



join us @stajnoodlebar

Bibite

Coca Cola	3,00 €
Coca Zero	3,00 €
Tonica Mediterreanean - Fever-tree	4,00 €
Tonica Indian - Fever-tree	4,00 €
Lemonade - Fever-tree	4,00 €
Raspberry & Rhubarb tonic - Fever-tree <i>Soda con lamponi scozzesi insieme al rabarbaro britannico</i>	4,00 €
Elderflower tonic water - Fever-tree <i>Con petali dei fiori di sambuco della campagna inglese</i>	4,00 €
Sparkling pink grapefruit - Fever-tree <i>Soda con succo di pompelmi rosa della Florida</i>	4,00 €
Soda water - Fever-tree	4,00 €
Ginger Beer - Fever-tree <i>Con 3 tipi di zenzero provenienti dalla Nigeria, da Cochin e dalla Costa d'Avorio</i>	4,00 €
Ginger Ale - Fever-tree <i>Con aggiunta di tre tipi di zenzero, gusto speziato e corposo</i>	4,00 €

Birre

Staj Beer	6,00 €
<i>American Pale Ale "Artigianale" 33cl 4.7%</i>	

Red Rice Staj Beer

7,00 €

Red Rice Ale "Artigianale" birra ambrata prodotta con riso rosso 33cl 7.5%

Vini (al calice)

Pecorino Tarà "Falerio DOC" 2022

7,00 €

Tenuta Cocci Grifoni // Marche

Piedirosso Terracalda "Campi Flegrei DOC" 2022

7,00 €

100% Piedirosso

Cantine Babbo // Campi Flegrei

Sakè da pasto al calice e formati piccoli

Morohaku "Honjozo"

8,00 €

Sake ricco con note di umami e crema, gusto rotondo e mediamente persistente.

Può essere gustato anche a temperature calde.

Sohomare Kimoto Tokubetsu "Honjozo"

8,00 €

Honjozo fermentato con il tradizionale metodo Kimoto in combinazione con i lieviti numero 7 e 9 e riso Yamadanishiki "premium A", selezionato nella regione di Hyogo ideale per essere servito a tutte le temperature.

Otokoyama Raijin "Honjozo"

8,00 €

Secco e rinfrescante, lievi aromi fruttati di melone e pesca lasciano il sopravvento al marcato gusto umami.

Hatsumago Densho "Honjozo"

8,00 €

Gusto rotondo e corposo, alla bocca presenta una leggera acidità che è ben bilanciata da una dolcezza che conferisce un palato rotondo e raffinato.

Hatsumago Kimoto "Ginjo"

8,00 €

Aroma fruttato, soprattutto note di frutta matura, esotica. Nel 2019 è stato premiato come miglior sake Ginjo all'IWC, International Wine Challenge.

Hiyashibori Gold “ Daiginjo”	8,00 €
<i>Grande aroma fruttato e floreale che viene mantenuto intatto e si diffonde in modo molto intenso. Gusto elegante ma con una buona persistenza.</i>	
Sasaki Under the Sea “TOKUBETSU JUNMAI”	14,00 €
<i>Un sake straordinario, affinato per 5 mesi nelle profondità dell’oceano, prodotto con riso Kura no Hana e acqua pura di Miyagi.</i>	
Kokuagari “Junmai”	8,00 €
<i>Junmai prodotto con Koji degli anni '40, con un gusto cremoso e saporito, dall’aroma decisamente speziato ed erbaceo.</i>	
Kamikokoro Kissui “Junmai”	8,00 €
<i>Sake leggero con gradazione alcolica di solo 8% dal gusto simile ad un vino bianco, con ampie note fruttate e gusto ben bilanciato.</i>	
Masumi Kaya “Junmai”	8,00 €
<i>Vincitore di numerosi premi, da provare in abbinamento a piatti caldi e saporiti come carne e ramen o freddi e corposi come formaggi freschi.</i>	
Pink Kappa “Junmai”	8,00 €
<i>Questo particolare sake di colore rosa viene prodotto utilizzando il lievito rosso Adenina, un lievito molto delicato. Il gusto è fruttato ma leggermente acido, con sentori di fragola, pesca e acerola.</i>	
Dewanoyuki Amakuchi “Junmai”	8,00 €
<i>Unico nel suo genere grazie alla lunga fermentazione che lo rende ricco e saporito, grazie alla sua acidità e umami</i>	
Dewanoyuki Onikoroshi "Junmai"	8,00 €
<i>Il carattere decisamente secco di questo sake è dato anche dalla combinazione di due tipologie di riso, Dewanosato e Dewakirari, entrambi adatti a creare un gusto pulito, secco e corto. Note di umami e gusto ricco al palato.</i>	
Dewanoyuki Kimoto “Junmai”	8,00 €
<i>Sapore corposo, rotondo, gusto pieno e profumo fragrante. Aroma strutturato e ampio, con note di frutta secca. Al palato persistenza umami.</i>	

Genshu 85 "Junmai"

9,00 €

Lo Shinriki 85 viene prodotto con il metodo kimoto e non viene né microfiltrato ai carboni né diluito con acqua. Il risultato è un sake dall'aroma fragrante, dal gusto ricco e rotondo e dal finale persistente. Consigliatissimo con il Ramen.

Otokoyama Sotenden "Junmai"

8,00 €

Junmai fermentato a bassissime temperature, per non stressare il lievito e donare un'aroma più "Ginjo". Gusto bilanciato con un finale leggermente acido e secco.

Sasaki Susuru "Junmai"

8,00 €

Sake leggermente secco, pensato appositamente per accompagnare il ramen e piatti da sapore intenso e ricco.

Aosae "Junmai"

8,00 €

Un sake adatto a chi ama gusti delicati. Fresco e minerale, classica rappresentazione dei Junmai adatti a vari abbinamenti.

Hatsumago Dry "Junmai"

8,00 €

Secco e profondo, dal gusto molto intenso e corposo. Gradazione alcolica 16% Seimaibuai del 55%, sake della regione di Yamagata

Heavensake 12 "Junmai"

8,00 €

Sake dalla bassa gradazione alcolica (12%), ma dal carattere minerale e umami, con note di caramello salato e frutta secca.

Ryusei Muku "Junmai"

9,00 €

Sake dalle note di umami decise e profonde, l'utilizzo di lieviti naturali della cantina esaltano le caratteristiche del riso Omachi.

Koikawa Beppin "Junmai"

8,00 €

Vincitore della medaglia d'oro Slow Food Japan nel 2014, questo sake può essere servito a ogni temperatura, acquisendo ogni volta caratteristiche e note differenti.

Sword Of Samurai "Junmai"

8,00 €

La lunga lavorazione e fermentazione artigianale, che vede l'impiego di lieviti locali, conferisce un piacevole aroma. Corposo, ricco di umami, con retrogusto piacevolmente amarognolo.

iwai 80% "Junmai"

9,00 €

Proveniente dall regione di Kyotoha un Seimaibuai dell'80%, ha un gusto di umami profondo e intenso. Adatto a tutte le temperature e a piatti abbastanza saporiti.

Zao "Junmai"

8,00 €

L'utilizzo del riso Toyonishiki fa risaltare la parte di umami, mentre il lievito "Miyagi A" è usato per esaltare l'aroma rinfrescante e fruttato, con note esotiche di frutta matura.

Dewazakura Dewa "Junmai"

9,00 €

Bouquet di aromi fresco, con note agrumate e floreali che si evolvono con il passare dei minuti.

Heavensake 12 "Junmai"

8,00 €

Sake dalla bassa gradazione alcolica (12%), ma dal carattere minerale e umami, con note di caramello salato e frutta secca.

Kenbishi Mizuho "Junmai INVECCHIATO"

9,00 €

Sake invecchiato fino ad 8 anni in botti di legno giapponesi, risulta intenso, profondo con note calde e speziate. Si abbina a carni grigliate e formaggi.

Uroko Yamahai "Junmai INVECCHIATO"

8,00 €

Invecchiato per circa due anni in una grotta di montagna. Sake ricco e strutturato, leggermente secco e ricco di umami, è perfetto con cibi stagionati, o molto saporiti, come gli stufati. Perfetto anche con pesci grassi grigliati.

Amabuki Banana Yeast "Junmai Daiginjo"

8,00 €

Sake con note evidenti di banana matura, pesca e accenni di vaniglia. Al palato, il sake si presenta morbido e rotondo, con un perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità.

Red Turtle Kuro koji "Junmai Daiginjo"

8,00 €

Utilizzo del raro koji nero. Aromatico con note di fragole fresche e riso al vapore, mostra una sottile acidità di frutti rossi, al palato stupisce con una consistenza ricca e un finale pulito.

Tatenokawa Seiryu "Junmai Daiginjo" 9,00 €

Leggero e fruttato, con lievi note di acidità sul finale, ottimo in aperitivo anche con formaggi a pasta semidura, perfetto con frutti di mare e ceviche.

Sawanoizumi Shogun "Junmai Daiginjo" 8,00 €

Sake dal gusto leggero che lo rendono estremamente versatile oltre che perfetto con piatti saporiti e a base di carni grasse, formaggi e salmone grigliato

Konishi Ootegara "Junmai Daiginjo" 8,00 €

Sake morbido ed elegante che presenta grande equilibrio tra dolcezza e acidità, rendendolo molto beverino e ottimale in abbinamento a piatti di pesce.

Kiyoizumi Shiro Koji "Junmai Ginjo" 9,00 €

Gusto rinfrescante e pulito, ottimo servito fresco, per esaltare le note aromatiche rilasciate dal riso. sensazione in bocca di un vino bianco dall'aroma fruttato e dal finale leggermente acido

Amabuki "Junmai Daiginjo" 8,00 €

In questo sake il riso viene raffreddato a -5 gradi durante la produzione, questo dona un aroma floreale fruttato, un ricco bouquet di aromi.

Urakasumi Zen "Junmai Ginjo" 9,00 €

Blend di tre varietà di riso assemblate per proporre un aroma importante, mantenendo un gusto morbido e cremoso e un finale prolungato.

Masumi Shiro "Junmai Ginjo" 8,00 €

Lievi aromi di banana e mela spiccano in maniera dolce venendo sostenuti da una buona acidità e dalla forza lievemente sapida dell'umami.

Ninki Black "Junmai Ginjo" 8,00 €

Sake raffinato, aromi di frutta, fiori al naso. Sapori di crema, mandorla, melone, banana al palato. Piccantezza dell'alcol e persistenza.

Ninki Green Organic "Junmai Ginjo" BIO 8,00 €

Il primo sake certificato organico e bio della cantina Ninki. Fermentato in taniche di legno, ha un gusto deciso ma fresco e bilanciato.

Genshu Toraya "Junmai Ginjo"		8,00 €
<i>Prodotto con riso sakamai, tipologia coltivata con il minimo impatto di prodotti agricoli chimici. Il gusto rotondo con note di umami che possono. Consigliatissimo con il Ramen e carni grigliate.</i>		
Stella Muroka "Junmai Ginjo"		9,00 €
<i>Fermentato a basse temperature e non microfiltrato. La pressatura viene fatta manualmente con una tecnica chiamata "fukurou tsuri", da cui si ottiene lo Shizukushu (pressatura naturale).</i>		
Akita Funaoroshi Can "Junmai"	"lattina da 200ml"	10,00 €
<i>Questo sake si caratterizza per la sua moderata acidità e il sapore fresco ed equilibrato, che lo rende adatto ad abbinamenti con cibo ma anche da gustare da solo. Ottimo con pollo, funghi e pesce grigliato.</i>		
Hatsumago Dry "Junmai"	"bottiglia da 330ml"	18,00 €
<i>Secco e profondo, dal gusto molto intenso e corposo. Gradazione alcolica 16% Seimaibuai del 55%, sake della regione di Yamagata</i>		
Azuma Tsuyahime "Junmai Ginjo"	"bottiglia da 330ml"	20,00 €
<i>Sake dall'umami profondo. Ottenuto dal riso più pregiato del Giappone del quale mantiene aroma e gusto. Da bere a tutte le temperature.</i>		
Movat sake frizzante italiano	"bottiglia da 375ml"	20,00 €
<i>Sake frizzante, rifermentato in bottiglia. Nasce dalla fusione della tradizione giapponese dell'uso del koji e da quella italiana dello spumante metodo classico.</i>		
Movat sake frizzante italiano	"bottiglia da 750ml"	35,00 €
Hope sake frizzante italiano con luppolo	"bottiglia da 375ml"	20,00 €
<i>Sake frizzante, con i sentori tipici del luppolo, attentamente bilanciato nell'aroma dall'uso di lieviti da American IPA e, ovviamente, dal koji.</i>		
Hope sake frizzante italiano con luppolo	"bottiglia da 750ml"	35,00 €
Degustazione di sake		20,00 €
<i>(2 calici a scelta tra quelli tutto pasto + 1 calice da fine pasto)</i>		

Bollicine

Amico Frizz	26,00 €
<i>Vino Naturale rifermentazione in bottiglia, senza filtraggi e chiarificazioni</i>	
<i>100% Riesling Renano</i>	
Castello di Stefanago // Lombardia	
Valdobbiadene Prosecco DOCG	30,00 €
<i>Prosecco "artigianale" rifermentazione naturale e spontanea in bottiglia con l'utilizzo esclusivo di lieviti indigeni</i>	
<i>100% Glera</i>	
Casa Coste Piane // Veneto	
Spumante "3B" Metodo Classico Blanc de Blancs	28,00 €
<i>70% Bical, 20% Maria Gomes, 10% Sercial</i>	
Filipa Pato // Portogallo - Bairrada	
Spumante OPEN Dosaggio Zero	34,00 €
<i>"Spumante artigianale", Bio con utilizzo di lieviti indigeni, 20 mesi sui lieviti</i>	
<i>100% Pinot Nero</i>	
Azienda Agricola Solouva // Lombardia	
Spumante Luogo d'Agosto Metodo Classico Docg	34,00 €
<i>100% Pinot Nero</i>	
Alessio Brandolini // Lombardia	
Franciacorta Cuvée Nature 30 Lune	44,00 €
<i>"Artigianale", Dosaggio zero, fermentazione spontanea con lieviti indigeni.</i>	
<i>80% Chardonnay - 20% Pinot Nero</i>	
Nicola Gatta // Franciacorta	
Cremant d'Alsace Extra Brut "Alsace AOC" 2021	50,00 €
<i>"artigianale" filosofia Biologica, Biodinamica, Lieviti indigeni</i>	
<i>45% Auxerrois, 30% Pinot Gris, 25% Riesling</i>	
Domaine Rieffel // Francia - Alsazia	
Cremant de Bourgogne Blanc de Noir Extra Brut AOC 2020	54,00 €
<i>"artigianale" con filosofia Biologica e Biodinamica</i>	
<i>100% Pinot Noir</i>	
Huber Verdereau // Francia - Bourgogne	

Bianchi

Falanghina SALANDRA "Campi Flegrei DOC" 2020 28,00 €
Contrada Salandra // Campi Flegrei

SPURTIGLIONE "Campania IGT" 2022 32,00 €
Vino "artigianale" da coltivazione biologica e utilizzo di lieviti indigeni
40% Ginestra, 40% Biancatenera, 20% Pepella
Monte di Grazia // Tramonti (Sa)

PAONE "Campania Fiano IGP" 2022 30,00 €
Vino ARTIGIANALE da coltivazione organica sostenibile
100% Fiano di Avellino
Cantina del Barone // Avellino

MINIERE "Greco Di Tufo DOCG" 2022 30,00 €
da coltivazione biologica e utilizzo di lieviti indigeni
100% Greco
Cantine Dell'Angelo // Avellino

Pallagrello Tres Frigidae "IGP Terre del Volturno" 2023 BIO 26,00 €
100% Pallagrello Bianco
La Masserie // Volturno

Fiano "Roccamonfina IGT" 2021 34,00 €
Vino Artigianale da coltivazione biologica, Fermentazione in anfora, macerazione sulle bucce, senza chiarifiche e filtrazioni
100% Fiano
Enoz // Sessa Aurunca

V For Vittorio 2022 32,00 €
Vino "artigianale" 8 giorni di macerazione, coltivazione biodinamica
70% Trebbiano - 30% Fiano
Canlibero // Benevento

SHIRO 2023 26,00 €
Vino Artigianale da agricoltura biodinamica, con lieviti indigeni, senza chiarifiche e filtrazioni
50% Falanghina - 50% Trebbiano
Canlibero // Campania

Chardonnay LINZERA 2022	26,00 €
<i>Vino "artigianale" da coltivazione biologica, utilizzo lieviti indigeni</i>	
Eredi di Cobelli Aldo // Trentino Alto Adige	
Gewurztraminer GESS "Trentino DOCG" 2022	38,00 €
<i>Vino "artigianale" da coltivazione biologica, macerazione sulle bucce</i>	
<i>100% Gewurztraminer</i>	
Eredi di Cobelli Aldo // Trentino Alto Adige	
Carica l'asino 2022	26,00 €
<i>Vino "artigianale", filosofia biologica e biodinamica, Lieviti indigeni</i>	
<i>Uve bianche</i>	
Carussin // Piemonte	
Pinot Grigio "Provincia di Pavia IGT" 2022	30,00 €
<i>Vino "artigianale" utilizzo di lieviti indigeni, macerazione in pressa di 10 ore</i>	
Tenuta Belvedere // Lombardia	
Còncori Bianco Toscana IGT 2023	30,00 €
<i>Vino "artigianale" da agricoltura biodinamica, macerazione di 15 giorni</i>	
<i>60% Chenin Blanc, 40% Pinot Bianco</i>	
Podere Concori // Toscana	
Pecorino TARA "Falerio DOC" 2022	24,00 €
Tenuta Cocci Grifoni // Marche	
APOLLO Trebbiano "Abruzzo DOC" 2020	24,00 €
<i>Vignaioli Indipendenti, vino Artigianale, Biologico, Lieviti indigeni</i>	
<i>100% Trebbiano d'Abruzzo</i>	
Ausonia // Abruzzo	
Grillo Bianco G "Terre siciliane IGP" 2023	38,00 €
<i>Vino "Artigianale", Lieviti indigeni, Macerati sulle bucce</i>	
<i>100% Grillo</i>	
Barraco // Sicilia	
ADELE "Côtes du Rhône AOC" 2023	30,00 €
<i>Vino "artigianale" da coltivazione biologica, Fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di cemento. In bottiglia senza filtrazione nè chiarifica</i>	
<i>90% Clairette, 10% Marsanne</i>	
Eric Texier // Francia - Valle del Rodano	

PATCHWORK Chardonnay AOC 2022	44,00 €
<i>Vino ARTIGIANALE da coltivazione Biodinamica, utilizzo dei lieviti indigeni, senza filtrazioni e chiarifiche</i>	
<i>100% Chardonnay</i>	
La Cuverie // Francia - Savoia	
Chenin Blanc Bel Air "TOURAINÉ-AMBOISE AOC" 2022	38,00 €
<i>Vino "artigianale" da coltivazione biodinamica, Lieviti indigeni</i>	
<i>100% Chenin Blanc</i>	
La Grange Tiphaine // Francia - Loira	
Chardonnay MARCUS "Cotes du Jura AOC" 2023	58,00 €
<i>Vino "artigianale" da coltivazione biologica, fermentazione spontanea con lieviti indigeni</i>	
<i>100% Chardonnay</i>	
Domaine Buronfosse // Francia - Jura	
Blanc Detour 2022	34,00 €
<i>Vino "artigianale" da coltivazione biologica</i>	
<i>Melon de Bourgogne, Chardonnay</i>	
Philippe Chevarin // Francia - Borgogna	
Aligoté Castagnier "Bourgogne Aligoté AOC" 2022	38,00 €
<i>Vino "artigianale" da Agricoltura biologica e biodinamica, Lieviti indigeni</i>	
<i>100% Aligoté</i>	
Domaine Castagnier // Francia - Borgogna	
HAUTERIVIEN "Petit Chablis AOC" 2023	44,00 €
<i>Vino "artigianale" da Agricoltura biologica, Lieviti indigeni</i>	
<i>100% Chardonnay</i>	
Isabelle & Denis Pommier // Francia - Borgogna	
Vin de France PEPIN BLANC 2022	34,00 €
<i>Vino "artigianale" da coltivazioni biologiche, utilizzo di Lieviti indigeni</i>	
<i>Chardonnay e Pinot Gris</i>	
Domaine Kumpf et Meyer // Francia - Alsazia	
Ya Plus QuA "Alsace AOP" 2022	36,00 €
<i>Vino "artigianale" da coltivazioni biologiche, utilizzo di Lieviti indigeni</i>	
<i>60% Auxerrois, 40% Sylvaner</i>	
Domaine Kumpf et Meyer // Francia - Alsazia	

Riesling Kabinett C.A.I. 2022 **TRIPLE A** **34,00 €**
100% Riesling
Immich-Batterieberg // Germania - Mosella

Rosati

Rosato Monte di Grazia "Campania IGT" 2022 **26,00 €**
Tintore e Moscio
Monte di Grazia // Tramonti (Sa)

PINK FREUD 2022 **28,00 €**
Vino "artigianale" da coltivazione biologica, Lieviti indigeni
100 % Aglianico
Canlibero // Benevento

IL RE E' NUDO "Roccamonfina Rosato IGT" 2022 **30,00 €**
Artigianale, coltivazione biodinamica, fermentazione e affinamento in anfora
100 % primitivo
Enoz // Sessa Aurunca

Rossi

Piedirosso TERRACALDA "Campi Flegrei DOC" 2022 **26,00 €**
100% Piedirosso
Cantine Babbo // Campi Flegrei

CARDAMONE "Tramonti DOC Costa d'Amalfi" 2019 **32,00 €**
Per'è Palummo, Tintore di Tramonti
Reale // Tramonti

VULTURNUS "IGP Terre del Volturno" 2021 BIO **26,00 €**
100% Pallagrello Nero
La Masserie // Volturno

Primitivo IL CHAOS "Roccamonfina Rosso IGT" 2022 **34,00 €**
Vino Artigianale da coltivazione biodinamica, affinamento in anfora
100 % primitivo
Enoz // Sessa Aurunca

SUPER SANNIOS 2023	28,00 €
<i>Vino "artigianale" da coltivazione biologica e biodinamica, senza solfiti aggiunti o minimi, con lieviti indigeni, macerazione sulle bucce</i>	
<i>100% Cabernet Sauvignon</i>	
Canlibero // Campania	
Turrumpiso	26,00 €
<i>Vino "artigianale" da coltivazione biologica e biodinamica, senza solfiti aggiunti o minimi, con lieviti indigeni.</i>	
<i>100% Aglianico</i>	
Canlibero // Benevento	
DUCA FEDELE "Valpolicella DOC" 2023	26,00 €
<i>Vino "artigianale" da coltivazione biologica, vignaioli indipendenti</i>	
<i>65% Corvina, 25% Corvinone, 10% Rondinella</i>	
Adalia // Veneto	
Pinot Nero Mos "Dolomiti IGT" 2023	26,00 €
<i>Vino artigianale da coltivazione biologica, lieviti indigeni</i>	
<i>100% Pinot Nero</i>	
Agricola Mos // Trentino	
L'INFORMALE 2023	TRIPLE A 26,00 €
<i>Vino "artigianale" Fermentazione alcolica spontanea con lieviti indigeni</i>	
<i>60% Dolcetto, 40% Nebbiolo</i>	
Nadia Curto // Piemonte	
Sangiovese SANZVES 2022	24,00 €
<i>Vino artigianale da coltivazione biologica, lieviti indigeni, nessuna filtrazione</i>	
<i>100% Sangiovese</i>	
Tenuta Saiano // Emilia-Romagna	
PACINA "Rosso Toscana IGT" 2016	TRIPLE A 34,00 €
<i>Vino "artigianale" da coltivazione biologica, lieviti indigeni</i>	
<i>95% Sangiovese, 5% tra Canaiolo e Cilieggiolo</i>	
Pacina // Toscana	
Sangiovese LIBERO "Toscana IGT" 2022	26,00 €
<i>Vino "artigianale" da coltivazione biologica e biodinamica</i>	
<i>100% Sangiovese</i>	
Azienda Agricola Casagiovi // Toscana	

Merlot CASA E CHIESA "Colline Lucchesi DOC" 2023	26,00 €
<i>Vino "artigianale" da coltivazione biologica e biodinamica, lieviti indigeni</i>	
Tenuta Lenzini // Toscana	
APOLLO "Montepulciano D'Abruzzo DOCG" 2021	24,00 €
<i>Vino Artigianale da coltivazione Biodinamica, Lieviti indigeni</i>	
<i>100% Montepulciano d'Abruzzo</i>	
Ausonia // Abruzzo	
Primitivo IGP Salento Primitivo 2019	TRIPLE A
26,00 €	
<i>Vino "artigianale" da coltivazione biologica</i>	
Archetipo // Puglia	
Nero d'Avola "Terre siciliane IGP" 2019	34,00 €
<i>Vino "Artigianale", Lieviti indigeni, Macerati sulle bucce</i>	
<i>100% Nero d'Avola</i>	
Barraco // Sicilia	
Rouge Detour 2022	34,00 €
<i>Vino "artigianale" da coltivazione biologica</i>	
<i>100% Cabernet Franc</i>	
Philippe Chevarin // Francia - Borgogna	
Pinot Noir Chevrot "Bourgogne AOC" 2022	46,00 €
<i>Vino "artigianale" da agricoltura biologica, Lieviti indigeni</i>	
<i>100% Pinot Noir</i>	
Domaine Chevrot // Francia - Borgogna	
POURSUITE "Beaujolais-Villages" 2023	42,00 €
<i>Vino "artigianale" con filosofia del biologico e biodinamico</i>	
<i>100% Gamay</i>	
Antoine Sunier // Beaujolais	
Pinot Noir Chevassu Fassenet "Cotes du Jura" 2023	44,00 €
<i>100% Pinot Noir</i>	
Domaine Chevassu - Fassenet // Francia - Jura	
OLLA ROUGE Vin de France 2023	44,00 €
<i>Vino ARTIGIANALE da coltivazione Biodinamica, utilizzo di lieviti indigeni</i>	
<i>70% grenache noir, 20% grenache gris, 10% macabeu</i>	
Domaine Matassa // Francia - Roussillon	

Gloussard PLOU PLOU "Coteaux de l'Ain Revermont IGT" 2022

44,00 €

Vino ARTIGIANALE da coltivazione Biodinamica, utilizzo dei lieviti indigeni

100% Poulsard

La Cuvèrie // Francia - Savoia

e poi c'è il fine pasto...

Amari

Lato B *(Campania)*

6,00 €

Partendo dalla noce arrivando al caffè e alla liquirizia, l'esperienza amara sarà piacevole e ben bilanciata dalla freschezza delle note agrumate.

Proibito Foletto *(Trentino-Alto Adige)*

6,00 €

Al palato esplose in un concentrato di sapori fra l'amaro ed il dolce. Aromi di: lavanda, limone, liquirizia, menta e noce.

Stomatica Foletto *(Trentino-Alto Adige)*

6,00 €

Estremamente amara, tannica e persistente con note tostate e affumicate. Aromi di: arancia, cuoio, fumo, quercia, torba. Per gli amanti degli amari "AMARI".

Mentha 1911 *(Piemonte)*

5,00 €

Oltre alla menta di origine piemontese, viene infuso con aloe, angostura, arancia amara, arancia dolce, china, quassio coriandolos e genziana.

DelMago *(Piemonte)*

6,00 €

Scorza di arancia, bergamotto, china, chinotto e radici, combinati a seducenti percezioni di incenso, vaniglia, cacao e altre spezie dolci.

Amaro di erbe Grinta *(Piemonte)*

6,00 €

Tra i principali ingredienti ci sono: il genepy, la genzianella, l'achillea, la menta piperita, la genziana, le bacche di ginepro, il quassio, l'eucalipto, il cardo e altre botaniche, che fanno parte della ricetta segreta di Glep Beverages.

St. Hubertus *(Piemonte)*

5,00 €

La lavorazione di questo amaro avviene scon infusi e distillati prodotti con spezie pregiate, erbe e fiori provenienti dalle Alpi Marittime.

Amarot (Piemonte)	6,00 €
<i>Sentori di agrumi, chinotto, arancia, china, liquirizia e cacao, con aromi piacevolmente amaricanti e note di arancia e bergamotto.</i>	
Amaro Officinale "Dom" (Lombardia)	6,00 €
<i>Prodotto con diverse botaniche ed erbe da coltivazione biologica come l'anice, l'assenzio, la china, il rabarbaro e la tintura di incenso.</i>	
Insolito Fragante (Campania)	6,00 €
<i>Con gli ingredienti di una volta: rami di rosmarino e scorze di limoni appena colti ne costituiscono il corpo. Ed infine, una miscela segreta di erbe della costa.</i>	
Nazionale Deciso Green (Calabria)	6,00 €
<i>Realizzato con alloro, finocchietto e liquiriza calabrese e foglie di menta.</i>	
Roger (Calabria)	6,00 €
<i>Intenso e profondo ottenuto con infusione di erbe, spezie e agrumi della Calabria. È caldo, intenso, agrumato, speziato, amabile e amaricante.</i>	
Eroico (Calabria)	6,00 €
<i>Botaniche principali: arancia rossa di Sicilia IGP, limone di Sorrento IGP, bergamotto di Calabria, mandarino di Calabria, cedro di Calabria, arancia amara, genziana, china, rosmarino, origano, ginepro, radice di liquirizia e mandorla.</i>	
Amaro alla liquirizia Abracadabra (Calabria)	6,00 €
<i>Realizzato solo con liquirizia di Calabria DOP. Il suo successo si basa su un'accurata selezione di materie prime di altissima qualità.</i>	
Jefferson (Calabria)	6,00 €
<i>Prodotto in modo artigianale con alcol di cereali con infuso di assenzio, bergamotto, vaniglia, pompelmo, arancia amara, arancia dolce, limone, rosmarino, origano, rabarbaro, genziana ed eucalipto.</i>	
Amaro al caffè Giocondo (Calabria)	7,00 €
<i>Vecchio Magazzino Doganale ha creato un Amaro al caffè unico e senza tempo. Infuso con Caffè Etiope, Ghiande Tostate di Roverella, Vaniglia, Arancia Amara.</i>	

Frack Amaro Serale (Calabria) 7,00 €

Prodotto da 3 diversi infusi a base di bergamotto di Roccella Ionica, arance dolci e amare, limoni IGP di Rocca Imperiale, rosmarino, origano, genziana, rabarbaro.

Scoccia "Calaminta" Finger Lime e Nepitella (Sicilia) 6,00 €

Finger Lime (agrume dell'Australia che viene anche chiamato limone caviale) e Nepitella (erba gatta che viene spesso chiamata anche mentuccia) e infuso di scorze di arance fresche e di erbe.

Amara (Sicilia) 6,00 €

L'Amara ha origine da un ingrediente che rappresenta una delle eccellenze del territorio siciliano, ovvero l'arancia rossa, le scorze di queste vengono poste in infusione con alcol, zucchero ed erbe aromatiche, senza l'utilizzo di additivi.

Scoccia (Sicilia) 6,00 €

Prodotto con scorze di succose arance amare e un mix di erbe amaricanti.

Sake da fine pasto e distillati giapponesi

Umeshu Kikuisami (liquore a base di prugne giapponese) 8,00 €

Le ume (prugne tipiche del Giappone) vengono messe in macerazione nel sake, rilasciando il gusto naturalmente acido, bilanciato però da una dolcezza iniziale e un aroma leggermente mandorlato.

Mango Kodakara 8,00 €

Un sake unico prodotto con una generosa quantità di mango Alphonso, considerato il re dei mango, mescolato a shochu

Yuzu Kodakara (agrume autoctono giapponese) 8,00 €

Liquore leggero allo Yuzu (agrume autoctono giapponese, per la produzione di ogni bottiglia ne vengono utilizzati tra 15 e 20) con aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro. Fresco e fruttato.

Dry Ginger Kodakara (liquore leggero allo zenzero e sake junmai daiginjo) 7,00 €

Partendo da una base di pregiato sake Junmai Daiginjo, viene poi aggiunto un succo fresco di zenzero, si ottiene così un liquore leggero con un aroma pungente e speziato, gusto rinfrescante e peperino, tipiche caratteristiche dello zenzero.

Kenbishi Zuisho (*sake invecchiato*) **9,00 €**

Blend di Seke invecchiati tra 5 e 15 anni, a livello gustativo, è paragonabile a uno sherry, o a un vino passito.

Inata Sherry Barrel (*sake invecchiato*) **9,00 €**

Sake junmai invecchiato in botti di sherry, questo affinamento in gli conferisce un aroma unico.

Shirayuki EDO Genshu (*sake invecchiato*) **8,00 €**

Sake con note di legno, caramello e tabacco, paragonabile a un vino da meditazione.

Amabuki Sake Kasu (*Shochu*) **8,00 €**

Splendidi aromi di melone, pesca bianca e mela a naso, ben supportati dal corpo che si sprigiona in bocca dopo l'assaggio.

Whisky

Akashi Blended (*Giappone*) **10,00 €**

Blended giapponese morbido e profondo, pieno e avvolgente, con aromi di frutta secca, miele, vaniglia e frutta gialla, invecchiato in botti di Bourbon e Sherry.

Nikka Blended Days (*Giappone*) **10,00 €**

Blended giapponese, morbido, fresco, arricchito da aromi di agrumi, note fruttate, spezie dolci e richiami di frutta secca, burro e crema.

Hatozaki Pure Malt (*Giappone*) **10,00 €**

Questo Whisky è prodotto dall'assemblaggio di malti invecchiati in tre differenti botti: ex-bourbon, ex-sherry e in barriques prodotte con il pregiato legno Mizunara.

Tokinoka Blended (*Giappone*) **10,00 €**

Il "Tokinoka" della White Oak Distillery è un blended giapponese molto morbido e piacevole. Ha sentori dolci di frutta esotica, miele e vaniglia

Yamazakura Blended (Giappone)

12,00 €

Distillato giapponese molto elegante e delicato, dal tocco morbido e setoso, nato da mais e malto d'orzo e invecchiato in botti ex-Bourbon. Emana nuance dolci e sottili di miele, agrumi, vaniglia e pane tostato e ha un gusto delicato, lineare e avvolgente, di bella persistenza

Nikka From the Barrel (Giappone)

12,00 €

Prodotto da selezioni di whisky giapponesi di cereali e orzo, al naso è equilibrato con note floreali di lillà, frutta fresca e spezie dolci in evidenza. Al palato è corposo e incisivo, note di spezie e caramella mou

Hinotori Blended 5 anni (Giappone)

14,00 €

il Whisky Blended 5 anni di Hinotori è un profumato ed elegante distillato giapponese, frutto di una piccola tiratura di una piccola realtà artigianale. Un misto di cereali in grani e malto sono accuratamente selezionati per produrre il mosto di base, alla cui fermentazione segue un breve passaggio in botti spente.

Lagavulin 16y (Scozia)

14,00 €

Single Malt di Lagavulin invecchiato per 16 anni è caldo, profondo e affumicato. Sentori marini freschi e secchi e sfumature pepate e fruttate aricchiscono una personalità corposa, intensa e torbata.

Tokinoka Black (Giappone)

16,00 €

Miscela al 50% di Whisky Single Malt e 50% di Whisky Grain. Fruttato e speziato, con sentori dolci di frutta esotica, vaniglia, agrumi e legni tostati. Gusto morbido con aromi di vaniglia, frutta e spezie tostate.

Porto

Kopke Lbv 10y

7,00 €

Fonseca Guimaraens Ruby

6,00 €

Rum

Pampero Blanco

4,00 €

Havana Club Especial	5,00 €
Diplomàtico Reserva Exclusiva	7,00 €
Doorlys 12Y	8,00 €
Brugal 1888	8,00 €
Japonais Ryoma <i>(Giappone)</i>	9,00 €
Acou Rum White <i>(Giappone)</i>	10,00 €

Grappa

Poli Sarpa <i>(Veneto)</i>	5,00 €
<i>Prodotta con vinacce di uve Merlot e Cabernet si presenta cristallina e di chiara purezza. Profuma di uva matura, vendemmia e mosto; ossigenandosi, si aggiungono sentori di spezie da forno, ribes, gelsomino, pepe.</i>	

Poli Sarpa Barrique <i>(Veneto)</i>	5,00 €
<i>Prodotta dalla celebre distilleria veneta Jacopo Poli, è prodotta solo ed esclusivamente con le vinacce di due grandi uve bordolesi a bacca rossa: il Cabernet Sauvignon e il Merlot.</i>	

Cognac

Courvoisier	6,00 €
--------------------	---------------

Tequila

Jose Cuervo Blanco	5,00 €
Tequila Casamigos Blanco	8,00 €
Tequila Casamigos Anejo	10,00 €