

# CARTA VINI NATURALI

Piccole vigne, niente chimica, vendemmia a mano, poco o nulla solforosa aggiunta. Un unico ingrediente: il grappolo d'uva. Ecco cosa distingue un vino naturale. Lasciatevi stupire.

## I BIANCHI



### trebbiano d'abruzzo

uve Trebbiano | cantina: Cirelli  
regione: Abruzzo | bianco fermo

Da un'azienda agricola dove si coltivano frutta, ortaggi, ulivi e vigne in ottica ecosostenibile. La nota ematica del trebbiano si fonde con la frutta bianca, per una bocca fresca, minerale, appagante.

75cl **15**  
calice **4**



### frammenti

uve Vernaccia | cantina: Tenuta Montagnani  
regione: Toscana | bianco fermo

Da un incontro tra due agricoltori, una vigna di cinquant'anni e un terreno ricco di fossili non poteva che nascere una vernaccia di ricca sapidità, rinfrescante e avvolgente.

75cl **15**  
calice **4**



### miranda

uve Erbaluce | cantina: Centovigne  
regione: Piemonte | bianco fermo

La cantina si trova in un luogo fiabesco dove si fa vino dal 1600. L'uva erbaluce esprime qui tutte le sue migliori qualità: naso fresco di fiori bianchi, agrumi e mela verde; bocca sapida e polputa.

75cl **16**  
calice **4**



### valtolla

uve Malvasia di Candia | cantina: Croci  
regione: Emilia Romagna | bianco fermo

Da uve Malvasia macerate sulle bucce per trenta giorni, questo vino colpisce al naso per il bouquet di profumi con sentori di albicocca. La bocca è però secca e asciutta, con un leggero tannino.

75cl **18**  
calice **5**

## I ROSSI



### du galli

uve Sangiovese | cantina: Poggio Trevalle  
regione: Toscana | rosso fermo

In Maremma il morellino accompagnava la giornata in campagna, dalla colazione alla cena. Così è Dugalli: al naso ciliegia, viola e spezie; in bocca grande bevibilità grazie al corpo snello e alla nota acidula.

75cl **15**  
calice **4**



### nino

uve Pinot nero | cantina: Cascina Iuli  
regione: Piemonte | rosso fermo

Tra i boschi della valle Cerrina spunta una vigna di Pinot Nero piantata per sfida e per passione. Profumi vegetali, speziati e di frutta rossa; bocca elegante e minerale.

75cl **28**  
calice **6**

## LE BOLLE



### brut rosé pret-a-porter

uve Nebbiolo | cantina: Casina Bric  
regione: Piemonte | spumante rosé

460 sono i metri di altitudine su cui sorgono le vigne e la cantina di Casina Bric, nelle colline di Barolo. La complessità del nebbiolo si esprime con bollicine delicate, setose e sottili.

75cl **20**  
calice **5**



### revelatio

uve Pinot Noir e Chardonnay | cantina: Deville  
regione: Champagne | metodo champenoise

Uvaggio 75% pinot nero e 25% Chardonnay, affinamento di 60 mesi sui lieviti, dosaggio di 2gr/l per uno champagne dal naso fresco e aromatico e dal perlage delicato e suadente.

72cl **48**

# CARTA SAKE

Una selezione di sake importati direttamente dal Giappone. Dall'aromatico al secco, dal fruttato al minerale, da gustare a tutto pasto

## I CLASSICI



### denso

Honjozo | prefettura: Yamagata  
caldo o a temperatura ambiente | 15% vol.

Gusto ricco e rotondo, non pungente nell'alcolicità. A temperatura ambiente risulta leggero ed elegante, mentre servito caldo acquista note di mandorla e crema.

15cl **8**  
calice **5**



### hiyashibori

Daiginjo | prefettura: Hyogo  
servito freddo | 15% vol.

Sake ben bilanciato e caratterizzato da un bouquet fruttato e floreale, si adatta molto bene ai piatti della cucina giapponese, ma anche di quella europea.

72cl **30**  
calice **5**



### taga akinouta

Junmai | prefettura: Shiga  
servito freddo | 16% vol.

Prodotto con una varietà particolare di riso, questo sake ha buona mineralità e umami, il quinto gusto giapponese. Ha aromi floreali intensi e finale pulito.

72cl **35**  
calice **6**



### yawaraka

Junmai Ginjo | prefettura: Nagano  
servito freddo | 12% vol.

Nuovo stile di sake che grazie a un particolare processo produttivo raggiunge una gradazione alcolica ridotta, simile a quella del vino bianco. Gusto bilanciato e morbido, aroma fruttato.

72cl **38**  
calice **6**



## ninki-ichi gold

Junmai Daiginjo | prefettura: Tohoku  
servito freddo | 15% vol.

Sake estremamente raffinato, con aromi di melone e viole al naso. Sapori di crema, mandorla, banana al palato. Gusto lungo e persistente.

72cl **38**  
calice **6**

## I PICCOLI FORMATI



## enter sake black cup

Honjozo | prefettura: Aichi  
da freddo a caldo | 15% vol.

Gusto delicato, con un profumo di stella alpina. Possiede una struttura pulita e un gusto morbido.

18cl **8**



## ginpa

Junmai | prefettura: Yamagata  
servito freddo | 15% vol.

Sake corposo e strutturato, dal sapore maschile, secco e minerale.

Prodotto vicino al mare, ne racchiude la fragranza.

30cl **15**



## azuma tsuyahime

Junmai Daiginjo | prefettura: Yamagata  
servito freddo | 15% vol.

Sake dall'umami profondo. Ottenuto dal riso più pregiato del Giappone, dal quale ottiene aroma e gusto. Il nome sulla bottiglia può essere tradotto come 'da gustare a tutte le temperature'.

30cl **15**

## E NON SOLO

sake invecchiati o aromatizzati ai frutti. E per chi ama i gusti decisi, selezione di distillati giapponesi.

## ALLA FINE DEL PASTO



### kikuisami umeshu

5cl 5

Ume-shu | prefettura: Yamagata  
servito freddo | 11% vol.

Liquore leggero a base di sake aromatizzato alle prugne. Presenta le note di acidità e dolcezza tipiche della prugna. Perfetto come digestivo.



### kodakara yuzu

5cl 6

Yuzu-shu | prefettura: Yamagata  
servito freddo | 8% vol.

Sake fruttato allo yuzu, agrume tipico delle isole del sud del Giappone. Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro.



### edo genshu

5cl 7

Junmai metodo tradizionale | prefettura: Hyogo  
servito freddo | 18% vol.

Da un'antica ricetta del periodo Edo, un sake invecchiato in fusti di legno tradizionali. Colore ambrato, con note di legno, caramello, tabacco. Paragonabile ad un vino da meditazione.



### sangosho black

5cl 6

Awamori | prefettura: Okinawa  
servito a temperatura ambiente | 30% vol.

Prodotto esclusivamente nella prefettura di Okinawa, con riso thailandese e koji nero. Sapore ricco e profondo, con aromi di frutta matura.