



KOI

CARTA VINI

SAKÈ

COME SCEGLIERE IL SAKE:

HONJOZO: sakè con lieve aggiunta di alcol che conferisce corpo e fragranza

GINJO: parola che indica un bouquet di aromi fruttati tipici della categoria

DAIGINJO: categoria più pregiata, indice di eleganza e raffinatezza

JUNMAI: parola che indica sakè rigorosamente senza alcol aggiunto

NIGORI: categoria di sakè non filtrato, sedimenti di riso presenti

FRUIT SAKE: categoria di sakè fruttati, solitamente dolci e leggeri

KONISHI HIYASHIBORI GOLD *Daiginjo, 15%*

*sakè elegante con aromi fruttati, gusto profondo e morbido
(da abbinare con sashimi, nigiri, tartare e carpacci)*

720ml €24

Calice €5

DEWANOYUKI KIMOTO *Junmai, 14%*

*sakè strutturato e fragrante, note di frutti esotici e crema
(da abbinare con piatti piccanti o agrodolci, carne alla griglia)*

720ml €24

Calice €6

HATSUMAGO DENSHO *Honjozo, 15,5%*

*sakè ricco e rotondo, con aromi delicati, ottimo anche caldo
(da abbinare con le entrées, tempura, ramen e insalate)*

720ml €22

Calice €5

OZEKI SAKE (NORMALE O DRY) *Junmai, 14,5%*

*Sake secco e delicato al palato, dal gusto pieno ed un aroma equilibrato
(da abbinare con sashimi, sushi, tempura, pesce alla griglia e cibi salati in generale)*

750ml €18

Calice €5

NINKI GOLD *Junmai Daiginjo, 15%*

*sakè molto raffinato ed elegante, gusto fruttato persistente
(da abbinare con sashimi e nigiri, tartare, carpacci e chirashi)*

720ml €54

AZUMA YAMAGATA *Junmai Ginjo, 15%*

*sakè dall'aroma fruttato, fresco con noti dolci e morbide al palato
(da abbinare con il pesce crudo, insalate e maki)*

720ml €42

I-SAKE *Honjozo, 14,7%*

*sakè corposo e morbido al palato, note cremose e finale fruttato
(da abbinare con uramaki, chirashi, noodles e tempura)*

720 ml €38

MANZAIRAKU JIN *Junmai, 16%*

*sakè minerale con piacevoli sentori di riso, rinfrescante e delicato
(da abbinare con pesce e carne alla griglia e maki)*

720ml €36

WAKANOI *Junmai Ginjo, 13%*

*sakè leggero ed elegante, morbido e fruttato con note floreali
(da abbinare con le entrées, uramaki, sashimi e tataki)*

300ml €19

KONISHI NIGORI *Nigori, 8,5%*

*sakè non filtrato dal gusto cremoso e dolce, a bassa gradazione
(da abbinare con maki, tempura, chirashi)*

300ml €16

OZEKI NIGORI *Nigori, 14,5%*

*sakè non filtrato dal gusto vellutato, dolce e tropicale, simile al latte di cocco
(da abbinare con piatti caldi, piccanti, dessert e frutta fresca)*

375ml €12

KODAKARA YUZU *Fruit sake, 8%*

*sakè fruttato aromatizzato allo yuzu, agrume autoctono giapponese
(da abbinare con dessert o ottimo come digestivo)*

720 ml €55

Bicchiere 60ml~ €5

KIKUISAMI UME *Fruit sake, 12%*

*sakè fruttato aromatizzato alla prugna giapponese
(da abbinare con dessert o ottimo come digestivo)*

720 ml €55

Bicchiere 60ml~ €5

CHOYA UMESHU ORIGINAL *Fruit sake, 10%*

*sakè fruttato aromatizzato alla prugna giapponese
(da abbinare con dessert o ottimo come digestivo)*

Bicchiere 60ml~ €5

CHOYA UMESU ROYAL HONEY *Fruit sake, 17%*

*sakè dolce e intenso, accentuato dalla presenza di prugne intere e dall'aggiunta di miele e pappa reale
(da abbinare con dessert o ottimo come digestivo)*

Bicchiere 60ml~ €7

CHOYA EXTRA YEARS *Fruit sake, 17%*

*sakè invecchiato alla prugna dal gusto intenso, accentuato dalla presenza di prugne intere
(da abbinare con dessert o ottimo come digestivo)*

Bicchiere 60ml~ €6

VINI BIANCHI

PIEMONTE

Blangé - Langhe Arneis - Ceretto

100% Arneis

€26

Derthona "Lacrima del Bricco" - Vigneti Giacomo Boveri

100% Timorasso

€25

Le Corti - Sauvignon - Villa Fiorita

100% Sauvignon

€18

Roero Arneis - Prunotto

100% Arneis

€18

Hortensia - Langhe Arneis - Pietro Rinaldi

100% Arneis

€17

LOMBARDIA

Meridiano – Chardonnay - Ricchi

100% Chardonnay

€22

Lugana - Ricchi

100% Turbiana

€20

Garda – Chardonnay - Ricchi

100% Chardonnay

€16

FRIULI VENEZIA GIULIA

Vintage Tunina – Jermann

40% Sauvignon, 40% Chardonnay, 10% Malvasia istria, 5% Picolit, 5% Ribolla Gialla

€60

Chardonnay - Jermann

100% Chardonnay

€32

Ribolla Gialla Vinnæ - Jermann
70% Ribolla Gialla, 20% Riesling, 10% Tocai Friuliano
€32

Friulano – Livio Felluga
100% Tocai Friulano
€23

Ribolla Gialla - Marco Felluga
100% Ribolla Gialla
€22

Pinot Grigio - Marco Felluga
100% Pinot Grigio
€22

Sharis – Livio Felluga
70% Chardonnay, 30% Ribolla Gialla
€20

Traminer – Forchir
100% Traminer
€16

TRENTINO ALTO ADIGE

Gewürztraminer - Terlan

100% Gewürztraminer

€25

Pinot Grigio - Terlan

100% Pinot Grigio

€23

Müller Thurgau - Terlan

100% Müller Thurgau

€22

Pinot bianco - Terlan

100% Pinot Bianco

€21

Gewürztraminer - Lavis

100% Gewürztraminer

€18

ABRUZZO

Pecorino – Tenuta Ulisse

100% Pecorino

€21

Passerina – Tenuta Ulisse

100% Passerina

€21

CAMPANIA

Fiano di Avellino - Mastroberardino

100% Fiano

22€

Greco di Tufo - Mastroberardino

100% Greco di Tufo

22€

Falaghina - Mastroberardino

100% Falaghina

18€

SICILIA

Vigna Di Gabri - Donnafugata

Prevalenza Ansonica

€24

Grillo "Sur Sur" - Donnafugata

100% Grillo

€18

Anthilia - Donnafugata

Prevalenza Cataratto

€18

SARDEGNA

FUNTANALIRAS ORO - Vermentino di Gallura DOCG

100% Vermentino di Gallura

€18

FRANCIA

Pouilly Fumé “Baron de L” - Baron de Ladoucette
100% Sauvignon
€110

Chablis 1er Cru “Vaucoupin”- Gilbert Picq
100% Chardonnay
€59

Pouilly Fumé - Michel Redde
100% Sauvignon
€40

Chablis - Gilbert Picq
100% Chardonnay
€36

VINI ROSATI

LOMBARDIA

Chiaretto dei Colli – Ricchi

45% Merlot, 40% Rondinella, 15% Cabernet

€16

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein rosé – Terlan

100% Lagrein

€21

SICILIA

Lumera – Donnafugata

Nero d'Avola, Syrah, Tannat, Pinot Nero

€18

BOLLICINE

FRANCIACORTA

Ca' Del Bosco "Cuvée Prestige"
75% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco
€45

Cesonato Satén – Tenuta Villa Crespia
100% Chardonnay
€30

Brolese Extra Brut Rosé – Tenuta Villa Crespia
50 % Pinot nero, 50 % Chardonnay
€30

Miolo – Tenuta Villa Crespia
100% Chardonnay
€25

TRENTO DOC

Ferrari "Perlè Millesimato"

100% Chardonnay

€40

Ferrari "Maximum"

100% Chardonnay

€32

CHAMPAGNE

Dom Pérignon 2002

48% Pinot Nero, 52% Chardonnay

€ 290

Dom Pérignon 2003

62% Pinot Nero, 38% Chardonnay

€ 250

Ruinart Blanc De Blancs

100% Chardonnay

€ 110

Ruinart Rosé

45% Chardonnay, 55% Pinot Nero

€ 110

Ruinart Brut

40% Chardonnay, 40% pinot nero, 20% pinot meunier

€ 85

Taittinger "Cuvée Prestige"

40% Chardonnay, 35% pinot nero, 25% pinot meunier

€ 73

Grand Brut – Perrier-Jouët

20% Chardonnay, 40% Pinot Nero, 40% Pinot Meunier

€70

Jean Hanotin "Grand Cru Brut Blanc de Blancs"

100% Chardonnay

€50

Jean Hanotin "Grand Cru Rosé"

70% Chardonnay e 30% Pinot Nero

€50

PROSECCO

Valdobbiadene Superiore – V8+

100% Glera

€18

Spumante Jacur 765 – Bernardi

100% Glera

€14

SPUMANTI

"Callis" Spumante Millesimato Metodo Classico – Giacomo Boveri

100% Grenache

€24

“Espressione 8” Spumante Brut Metodo Classico – Ricchi

85% Chardonnay, 15% Pinot Nero

€24

PASSITO E MOSCATO

Le Cime – Ricchi

50% Garganega, 50% Moscato Giallo

€24

Moscato d'Asti – Prunotto

100% Moscato Bianco

€16

VINI ROSSI

PIEMONTE

Barolo – Prunotto

100% Nebbiolo

€55

Barbaresco "San Cristoforo" – Pietro Rinaldi

100% Nebbiolo

€42

Langhe Nebbiolo "Argante" – Pietro Rinaldi

100% Nebbiolo

€23

Pinot Nero "Abaco" – Villa Fiorita

100% Pinot Nero

€19

Dolcetto d'Alba – Prunotto

100% Dolcetto

€18

Barbera d'Alba "Monpiano" – Pietro Rinaldi

100% Barbera

€18

Barbera d'Asti Superiore – Villa Fiorita

100% Barbera

€18

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Nero – Franz Haas

100% Pinot Nero

€40

Schiava "Sofi" – Franz Haas

100% Schiava

€18

TOSCANA

Brunello di Montalcino – Col D’Orcia

100% Sangiovese

€48

Tignanello – Antinori

80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon 5% Cabernet Franc

€95

SICILIA

Sherazade – Donna Fugata

100% Nero d’Avola

€19

Nero d’Avola "Molino a Vento" – Tenute Orestiadi

100% Nero d’Avola

€15