



VINI & DRINK

(MÚN)

SUSHI BAR

Vino Bianco

PECORINO BIO € 20

Soprano - Azienda Strappelli 13° Pecorino 100% - Abruzzo

STARDUST €22

Azienda Agricola Artico 12,5° Sauvignon 70% Malvasia Puntinata 15% Trebbiano 15% - Lazio

CHARDONNAY €20

Camara Tenuta Mazzolino 12,5° Chardonnay 100% - Lombardia OltrePò Pavese

SAUVIGNON €30

Felluga Friuli, 13°, Sauvignon 100% - Collio Doc Friuli -

LUGANA BROLLETTINO € 30

Ca' de Frati 13,5° Turbiana 100% - Lombardia

RIBOLLA GIALLA VINNAE € 30

Jermann 13° Ribolla Gialla 90%, Friulano 5% e Riesling Renano 5% - Collio Friuli

CAPOLEMOLE €25

Marco Carpineti ,12,5° Bio, Bellone 100% - Lazio

GRECHETTO CLETO €20

Emiliano Fini, 13°, Grechetto 100%, Lazio IGT

Mescita (Chiedere al personale) 6€

Vino Rosso

Il Pirone - Convertino di Monteciccardo 16€

50% Sangiovese 50% Merlot Marche 12,5° Terrazze -

Pinot Nero Tenuta Mazzolino €27

100% Pinot Nero - OltrePò Pavese Lombardia 13°

Bollicine by Sant'Isidoro Pizza&Bolle, Bio Rappresentanze & Distribuzione DOL

Franciacorta Cuvee Imperiale € 40

- Berlucchi Chardonnay 90% Pinot Nero 10% - Lombardia 12.5°

Franciacorta Bellavista € 60

- 2016 La Scala - Brut 12° Chardonnay 72% Pinot Nero 28% -
Lombardia

Blanc de Blanc Brut €39

Tenuta Mazzolino 12,5° Chardonnay 100% - 42 mesi sui lieviti -
OltrePo Pavese - Lombardia

Franciacorta Brut €37

- Barboglio de Gaglioncelli 12,5° Chardonnay 80% Pinot Nero 20%
- 24 mesi sui lieviti - Lombardia

Ricciante Rosè Brut €20

-La Boca 12° Freisa 60% Nebbiolo 20% Barbera 20% - Piemonte

Prosecco Valdobbiadene €18

- Treviso Doc 11° Glera 100% - Veneto

Podere 769 Rosè con fondo €20

Azienda agricola Santa Maria, 11,5°, Merlot 100%, Lazio

