224 SALMON AFFUMICATO

riso, polpa granchio*, gambero cotto*, maionese, tobikko, salmone affumicato*, tartufo ed erba cipollina

€ 12.00





225 CAPESANTE ROLL

riso, asparagi, tonno, capesante*,
salsa spicy e wasabi fresco*

€ 15.00



226 CARABINIEROS

riso, gamberi fritti, avocado,
gamberi rossi*, burrata
e salsa teriyaki*

€ 15.00



TARTARE



120 TARTARE SAKE

salmone, lime, salsa ponzu,
salsa avocado e cipolla frita*

€ 8.00



121 TARTARE SPECIAL

salmone, lime, salsa dello chef
e olio verde*

€ 10.00



NIGIRI

1 pezzo



140 NIGIRI SAKE

*riso e salmone**

€ 2.00



141 NIGIRI TUNA

riso, tonno e wasabi*

€ 2.50



142 NIGIRI SUZUKI

*riso e branzino**

€ 2.00



144 NIGIRI EBI

*riso e gamberi cotti**

€ 2.00



145 NIGIRI CAPESANTE

riso, capesante, shiso*

€ 3.00





146 NIGIRI UNAGI

riso, anguilla, formaggio, alga nori, salsa teriyaki ed erba cipollina*

€ 2.50



147 NIGIRI AMAEBI

riso, gamberi rossi e lime*

€ 3.00



148 SALMONE FRY

riso, salmone scottato, maionese, capperi e salsa teriyaki*

€ 2.50



149 SALMONE LIME SCOTTATO

riso, salmone scottato, salsa dello chef, lime, erba cipollina e salsa teriyaki*

€ 2.50





150 SALMONE FORMAGGIO

riso, salmone*, formaggio, salsa teriyaki ed erba cipollina

€ 2.50



143 TUNA FORMAGGIO

riso, tonno*, formaggio, salsa teriyaki ed erba cipollina

€ 3.00



151 ANGUILLA FORMAGGIO

riso, anguilla*, formaggio, alga nori salsa teriyaki ed erba cipollina

€ 3.00



152 NIGIRI WAGYU

riso, manzo, salsa dello chef ed erba cipollina

€ 3.00



153 NIGIRI WAGYU TARTUFO

riso, manzo, salsa al tartufo, erba cipollina e salsa teriyaki

€ 3.00



GUNKAN

1 pezzo



130 SALMON GIO

salmone*, riso, uova di quaglia, tartufo ed erba cipollina in salsa ponzu

€ 2.50



131 SALMON TARTUFO

salmone*, riso, philadelphia e tartufo

€ 2.50



132 SALMON OUT

salmone*, riso, salsa piccante ed erba cipollina

€ 2.00



133 TUNA OUT

tonno piccante*, riso e rucola fritta

€ 2.00



134 TUNA GAMBERI ROSSI

tonno*, riso, gamberi rossi*, philadelphia e tartufo

€ 2.50





135 SAKE GRANCHIO

*salmone**, *riso*, *granchio**, *maionese*
e tobikko

€ 2.00



136 PHILADELPHIA IKURA

*salmone**, *riso*, *philadelphia* e *ikura*

€ 2.50



137 SALMONE GAMBERONI

*salmone**, *riso*, *gamberoni**,
erba cipollina, *soia* e *olio d'oliva*

€ 2.50



138 GIO FLAMBE

*salmone**, *riso*, *lime*, *salsa flambé*,
salsa teriyaki e *pistacchi*

€ 2.00



MAKI FRITTI

8 pezzi



180 TRUFFLE SUZUKI

asparagi fritti, branzino*, tartufo nero, asparagi, erba cipollina, salsa teriyaki e alga nori

€ 10.00



181 MINI FRITTO CAPRICCIOSA

salmone piccante*, philadelphia, kataifi, salsa dello chef e alga nori

€ 9.00



182 FRITTO MANGO

avocado, philadelphia, mango, salsa mango e alga nori

€ 9.00



183 FRAGOLA

avocado, philadelphia, fragola, salsa teriyaki e alga nori

€ 9.00



HOSSOMAKI

8 pezzi



190 HOSSO SAKE

riso, salmone e alga nori*

€ 7.00



191 HOSSO TONNO

riso, tonno e alga nori*

€ 8.00



192 HOSSO AVOCADO

siano, avocado e alga nori*

€ 7.00



193 HOSSO EBI

riso, gambero cotto e alga nori*

€ 7.00



CARPACCIO



100 CARPACCIO SALMONE

salmone*, salsa yuzu wasabi,
wasabi fresco, avocado e olio verde

€ 10.00



101 CARPACCIO SALMONE FUSION

salmone*, jalapeño, ponzu e soia

€ 10.00



102 SALMON PASSION FRUIT

salmone*, mango, passion fruit,
prezzemolo, riso soffiato e olio verde

€ 10.00



103 SALMON CAPESANTE

salmone*, capesante*, gamberi rossi*,
pistacchio, passion fruit, mango
e olio di shiso

€ 12.00





104 CARPACCIO BRANZINO

branzino*, lime, ikura, olio verde e salsa yuzu wasabi

€ 12.00



105 CARPACCIO MIX

salmone*, tonno*, branzino*, gamberi rossi*, peperoncino e salsa yuzu miso

€ 12.00



106 SALMONE CIOCCOLATO

carpaccio di salmone* con salsa yuzu, lime e scaglie di cioccolato fondente

€ 10.00



107 CARPACCIO SCOTTATO

salmone*, tonno*, branzino*, salsa ponzu, olio verde, erba cipollina e tobikko

€ 10.00



CREATI DALLO CHEF MAX



62 RICCIOLA AL TARTUFO

alga nori, spicy ricciola*, olio al tartufo, erba cipollina, maionese e jalapeño

€ 6.00



63 POLIPO SCOTTATO

polipo cotto*, salsa teriyaki, olio d'oliva ed erba cipollina

€ 7.00



64 SALMONE AFFUMICATO

salmone affumicato*, lime, salsa spicy e prezzemolo

€ 8.00



65 FU SALMON

salmone affumicato*, prezzemolo, peperoncini rossi, salsa teriyaki e salsa dello chef

€ 8.00





66 RICCIOLA ROLL

ricciola, gamberi rossi*, salsa ponzu e wasabi fresco*

€ 6.00



67 TARTARE WAGYU

tartare wagyu, erba cipolina, lime, olio d'oliva e pepe nero

€ 12.00



72 SASHIMI DI BUFALA

scampi, salmone*, tonno*, branzino*, salsa al mango, salsa teriyaki, olio verde, stracciatella e cipolla affumicata*

€ 12.00



73 SO MIX

salmone, tonno*, branzino*, gambero rosso, capesante, salsa dello chef e olio verde*

€ 12.00





74 BAIA ARTICA

fasolare, erba cipollina, tobiko,
olio d'oliva e soia

€ 10.00



75 CARPACCIO WAGYU

carpaccio di manzo, salsa ponzu,
erba cipollina e olio al tartufo

€ 9.00



76 POLIPO CRISP

polipo fritto* con salsa teriyaki, sesamo mix,
erba cipollina e insalata

€ 8.00



77 TONNO FRITTO

tonno fritto*, avocado, mango, papaya,
menta, peperoncini rossi, salsa spicy
e maionese

€ 10.00





78 CAPESANTE

capesante*, spicy maio, erba cipollina, ponzu e olio verde

€ 10.00



80 TARTARE DI GAMBERI ROSSI

gamberi rossi*, olio d'oliva, shiso, erba cipollina e salsa dello chef

€ 8.00



81 SEPPIA

seppia*, soia, olio d'oliva e salsa dello chef

€ 10.00



82 SCAMPI EXOTIC

scampi crudi*, ikura, salsa passion fruit e olio verde

€ 12.00





83 CARPACCIO CAPESANTE

capesante*, pomodorini, ponzu e olio verde

€ 13.00



84 DOUFU EXOTIC

doufu cinese, salsa spicy, lime ed erba cipollina

€ 6.00



85 ANGUILLA DI PANE

anguilla*, pane fritto, maionese, erba cipollina, salsa teriyaki e sesamo

€ 8.00



109 TATAKI TONNO

tonno scottato*, salsa piccante, prezzemolo, lime e ponzu

€ 12.00





173 SASHIMI OSTRICHE SPECIAL

*ostriche**, *gamberi rosso**, *capesante**,
ikura, *shiso* e *salsa ponzu*

€ 5.00



227 ASTICE ROLL

riso, *astice cotto**, *avocado*, *maionese*,
pomodori, *uova di lompo*,
salsa mango e *salsa teriyaki*

€ 15.00



228 FOIE GRAS

riso, *asparagi*, *gamberi fritti**, *wagyu*,
foie gras, *salsa teriyaki* ed *erba cipollina*

€ 16.00



229 ALL'EX ROLL

riso, *gamberoni**, *astice**, *scampi**,
jalapeno e *ponzu*

€ 16.00



URAMAKI

8 pezzi



200 SALMONE ORO

riso, salmone*, avocado, oro e tartufo

€ 10.00



201 SALMONE IKURA

riso, salmone*, avocado, lime e ikura

€ 12.00



202 SALMON WASABI

riso, salmone*, avocado, tobiko e salsa spicy

€ 10.00



203 TIGER

riso, tempura di gamberi*, philadelphia, avocado, salmone affumicato*, salsa tartufo e salsa teriyaki

€ 11.00



204 TUNA MANGO

tempura di gamberi*, tonno*, avocado, philadelphia, maionese, mango, salsa avocado e salsa teriyaki

€ 11.00





205 KING ROLL

riso, gamberi fritti, avocado, maionese, granchio*, tobikko, salsa teriyaki, erba cipollina e alghe*

€ 11.00



206 SPICY TUNA TARTUFO

riso, tonno, avocado, spicy maionese, tartufo ed erba cipollina*

€ 12.00



207 EXOTIC

riso, tempura di gamberone, philadelphia, avocado, tartare di salmone piccante*, erba cipollina e salsa dello chef*

€ 11.00



208 RUCOLA ROLL

riso, philadelphia, gamberi fritti, salmone*, rucola fritta e salsa teriyaki*

€ 11.00



209 SALMON WHAT

riso, trito di gamberi, philadelphia, salmone spicy*, salsa di tonno, salsa teriyaki ed erba cipollina*

€ 11.00



BLACK ROLL

8 pezzi



240 GOLD 24K

riso, salmone, avocado, spry alimentare e ikura*

€ 10.00



241 BLACK MANGO

riso, philadelphia, salmone, mango e salsa mango*

€ 10.00



242 BLACK TUNA

riso, spicy tonno, riso soffiato, salsa teriyaki, tobikko ed erba cipollina*

€ 12.00



243 BLACK SALMON

riso, salmone, avocado, salsa avocadoe mandorle*

€ 10.00



Rosso Roll

8 pezzi



244 TATAKI ROLL

riso, gamberi fritti*, avocado, philadelphia, salmone*, erba cipollina, lime e salsa teriyaki

€ 11.00



245 TONNO 101

riso, tartare di tonno piccante*, avocado, scampi*, gamberoni*, tartufo nero, salsa lime, erba cipollina e philadelphia

€ 15.00



246 ROSSO TARTUFO

riso, avocado, capesante*, tartufo e gamberi rossi*

€ 13.00



S H A S H I M I



170 SASHIMI SAKE

*salmon**

€ 10.00



171 SASHIMI TONNO

*tonno**

€ 12.00



172 SASHIMI MIX

salmon, tonno*, branzino**

€ 14.00



BEVANDE

Acqua San Pellegrino	€ 4.00
Acqua Panna 75cl	€ 4.00
Acqua 75cl	€ 3.00
Acqua frizzante	€ 3.00
Coca Cola	€ 3.50
Coca Cola Zero	€ 3.50
Fanta	€ 3.50
Sprite	€ 3.50
The limone/pesca	€ 3.50
The caldo (verde/gelsomino)	€ 4.00
Spritz	€ 5.00
Calice vino fermo	€ 4.00
Calice bollicine	€ 4.00
Vino sfuso 1/2lt	€ 8.00
Vino sfuso 1lt	€ 13.00

BIRRA

Ashai 33ml	€ 4.50
Ashai 50ml	€ 6.00
Tsingtao 64ml	€ 6.00
Sapporo	€ 7.00
Kirin	€ 6.00

CAFFÈ

Caffè espresso	€ 1.50
Cappuccino	€ 2.00
Caffè americano	€ 2.00
Caffè doppio	€ 2.00
Caffè macchiato	€ 1.50
Caffè decaffeinato	€ 2.00
Caffè corretto	€ 1.50
Caffè orzo grande	€ 2.00
Caffè orzo piccolo	€ 2.00
Caffè ginseng grande	€ 2.00
Caffè ginseng piccolo	€ 2.00

LIQUORI

Grappa	€ 4.00
Amaro	€ 3.50
Whisky	€ 5.00
Sakè	€ 5.00

BOLLICINE

€ Bottiglia

Wiel Prosecco DOC Brut Conegliano

€ 18.00

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, lo sviluppo di bollicine di anidride carbonica è fine e persistente al gusto. Sensazioni olfattive fruttate di frutta matura, floreali di glicine e di fiori d'acacia. Sono fresche, equilibrate e delicatamente aromatiche. Piacevolmente acidulo al palato, sapido, fresco, fruttato, equilibrato e permanente, ha completa corrispondenza con i profumi e con la tipologia brut.

Bortolin Valdobbiadene Brut

€ 3.50

€ 21.00

Vino spumante dal fine e persistente perlage, proviene da uve raccolte esclusivamente nella zona DOCG di Valdobbiadene. Profumo fruttato, leggero tenore alcolico, gusto delicato.

Bortolin Valdobbiadene Superiore Extra Brut Angelin Beo

€ 25.00

Colore giallo paglierino scarico. Netto e sincero al naso, con predominanti sensazioni fruttate e di mineralità, tipiche dei vigneti di Guia, dove nasce questo Valdobbiadene DOCG. L'assenza di residuo zuccherino esprime una curiosa rotondità, con salinità caratteristica dovuta al suolo "saliz". Il perlage dona al palato cremosità e sensazioni quasi vellutate.

Salatin Verdiso Unico Bio

€ 23.00

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso il profumo è delicato ma molto ampio, ricorda gli agrumi e i fiori bianchi. Il sapore è asciutto, al retrogusto vengono richiamati i sentori percepiti all'olfatto supportati da una spiccata acidità e persistenza in bocca.

Pisoni Trento DOC

€ 30.00

Bel colore giallo paglierino chiaro e luminoso, in bocca si percepisce la notevole struttura ben supportata da una decisa freschezza. Persistente, dal retrogusto dolce-amarognolo.

Pisoni Rosè

€ 38.00

Colore rosato buccia di cipolla abbastanza chiaro e con perlage molto fine, continuo e persistente. Al naso è fresco, pulito e di media intensità con riconoscimenti floreali, vegetali e fruttati. In bocca è ben equilibrato, scorrevole e piacevole. Conduce a un retrolfatto di buona intensità che propone note di frutta matura.

Ferrari Maximum Blanc De Blancs

€ 39.00

Luminoso giallo paglierino e perlage di notevole persistenza. Al naso sensazioni di mela sostenute da toni di biscotto e cedro. Nelle note di frutta matura si riconoscono sentori di crosta di pane conferiti dagli oltre tre anni sui lieviti. Gusto fresco e vitale, impreziosito dalla morbidezza vellutata delle bollicine. Alle note fruttate tipiche dello Chardonnay si accostano fragranze di lievito.

Ferrari Riserva Lunelli

€ 80.00

Oro cesellato dal finissimo perlage. Le percezioni floreali si alternano a tocchi agrumati di frutta esotica. Note di crosta di pane, ananas e crema di limone sono accompagnate da sensazioni speziate e ricordi di rosmarino, con sentori di miele e croccante alla nocciola. Equilibrio perfetto di sensazioni fruttate e lievito tostato. Il rovere austriaco delle grandi botti dona struttura e lunga persistenza.

€ Bottiglia

Ferrari Giulio Ferrari 2012

€ 230.00

Chardonnay dai preziosi riflessi dorati su un giallo brillante, perlage finissimo e persistente. Bouquet intenso e complesso, dalla mineralità spiccata, arricchita da sentori esotici. Alle percezioni di cioccolato bianco e nocciola seguono note balsamiche e preziose pennellate di spezie, cera d'api e miele. Fastose suggestioni scaturiscono dal corpo cremoso e vellutato, con fragranze di miele di acacia accompagnate a note di frutta esotica.

Ferghettina Franciacorta Brut

€ 30.00

Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente, in bocca si presenta con note che spaziano dalla nocciola a fragranze di frutti dolci e fiori bianchi. Molto persistente e fresco.

Ferghettina Franciacorta Milledì

€ 42.00

Colore giallo paglierino con riflessi oro verde. Perlage fine e persistente. In bocca si presenta con eleganti note agrumate e minerali. Di buona persistenza.

Roberto Garbarino Extrabrut Blanc De Noirs

€ 40.00

Giallo tenue, perlage fine e persistente. Grande complessità olfattiva, sentori di mela renetta, rosa canina, miele con finale di crosta di pane. La grande coerenza naso-bocca e la struttura complessa, conferiscono una notevole persistenza in bocca.

Champagne Mumm Cordon Rouge

€ 55.00

Comprende più di 100 cru, per un vino audace e ricco che sa bilanciare sottilmente la forza e la struttura del Pinot Noir, l'eleganza e la mineralità dello Chardonnay e le caratteristiche fruttate del Meunier. Colore dorato dalla seducente brillantezza, animato da un flusso esuberante di bolle piccole e persistenti. Al naso è espressivo e tonificante, con note di pesche, albicocche e ananas maturi che emanano dal bicchiere. Ogni sorso di questo Champagne strutturato e vinoso sprigiona sapori intensi e complessi di frutta fresca, prima di avviare un lungo finale che è potente e fresco nel contempo.

Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve

€ 70.00

Giallo dorato, dal perlage molto fine e persistente. Al naso esprime quella profondità che rappresenta tutto lo stile della Maison grazie a note fruttate di mango, di albicocca, di pistacchio e in generale di frutta secca. In bocca è secco, dritto, luminoso, caratterizzato da una viva traccia minerale e da un'acidità veemente. Chiude con un finale molto pulito, che richiama il sorso successivo.

Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve Rosè

€ 110.00

Il suo raffinato colore rosa inglese si illumina di riflessi color ciliegia e oro chiaro, con un perlage fine e vivace. Al naso l'armonia è bucolica, la ricchezza dell'assemblaggio si esprime attraverso una prima leggera sensazione fruttata di fragoline di bosco e cedro, che va intensificandosi in note di tabacco e spezie delicate, come la cannella e la liquirizia. La nota finale ricorda bastoncini di vaniglia freschi e marmellata tiepida. In bocca risulta fresco e delicato. L'equilibrio fra freschezza e opulenza è sottile e armonioso.

Champagne Blanc De Millenaires 2007

€ 270.00

La quintessenza di uno Champagne Blanc de Blancs nato dai più grandi terroir. Giallo dorato intenso, con perlage fine. Al naso limone, mela e frutta secca. Corpo fresco e vivace, con note intense di agrumi.

Champagne Dom Perignon

€ 320.00

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati, sentori iniziali di mandorla fresca si aprono poi a note di limone candito e di frutta secca, il tutto completato da accenni affumicati e tostati; Gusto energico e caloroso, pieno e avvolgente, vellutato e cremoso, finale intenso con note di zenzero e mango.

BIANCHI

€ Bottiglia

Monte Del Frà Lugana DOC

€ 22.00

Colore giallo, con riflessi verdi paglierino, profumo netto, fragrante, preciso con sentori lievi e delicati di piccoli fiori bianchi e ortica, albicocca acerba e mandorla. Sapore asciutto sapido, piacevolmente armonico.

Tenuta Rovaglia Lugana

€ 24.00

È un vino che si segnala per spiccato carattere, finezza e persistenza gustativa. Di colore brillante, paglierino intenso, esprime al meglio le caratteristiche dei vini del Lugana: un grande corpo, un profumo delicato e un bouquet complesso e raffinato.

Sturm Pinot Grigio Ramato

€ 28.00

Avvolgente e progressivo, di generosa freschezza, profuma di pesca e albicocca, di glicine e fiori bianchi. Il tenue rosa "oeil de perdreau" gli conferisce un glamour inatteso e suadente, anticipatore della sua ricchezza. Sorprende il palato con un'inattesa esplosione di sottobosco e infiorescenze delicate. Buona acidità, con chiusa sapida di grande eleganza nel finale.

Bertani Soave "Serole"

€ 22.00

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, al naso si apre un netto bouquet floreale con le note tipiche di sambuco e pera per poi evolversi in profumi dolci di frutta a pasta gialla come albicocca, ananas e melone. In bocca è morbido, ripropone il gusto fruttato già avvertito al naso con note sapide e lunghe che ne esaltano l'elevata struttura.

Mosole Tai IGT

€ 21.00

Ha un colore giallo paglierino. Ricorda frutta di polpa bianca, mandorla verde con note floreali. Deciso in bocca, sapido, di buon corpo.

Illuminati Passerina "Controguerra"

€ 25.00

Colore giallo paglierino scarico. Profumo floreale, fine, intenso, aromi delicati di mela e di pesca. Di buona struttura, pieno, lunga persistenza, armonico è un vino dove si evidenzia una buona sapidità e una delicata freschezza.

€ Bottiglia

Torre Rosazza Ribolla Gialla

€ 24.00

Il colore è giallo paglierino di media intensità. Ha profumi netti e floreali in cui si distinguono il melone e una leggera nota agrumata. Al palato è snello, molto fresco e gustoso, coerentemente caratterizzato dalla presenza agrumata percepita al naso.

Salatin Manzoni Bianco Le Conche

€ 25.00

Colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati, presenta una leggera velatura. Intenso e complesso, presenta note minerali e di crosta di pane per poi evidenziare note di frutta esotica matura che riconducono all'albicocca, alla pesca e all'ananas. L'intensità olfattiva si ripropone anche al palato con un gusto avvolgente, sapido e con un finale che evoca sentori di frutta fresca e polposa.

Livio Felluga Sharis Bianco

€ 28.00

Colore giallo canarino con riflessi dorati, profumo intenso, fresco e coinvolgente; evidenti sentori agrumati, scorza di limone; richiami di menta piperita, fiori di Pitosforo e di ciliegio, integrati a note speziate. Gusto vivace, fresco, corroborante, con buon equilibrio acido; note di mela verde, kiwi e zenzero.

Picech Malvasia Itriana

€ 30.00

Vino di grande carattere e solidità con profumi intensi e variegati. Fresca, sapida, intensa e persistente.

Sturm Sauvignon Collio DOP

€ 25.00

Esuperante, piccante, balsamico. Dal colore giallo dorato si presenta al naso con un bouquet di percezioni olfattive che spaziano dalla frutta tropicale ai fiori di sambuco, agli agrumi, fino ad arrivare alla salvia e alla foglia di pomodoro. Al palato impressiona la sua grande morbidezza e nel contempo il suo carattere aromatico.

Kaltern Gewurztraminer

€ 23.00

Vino di colore giallo paglierino fino a giallo dorato, ben strutturato, dal profumo da leggero a penetrante, secco e delicatamente aromatico al gusto. Accanto a lievi note speziate si avvertono anche sfumature di chiodi di garofano, rosa e litchi.

Tramin Muller Thurgau DOC

€ 22.00

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il suo profumo è delicato di note erbacee e di noce moscata. Al palato risulta fresco, vivace e aromatico.

Baron di Pauli Enosi Weinberg Dolomiten Bianco

€ 26.00

Un vino dall'acidità fresca e dalla mineralità elegante. Le uve crescono sul maso "Höfl unterm Stein" ubicato a Söll, presso Termeno. I vigneti si estendono su uno splendido declivio esposto a sud a una altitudine media di 500m s.l.m., dove coltivano viti vecchie anche trent'anni. Al naso ricorda l'uva spina, fior di pesco, ananas e maracuja. Molto espressivo al palato, dal fondo sapido e articolato, molto minerale. Retrogusto di agrumi.

€ Bottiglia

Travaglino Riesling Campo della Fojada

€ 25.00

Riesling Renano Superiore coltivato sulle argille calcaree di Travaglino, di cui è massima espressione territoriale. Ricco in struttura, in profumi fruttati e mineralità.

Federico Graziani Mareneve

€ 75.00

Bianco brillante con sfumature verdoline, profumi intensi e lievemente aromatici di frutta tropicale fresca, ananas, pesca bianca e litchi, muschio bianco, rosa, granita al limone, pietra lavica e sale. Al palato è armonico, estremamente fresco, fine e verticale, salino e persistente. Ricorda la freschezza candida della neve e la salinità del Mediterraneo.

Trenel Bourgogne Chardonnay

€ 35.00

Un piacevole e minerale Chardonnay di Borgogna con delicati aromi di mele e note minerali.

Jean Marc Brocard Chablis

€ 38.00

Colore giallo paglierino smagliante, con scintillanti riflessi verdolini, ha un naso raffinato e delicato di piccoli fiori bianchi, mughetto e camomilla, finemente intrecciati con toni agrumati di cedro e limone, insieme a un ricordo di iodio. Assaggio verticale, affilato, ben equilibrato nel corpo fresco-sapido e gradevole nei ritorni tostati di mandorla, è tutto giocato sulla mineralità che è essa stessa la degustazione. Una lunga scia salina in persistenza ne lascia intravedere il buon potenziale di invecchiamento.

Sybille Kuntz Riesling Qualitätswein Trocken

€ 34.00

Vino secco fresco e fruttato con buona mineralità e acidità. Ideale abbinato a insalata di mare, sushi e crostacei.

Chassagne Montrachet En Pimont AOC

€ 95.00

Prodotto con uve del Cru En Pimont, situato nella parte superiore della collina su terreno calcareo con una discreta pendenza. Pieno, rotondo e avvolgente. È un'ottima espressione del terroir di Chassagne Montrachet. color giallo paglierino dai delicati riflessi dorati; al naso si avvertono delicati sentori floreali e tocchi di agrumi. il palato è strutturato e rivela le note rinfrescanti tipiche di un terreno calcareo.

Kendall Jackson Chardonnay (California)

€ 55.00

La tenuta Kendall-Jackson produce uno dei migliori vini bianchi della California da oltre 30 anni. La sua reputazione va oltre i confini... Lo Chardonnay è davvero sorprendente: tostato, cremoso, fruttato, esotico e dagli aromi minerali.

Rossi

€ Bottiglia

Mosole Merlot IGT Passi di Luce

€ 18.00

Colore rosso rubino con sfumature violacee. Al naso si sente la frutta rossa ed è leggermente speziato. In bocca la nota fruttata esplode e avvolge il palato. Finale molto fine ed elegante.

Venturini Valpolicella Classico

€ 21.00

Grande vino rosso che nasce dalle uve originarie delle Prealpi Veronesi: Corvina, Rondinella, Molinara. Presenta un bel colore rubino, profumi gradevolmente fruttati molto tipici delle varietà impiegate. Vino di stile piuttosto tradizionale di facile bevibilità e del corpo di media struttura. Immediato e ben calibrato nelle sue componenti.

Sturm Cabernet Franc

€ 28.00

Sincero e suadente. Rosso amarena intenso, di ottimo impatto visivo. Al naso è una macedonia di frutti rossi con note leggermente erbacee. Al palato si presenta pieno, schietto e armonico, ricco di aromi e tannini dolci.

Livio Felluga Vertigo

€ 29.00

Rosso violaceo quasi impenetrabile, profumo intenso, vivace, con spiccati aromi di lampone, melograno, prugna e delicati richiami di spezie. Gusto compatto, pieno e morbido; struttura tannica in evidenza perfettamente fusa con l'acidità, a donare persistenza; si ritrovano al palato note di lampone, melograno, prugna e spezie, in aggiunta a sentori di kiwi e carambola.

Federico Graziani Etna Rosso

€ 40.00

Rosso rubino intenso il colore alla vista. Il bouquet olfattivo è ricco di frutti rossi e neri maturi, come mirtillo e lampone, arricchiti da spezie, sentori terziari e mineralità. Al palato la trama tannica è ben organizzata, come anche elegante è l'equilibrio e lunga la persistenza.