

FOOD AND BEVERAGE

BOMAKI

MENÙ

LUNCH

STARTERS

GYOZA



RAW BAR

SUSHI & SASHIMI



FUTOMAKI

KITCHEN SELECTION

HANDROLL



URAMAKI



ROBATA

DESSERT

BEVERAGE

BENTO LUNCH

dal lunedì al venerdì (esclusi festivi)

Ogni menù include una bento box con sei portate selezionate dallo chef, un piatto principale a scelta tra quelli proposti e coperto



Ogni Box comprende:

Edamame, zuppa di miso, takoyaki, insalata, sashimi di salmone, gyoza di gamberi e verdure (1,2,3,4,5,6,9,11,14)

BENTO NATSU (Estate)

UN PIATTO A SCELTA TRA:

- Montefuji chirashi
- Maguro wasabi chirashi
- Chicken salad
- Salmon salad
- Green salad

20,00 €

BENTO HARU (Primavera)

URAMAKI (8 pz) A SCELTA TRA:

- Dragon classic
- Dragon giallo
- Salmone crispy
- Salmone teriyaki
- Spicy tuna
- Tonno teriyaki
- Veggie roll

18,00 €

BENTO FUYU (Inverno)

UN PIATTO A SCELTA TRA:

- Pollo teriyaki
- Sake teriyaki
- Pollo karaage

19,00 €

BENTO AKI (Autunno)

UN PIATTO (3pz) A SCELTA TRA:

- Robata alette di pollo + riso bianco
- Robata pollo yakitori + riso bianco
- Robata mix (pollo yakitori, alette di pollo, japanese burger) + riso bianco

20,00 €

Completa il tuo lunch con un calice di vino, drink o dessert (+5€)

Scegli tra Caipirinha, Spritz, Falanghina, Vermentino, Pinot Noir, Valdobbiadene

Sulla proposta lunch non sono applicabili sconti o convenzioni

DISPONIBILI SOLO A PRANZO

dal lunedì alla domenica

BOWLS

SAKE IKURA / 17.00€

Ciotola di riso con dadolata di salmone°, shiso, daikon e ikura°, completata da salsa yuzu wasabi, semi di sesamo e wasabi fresco (1,4,6,10,11)

MONTEFUJI / 17.00€

Ciotola di riso con tartare di salmone°, tonno° e capasanta°, arricchita da avocado, zenzero, tobiko°, foglia di wasabi°, spicy cream, salsa teriyaki, salsa ponzu, olio evo e semi di sesamo (1,3,4,6,11,14)

MAGURO WASABI / 16.00€

Ciotola di riso con carpaccio di tonno°, tartare di tonno° con spicy cream, zenzero, shiso e semi di sesamo, salsa ponzu, olio evo e foglia di wasabi° (1,3,4,6,11)

SALADS

SAKE SALAD / 15.00€

Fresca e vivace. Insalata mista con carpaccio di salmone°, fettine di avocado, filangè di carote e cetrioli, pomodorini, mandorle, salsa di sesamo e bo dressing (1,3,4,5,6,11)

CHICKEN SALAD / 13.50€

Insalata mista con pollo alla griglia, fettine di avocado, filangè di carote e cetrioli, pomodorini, mandorle, salsa di sesamo e bo dressing (1,3,5,6,8,11)

GREEN SALAD / 11.50€

Insalata mista con fettine di avocado, filangè di carote e cetrioli, pomodorini, mais, mandorle, salsa di sesamo e bo dressing (1,3,5,6,8,11)

A top-down view of a wooden table with several Japanese dishes. In the center is a green plate with a variety of nigiri sushi, including salmon, tuna, shrimp, and a piece with black roe. To the top left is a green bowl of gyoza in a dark sauce. To the top right is a wooden board with a large, golden-brown tostada, a small bowl of green avocado sauce, and a small bowl of red tomato sauce. At the bottom left is a large brown bowl of cauliflower golden bites in a light brown sauce. At the bottom right is a brown bowl of shishito peppers in a light brown sauce.

GYOZA

**CRUNCHY
TOSTADA**

NIGIRI MIX

**CAULIFLOWER
GOLDEN BITES**

SHISHITO

STARTERS

CRUNCHY TOSTADA/ 7.00€

Tostada croccante di mais da gustare con guacamole home-made e salsa ranch (1,3,4,6,7,8,9,10,11)

CAULIFLOWER GOLDEN BITES/6.00€

Roselline di cavolfiore fritte servite con salsa miso e sale maldon, completate da una delicata emulsione al coriandolo, jalapeño e semi di sesamo (6,11)

SHISHITO/ 5.00€

Peperoncini giapponesi, dal sapore leggero e delicato, serviti con sale Maldon e salsa miso (6)

FRIES AL TARTUFO/6.00€

Patatine fritte con parmigiano, tartufo e sale Maldon (1,3,7,9,12)

EDAMAME/4.50€

Il benvenuto tradizionale giapponese: baccelli° di soia al vapore con sale Maldon (6)

EDAMAME SPICY/5.00€

Edamame° con salsa sriracha e peperoncino togarashi per gli amanti del piccante (6,11)

MISO SOUP / 4.00€

Un caldo abbraccio umami: brodo di miso con alga wakame°, kombu e cipollotti (4,6)

GYOZA° (2pz)

Ravioli giapponesi al vapore serviti con salsa umami

GYOZA DI MANZO/ 5.00€

(1,4,6,11,12)

GYOZA DI BRANZINO/ 5.00€

(1,4,6,11,12,14)

GYOZA DI GAMBERI/ 5.00€

(1,2,4,6,11,12)

GYOZA DI MAIALE/ 5.00€

(1,3,4,6,11,12,14)

RAW BAR

CARPACCIO FLAMBÈ SPECIAL / 26.00 €

Il più amato. Carpaccio di salmone°, tonno° e branzino°, gambero rosso°, capasanta° e tartare di astice gratinato, mazzancolle°, tobiko°, spicy cream scottati con salsa ponzu ed olio evo, avocado, erba cipollina e semi di sesamo (1,2,3,4,6,11,12,14)

CARPACCIO DI MANZO / 16.00 €

Carpaccio di manzo scottato con salsa ponzu e olio evo, chips di funghi shiitake cipollotto, olio di sesamo e semi di sesamo (1,6,11)

CEVICHE DI BRANZINO / 16.00 €

Branzino°, avocado e latte di cocco si fondono con la vivacità di jalapeño e mango, arricchiti da coriandolo, sale maldon, salsa ceviche, cipolla rossa accompagnata da una tortilla di mais (1,4,6,7)

TARTARE DI TONNO / 15.00€

Tartare di tonno° con salsa ponzu, tartufo grattugiato e sakura mix (1,3,4,6,7,9,12)

TARTARE DI SALMONE / 14.50€

Tartare di salmone° con salsa ponzu, yuzu miso, avocado, ikura° e sakura mix (1,4,6)

TATAKI DI SALMONE / 15.00€

Salmone° scottato con salsa yuzu miso, perlage di tartufo e sakura mix (4,6,14)

AVO YAMA / 13.00€

Avocado grigliato, ripieno di dadolata di salmone° arricchita con formaggio cremoso, ikura°, salsa teriyaki e sakura mix (1,4,6,7)

TAKO WAKAME / 12.00€

Insalata di polpo° e alga wakame° essicata, servita con salsa ponzu, semi di sesamo, olio di sesamo, cetrioli sottaceto, peperoncino togarashi e wasabi° (1,6,11,14)

Coperto: 3€ (eccetto pranzo dal lunedì al venerdì 1€)
Acqua: 2€



**CARPACCIO
DI MANZO**



**TATAKI DI
SALMONE**



AVOYAMA

SUSHI & SASHIMI

NIGIRI MIX (8pz) / 25.00€

Nigiri di tonno°, salmone°, branzino°, gambero rosso°
(1,2,3,4,6,12,14)

NIGIRI AMAEBI (2pz) / 10.00€

Gambero rosso° su riso, nella sua naturalezza, ricco e raffinato (2,4,12,14)

NIGIRI SAKE (2pz) / 7.00€

Salmone° scottato su riso, esaltato da una delicata spicy cream (3,4,6)

NIGIRI SUZUKI (2pz) / 7.00€

Branzino° su riso, accompagnato da delicato perlage di tartufo (4,14)

NIGIRI MAGURO (2pz) / 7.00€

Tonno° scottato su riso, con foglia di wasabi° (1,4,6)

SASHIMI MIX SPECIAL (13pz) / 25.00€

Selezione di sashimi misto: tonno°, salmone°, branzino°, gamberi rossi° e capesante°, serviti con shiso, daikon, wasabi° e zenzero (1,2,4,6,12,14)

SASHIMI AMAEBI (5pz) / 20.00€

Gamberi rossi° serviti con shiso e daikon, accompagnati da wasabi° e zenzero (1,2,4,6,12,14)

SASHIMI MAGURO (5pz) / 11.00€

Sashimi di tonno°, servito con shiso, daikon e ravanelli, accompagnato da wasabi° e zenzero (1,4,6)

SASHIMI SUZUKI (5pz) / 10.00€

Sashimi di branzino°, servito con shiso, daikon e ravanelli, accompagnato da wasabi° e zenzero (1,4,6)

SASHIMI SAKE (5pz) / 10.00€

Sashimi di salmone°, servito con shiso, daikon e ravanelli, accompagnato da wasabi° e zenzero (1,4,6)



FUTOMAKI

Roll giapponesi grandi e gustosi avvolti
da sfoglia di daikon

FUTOMAKI

Roll giapponesi grandi e gustosi avvolti da sfoglia di daikon

FUTOMAKI EBI SAKE (4 pz)/ 8.00 €

Futomaki di salmone° e astice gratinato e gamberi° con avocado, cetrioli, daikon, insalata, spicy cream e semi di sesamo (2,3,4,6,12)

FUTOMAKI SPECIAL MIX (6 pz)/ 14.00 €

Futomaki con riso, tonno°, salmone° e branzino°, con avocado, cetrioli, daikon, alga nori, insalata, spicy cream e semi di sesamo (3,4,6,11)

FUTOMAKI GREEN (6 pz)/ 10.00 €

Futomaki con riso, avocado, asparagi, cetrioli, insalata, cipollotti, daikon, alga nori, sakura mix e semi di sesamo (11)

KITCHEN SELECTION

SAKE TERIYAKI / 17.00€

Filetto di salmone° alla griglia con salsa teriyaki accompagnato da una ciotola di riso bianco con semi di sesamo (1,4,6,11)

MISO BRANZINO / 17.00€

Filetto di branzino° alla griglia marinato in salsa miso (4,6)

GAMBERI YUZU E TARTUFO / 14.00€

Gamberi° in tempura con spicy cream, yuzusu, erba cipollina, semi di sesamo, carpaccio di tartufo e lime (1,2,3,4,6,7,9,11,12)

POLLO KARAAGE / 13.00€

Bocconcini di pollo impanati in panko giapponese. Croccanti fuori e teneri dentro, serviti con riso, salsa teriyaki e maionese (1,3,6,7,9,10)



HAND ROLL

Alghe croccanti con ripieni originali e saporiti
per creare temaki unici: un'esperienza di gusto
creativa e divertente da vivere a ogni morso





HANDROLL - FAI DA TE

Algne croccanti con ripieni originali e saporiti per creare temaki unici: un'esperienza di gusto creativa e divertente da vivere a ogni morso

RAINBOW TEMAKI (min 2 persone) / 30.00 €

Selezione di 3 tartare: tonno°, salmone° e astice e gamberi° gratinati, spicy cream, semi di sesamo, fettine di avocado e ikura° - da comporre con fogli di alga croccante e riso sushi (1,2,3,4,6,11,12)

SAKE SUSHI BAKE / 20.00 €

Morbidi strati di riso, salmone°, formaggio cremoso, salsa teriyaki, semi di sesamo e crumble di cipolla croccante gratinati al forno - da gustare con fogli di alga croccante (1,4,6,7,10,11,12)

LOBSTER SUSHI BAKE / 20.00 €

Morbidi strati di riso, tartare di astice e gamberi°, salsa teriyaki, spicy cream, semi di sesamo, tobiko° e crumble di cipolla croccante gratinati al forno - da gustare con fogli di alga croccante (1,2,3,4,6,11,12)

TUNA ZUI TEMAKI / 18.00 €

Handroll con midollo gratinato con spicy cream e pasta kataifi, oshizushi con tartare di tonno°, riso, tobiko° e semi di sesamo - da comporre con fogli di alga croccante (1,3,4,6,11)

SAKE ZUI TEMAKI / 18.00 €

Handroll con midollo gratinato con spicy cream e pasta kataifi, oshizushi con tartare di salmone°, riso e semi di sesamo - da comporre con fogli di alga croccante (1,3,4,6,11)



**TARTARE TONNO
E PISTACCHIO**



SAKE ZUI TEMAKI

URAMAKI SPECIAL 8 PEZZI / 4 PEZZI

Roll con riso e semi di sesamo all'esterno e alga nori che avvolge il ripieno. I nostri uramaki sono serviti in porzioni da 4 o 8 pezzi.

SALMONE E GAMBERO ROSSO / 18.00 € / 9.50 €

Carpaccio di salmone°, gambero rosso°, avocado, salsa ponzu e olio evo (1,2,4,6,11,12,14)

ASTICE GRATINATO / 17.50€ / 9.00€

Gambero impanato°, avocado, tartare di astice gratinato e gamberi°, tobiko°, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11,12)

SALMONE E TARTUFO / 17.50€ / 9.00€

Salmone°, carpaccio di tartufo, formaggio spalmabile e avocado (1,3,4,7,9,11,12)

CARNAVAL / 17.50€

Branzino°, salmone°, tonno° e avocado, scottati con salsa ponzu e olio evo, perlage di tartufo (1,4,6,11,14)

URAMAKI SIGNATURE 8 PEZZI / 4 PEZZI

SALMONE MANGO / 15.00€ / 8.00 €

Salmone° e avocado, gazpacho al mango (4,11)

TONNO WASABI / 15.00€ / 8.00 €

Tonno° e avocado, wasabi° fresco e salsa yuzu miso (1,4,6,11)

BRANZINO GUACAMOLE / 13.00€ / 7.00 €

Gamberi impanati all'interno, ricoperto da carpaccio di branzino° e guacamole (1,2,4,11)

Hai allergie o intolleranze? Rivolgiti al nostro staff per individuare insieme la soluzione più adatta alle tue esigenze!

TONNO TERIYAKI / 14.00€

Gambero impanato° all'interno, ricoperto da tartare di tonno°, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11)

SPICY TUNA/ 14.00€

Tonno° e avocado all'interno, avvolti da carpaccio di avocado, salsa sriracha, spicy cream e croccantini di tempura (1,2,3,4,6,7,11,14)

SALMONE TERIYAKI / 13.50€

Gambero impanato° all'interno, ricoperto da carpaccio di salmone° scottato, spicy cream e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,11)

SALMONE CRISPY/ 13.00€

Croccantezza e morbidezza in perfetta armonia. Salmone°, formaggio spalmabile, avocado ricoperti da mandorle e teriyaki (1,4,6,7,8,11)

SALMONE ALLA FIAMMA /14.50€

Carpaccio di salmone° scottato alla fiamma, avocado, salsa spicy cream, croccantini di tempura e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,7,11,14)

DRAGON CLASSIC / 12.00€

Un classico intramontabile, con all'interno gambero° impanato e ricoperto da avocado e salsa teriyaki (1,2,6,11)

DRAGON GIALLO / 11.50€

Gambero° impanato all'interno, croccantini di tempura dalla texture irresistibile e salsa teriyaki (1,2,3,4,6,7,11,14)

VEGGIE / 11.00€

Asparago e avocado all'interno, ricoperto da avocado e scaglie di mandorle (8,11)

Coperto: 3€ (eccetto pranzo dal lunedì al venerdì 1€)
Acqua: 2€

URAMAKI SPECIAL



SALMONE & GAMBERO ROSSO



SALMONE & TARTUFO



ASTICE GRATINATO



CARNAVAL

URAMAKI SIGNATURE



SALMONE MANGO



SALMONE TERIYAKI



SALMONE CRISPY



SALMONE ALLA FIAMMA



BRANZINO GUACAMOLE



VEGGIE



TONNO TERIYAKI



TONNO WASABI



SPICY TUNA



DRAGON CLASSIC



DRAGON GIALLO

ROBATA

A close-up, low-angle shot of a robata grill. Several skewers of meat are cooking over a glowing orange and yellow flame. The meat is browned and sizzling. The grill is made of dark metal with a grid pattern. The background is dark and out of focus, with some blurred lights.

**Antica tecnica di cottura giapponese
per piatti dal sapore intenso e autentico**

STICKS



ALETTE
DI POLLO



POLLO AL
LATTE DI COCCO



FILETTO DI MANZO



FILETTO DI
SALMONE



TENTACOLO
DI POLPO



POLLO YAKITORI



JAPANESE BURGER
DI MANZO



FUNGHI SHIITAKE
AL SALE MALDON



OKRA AL SALE CON
SALSA MISO

ROBATA - Sticks

Antica tecnica giapponese di cottura per piatti dal sapore intenso e autentico

FILETTO DI MANZO (2pz) / 12.00€

con salsa yakitori, crumble di cipolla croccante e salsa spicy cream (1,3,6,10,11,12)

JAPANESE BURGER DI MANZO (2pz) / 12.00€

con sale, salsa yakitori, crumble di cipolla croccante e salsa spicy cream (1,3,6,10,11,12)

FILETTO DI SALMONE° (2pz) / 11.50€

con salsa yakitori, crumble di cipolla croccante e salsa spicy cream (1,3,4,6,10,11,12)

TENTACOLO DI POLPO° (1pz) / 11.00€

con crumble di pomodoro croccante, latte di cocco e salsa spicy cream (1,3,6,7,10,11,14)

GAMBERONI° CON SALSA MISO (1pz)/ 9.00€

con crumble di pomodoro croccante (1,2,6,10,11,12)

GAMBERONI° CON LATTE DI COCCO° (1pz)/ 9.00€

con crumble di erbe verdi e salsa spicy cream (1,2,3,6,7,10,11,12)

POLLO AL SALE MALDON (2pz)/ 8.00€

con latte di cocco, crumble di cipolla croccante e salsa spicy cream (1,3,6,7,10,11,12)

POLLO CON SALSA YAKITORI (2pz)/ 8.00€

(1,6,12)

ALETTE DI POLLO (2pz)/ 7.50€

con salsa yakitori e crumble di pomodoro croccante (1,3,6,7,10,11,12)

SHIITAKE AL SALE MALDON (2pz)/ 6.00€

con salsa yakitori e crumble di erbe verdi (1,6,7,10,11,12)

OKRA AL SALE CON SALSA MISO (2pz)/ 5.00€

con salsa miso e crumble di erbe verdi (1,6,7,10,11)

Tutti gli Sticks sono disponibili anche solo con sale maldon



**JAPANESE
BURGER**

DESSERT

DUBAI CHOCOLATE ° / 7,00€

Mousse al cioccolato al latte con cuore di pistacchio e pasta kataifi su base di frolla al cacao (1,3,6,7,8)

IL TIRAMISÙ° / 7,00€

Crema al mascarpone, savoiardi al caffè e una spolverata di cacao. Un classico intramontabile da gustare cucchiaino dopo cucchiaino (1,3,7,8)

CHOCO TRILOGY° / 7,00€

Un incontro di tre cioccolati – fondente, al latte e bianco – in una mousse intensa su base di frolla al cacao (1,3,6,7,8)

EXOTIC DESIRE° / 7,00€

Mousse esotica al cocco, cuore cremoso al mango e passion fruit su base di frolla (1,3,6,7,8)

ROCHER° / 7,00€

Sfera di mousse al cioccolato al latte e nocciole caramellate su base di crumble leggermente salato, copertura di cioccolato al latte e granella di nocciole (1,3,6,7,8)

YUZU TART° / 7,00€

Tartelletta di frolla con ganache allo yuzu e spuma di meringa italiana (1,3,6,7,8)

CAFFETTERIA

CAFFE' / 2.00€

AMARO / 5.00€

Amaro del Capo, Montenegro, Limoncello

PROVENIENZA INGREDIENTI E LISTA ALLERGENI

Clicca sul [link](#) per visualizzare le schede dei nostri prodotti con tutti i dettagli di provenienza degli ingredienti e lista degli allergeni

TABELLA ALLERGENI ESPOSTA

I Prodotti della pesca vengono acquistati freschi e sottoposti ad un trattamento di congelamento come previsto dal reg. 853/04

Non è possibile escludere contaminazioni crociate dai seguenti allergeni

1: CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, sefale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti

2: CROSTACEI

e prodotti a base di crostacei

3: UOVA

e prodotti a base di uova

4: PESCE

e prodotti a base di pesce

5: ARACHIDI

e prodotti a base di arachidi

6: SOIA

e prodotti a base di soia

7: LATTE

e prodotti a base di latte

8: FRUTTA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci comuni, noci acangiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati

9: SEDANO

e prodotti derivanti

10: SENAPE

e prodotti derivanti

11: SEMI DI SESAMO

e prodotti derivanti

12: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni > a 10 mg/kg 0 10 mg/l espressi come SO₂

13: LUPINI

e prodotti derivanti

14: MOLLUSCHI

e prodotti derivanti

COCKTAIL BAR



COCKTAIL BAR

SHARING

XXL CAIPIRINHA / 32.50€

Un'esperienza da vivere insieme: la nostra caipirinha in formato XXL, perfetta per 5 persone da gustare e condividere. Servita nella versione classica, accompagnata da succo di mango e maracuja da aggiungere a piacere.

CLASSICS

MARGARITA / 8.00€

Tequila Cazadores, Triple sec, succo di lime

AMERICANO / 8.00€

Martini Bitter Riserva, Vermouth rosso, soda e arancia

SBAGLIATO / 8.00€

Martini Bitter Riserva, Vermouth, spumante, arancia

NEGRONI / 8.00€

Martini Bitter Riserva, Gin, Vermouth, arancia

SPRITZ / 7.50€

Aperol/Campari, prosecco, soda o in versione esotica con polpa di mango

FOR THE CURIOUS

GOLDEN 75 / 8.50€

Sparkly e glamour. Gin, Saint Germain, prosecco, lime e zucchero

BOMAKI MOJITO / 8.50€

Fresh & unique. Gin, Saint Germain, lime, menta, cedrata, zafferano

STARLIGHT HUGO / 8.50€

Silver & classy. Saint Germain, prosecco, lime e menta

GOLDEN 75

PINK

PALOMA



**TOMMY'S
MARGARITA**

SIGNATURE

TOMMY'S MARGARITA / 13.50€

Sweet & classy. Tequila patron, lime, miele d'agave

PINK PALOMA / 8.50€

Zesty & fresh. Tequila Cazadores, lime, miele d'agave e soda al pompelmo

CAIPIRINHA AI FRUTTI ESOTICI / 8.00€

Bomaki's favourite. Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

CAIPIRINHA CLASSICA / 7.50€

Cachaça Leblon, lime e zucchero pestati

CAIPIROSKA AI FRUTTI ESOTICI / 8.00€

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati, maracuja o mango

CAIPIROSKA CLASSICA / 7.50€

Vodka 42 Below, lime e zucchero pestati

MOJITO / 7.50€

Rum, soda, lime, menta e zucchero pestati

GIN & TONICS

GIN TONIC - BOMBAY SAPPHIRE / 12.00€

classico london dry

GIN TONIC - MARE / 12.00€

gin mediterraneo aromatizzato

GIN TONIC - HENDRIKCS / 12.00€

rinfrescante dal carattere forte



CITRUS POP

APPLE TWIST

MOCKTAILS

ALCOHOL FREE

APPLE TWIST / 7.00€

Martini floreale, succo di mela, ginger beer

CITRUS POP / 7.00€

Martini vibrante, succo di pompelmo, tonica

BEVERAGE

SOFT DRINKS / 3.50€

SMOOTHIES / 6.00€

Cocco con latte di soia (6) o mango

BIRRA ASAHI / 6.00€

birra giapponese 33cl

BIRRA KIRIN / 6.00€

birra giapponese 33cl

BIRRA SAPPORO / 6.00€

alla spina

ACQUA / 2.00€

naturale o gasata

VINO BIANCO

Chablis

Domaine d'Elise - Francia

Lugana

Cà dei Frati (Lombardia)

Ribolla Gialla Maralba

Marco Felluga (Friuli Venezia Giulia)

Sauvignon

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

Gewurztraminer

St. Michael Eppan (Trentino Alto Adige)

Chardonnay La Fuga

Tenuta di Donnafugata (Sicilia)

Falanghina del Sannio

Mastroberardino (Campania)

Vermentino

Sella&Mosca (Sardegna)

CALICE

BOTTIGLIA

45,00€

7,00€

30,00€

32,00€

7,00€

28,00€

7,00€

26,00€

7,00€

26,00€

6,50€

24,00€

6,50€

23,00€

VINO ROSSO

Bolgheri DOC "Il Bruciato"

Antinori - Toscana

Malbec

Alta Vista - Argentina

Pinot Nero

St. Michael Eppan - Trentino Alto Adige

6,50€

26,00€

BOLLICINE

Brut Prestige

Ca' del Bosco - Franciacorta

CALICE

10,00€

BOTTIGLIA

60,00€

Sansève Satèn

Monterossa - Franciacorta

40,00€

Prosecco di Valdobbiadene

Astoria - Veneto

6,00€

23,00€

CHAMPAGNE

Dom Perignon Vintage 2015

Dom Perignon - Francia

350,00€

Ruinart Blanc de Blancs

Ruinart - Francia

140,00€

Ruinart Brut

Ruinart - Francia

120,00€

BOMAKI