



join us @stajnoodlebar

Benvenuti nel nostro LUNA PARK!

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 €

Le nostre Birre Artigianali

Non la solita birra: due ricette uniche, sviluppate per Staj insieme a Kobi Brewing, microbirrificio napoletano

Staj Beer

6,00 €

American Pale Ale "Artigianale" 33cl 4.7%

GLUTEN FREE

Red Rice Staj Beer

7,00 €

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

GLUTEN FREE

Sake da tutto pasto serviti al calice

il sake non è un distillato ma un fermentato di riso

Vasta selezione di SAKE (circa 50 referenze) tutti alla mescita

8/9€

Perfetti da bere durante il pasto e pazzeschi con la nostra cucina. I sakè possono essere serviti a diverse temperature: chiedi al nostro staff di sala quello più adatto ai tuoi gusti. Disponibili anche in bottiglia.

Vuoi pasteggiare con un gin tonic???

una selezione pensata per chi cerca qualcosa di diverso dal solito

Circa 80 referenze Premium provenienti da tutto il mondo!

10/16€

Vini (al calice)

Pecorino Tarà "Falerio DOC" 2022

7,00 €

100% Pecorino

Tenuta Cocci Grifoni // Marche

TEROLDEC "Vigneti delle Dolomiti IGT" 2022

8,00 €

100% Teroldeco

Eredi di Cobelli Aldo // Trentino Alto Adige

Staj consiglia...

Ogni mese vi proponiamo una piccola selezione di vini "ARTIGIANALI" che ci hanno fatto dire "wow!". Etichette nuove, piccole chicche e grandi scoperte, sempre con un occhio al prezzo giusto.

Subito dopo segue la carta completa dei vini, per chi ha voglia di esplorare ancora di più.

Bollicine

Spumante NATURE Metodo Classico

34,00 €

100% Pinot Nero

Chiara Torti // Oltrepo' Pavese - Lombardia

Vino frizzante

Zorba

26,00 €

Vino Bianco frizzante rifermentato in bottiglia

100% Trebbiano Romagnolo

Marta Valpiani // Castrocaro Terme - Emilia Romagna

NO AUTOCLAVE Lambrusco dell'Emilia IGT

28,00 €

Rosso Frizzante rifermentato in bottiglia da agricoltura biologica

100% Lambrusco

Bergianti // Emilia Romagna

Bianchi

Chardonnay LINZERA 2022

26,00 €

100% Chardonnay

Eredi di Cobelli Aldo // Trentino Alto Adige

Fiano NUSIGEPA 2025

30,00 €

100% Fiano

I Cacciagalli // Teano (Ce)

Gewurztraminer GESS "Trentino DOCG" 2022

38,00 €

Vino "artigianale" da coltivazione biologica, macerazione sulle bucce

100% Gewurztraminer

Eredi di Cobelli Aldo // Trentino Alto Adige

Chenin Blanc Bel Air "TOURAINE-AMBOISE AOC" 2022

38,00 €

100% Chenin Blanc

La Grange Tiphaine // Francia - Loira

Rosati

VERITAS "IGP Terre del Volturno" 2024

BIO

26,00 €

100% Casavecchia

La Masserie // Volturno

Rossi

Primitivo IGP Salento Primitivo 2019

TRIPLE A

26,00 €

100% Primitivo

Archetipo // Puglia

Dolcetto d'Alba Cascina Fontana DOC 2024

TRIPLE A

30,00 €

100% Dolcetto

Cascina Fontana // Piemonte

SOGNI E FOLLIA Rosso di Montalcino DOC 2021 "TRIPLE A"

40,00 €

100% Sangiovese

Podere Le Ripi // Toscana

Carta dei vini

Selezioniamo vini artigianali, prodotti da vignaioli che rispettano la terra, spesso provenienti da coltivazioni biologiche o biodinamiche, che utilizzano lieviti indigeni e lavorano con il minimo intervento, in vigna come in cantina, per farvi bere qualcosa di davvero buono e fuori dal comune

Bollicine

Zorba

Vino Bianco frizzante rifermentato in bottiglia

26,00 €

100% Trebbiano Romagnolo

Marta Valpiani // Castrocara Terme - Emilia Romagna

NO AUTOCLAVE Lambrusco dell'Emilia IGT 28,00 €
Rosso Frizzante rifermentato in bottiglia da agricoltura biologica
100% Lambrusco
Bergianti // Emilia Romagna

Spumante "3B" Metodo Classico Blanc de Blancs 28,00 €
70% Bical, 20% Maria Gomes, 10% Sercial
Filipa Pato // Portogallo - Bairrada

Spumante NATURE Metodo Classico 34,00 €
100% Pinot Nero
Chiara Torti // Oltrepo' Pavese - Lombardia

Franciacorta Cuvée Nature 30 Lune Dosaggio zero 44,00 €
80% Chardonnay - 20% Pinot Nero
Nicola Gatta // Franciacorta

Cremant d'Alsace Extra Brut "Alsace AOC" 2021 46,00 €
45% Auxerrois, 30% Pinot Gris, 25% Riesling
Domaine Rieffel // Francia - Alsazia

Cremant de Bourgogne Blanc de Noir Extra Brut AOC 2020 50,00 €
100% Pinot Noir
Huber Verdereau // Francia - Bourgogne

Bianchi

Falanghina SALANDRA "Campi Flegrei DOC" 2020 30,00 €
100% Falanghina
Contrada Salandra // Campi Flegrei

E MAGLIOLE "Campania IGT" 2024 30,00 €
90% Caprettone, 10% Falanghina
Cantine Matrone // Napoli

Fiano NUSIGEPA 2025 30,00 €
100% Fiano
I Cacciagalli // Teano (Ce)

MINIERE "Greco Di Tufo DOCG" 2022	30,00 €
<i>100% Greco</i> Cantine Dell'Angelo // Avellino	
Pallagrello Tres Frigidae "IGP Terre del Volturno" 2023 BIO	26,00 €
<i>100% Pallagrello Bianco</i> La Masserie // Volturno	
Coda di Volpe "Benevento IGP" 2024	30,00 €
<i>fermentazione spontanea con lieviti indigeni insieme alle bucce per 8 giorni, non</i> <i>100% Coda di Volpe</i> Terra di Briganti // Benevento	
V For Vittorio 2022	32,00 €
<i>8 giorni di macerazione, coltivazione biodinamica</i> <i>70% Trebbiano - 30% Fiano</i> Canlibero // Benevento	
Chardonnay LINZERA 2022	26,00 €
<i>100% Chardonnay</i> Eredi di Cobelli Aldo // Trentino Alto Adige	
Gewurztraminer GESS "Trentino DOCG" 2022	38,00 €
<i>100% Gewurztraminer</i> Eredi di Cobelli Aldo // Trentino Alto Adige	
BIS-LACCO 2024	28,00 €
<i>80% Cortese - 20% Arneis</i> Valfaccenda // Piemonte	
Roero Bianco "ROERO DOCG" 2023	28,00 €
<i>100% Arneis</i> Alberto Oggero // Piemonte	
Carica l'asino 2023	26,00 €
<i>Uve bianche</i> Carussin // Piemonte	
Garganega Paiele 2023	26,00 €
<i>100% Garganega</i> Giovanni Menti // Veneto - Vicenza	

Vermentino IL BIANCO Liguria di Levante IGT 2024	30,00 €
<i>100% Vermentino</i> Il Torchio // Liguria	
Pecorino TARA "Falerio DOC" 2022	26,00 €
<i>100% Pecorino</i> Tenuta Cocci Grifoni // Marche	
Verdicchio TERRE SILVATE "Marche Bianco IGT" 2024	28,00 €
<i>90% Verdicchio - 10% Trebbiano</i> La Distesa // Marche	
Trebbiano d'Abruzzo APOLLO "Abruzzo DOC" 2021	26,00 €
<i>100% Trebbiano d'Abruzzo</i> Ausonia // Abruzzo	
Chenin Blanc Bel Air "TOURAINNE-AMBOISE AOC" 2022	38,00 €
<i>100% Chenin Blanc</i> La Grange Tiphaine // Francia - Loira	
Aligoté Castagnier "Bourgogne Aligoté AOC" 2022	38,00 €
<i>100% Aligoté</i> Domaine Castagnier // Francia - Borgogna	
Rosati	
VERITAS "IGP Terre del Volturno" 2024 BIO	26,00 €
<i>100 % Casavecchia</i> La Masserie // Volturno	
PINK FREUD 2022	28,00 €
<i>100 % Aglianico</i> Canlibero // Benevento	
PERLES ROSE' 2024	32,00 €
<i>100 % Pinot Noir</i> Domaine Saint Nicolas // Francia - Loira	

Rossi

FER LU	"Aglianico Roccamonfina IGP" 2020	28,00 €
<i>Aglianico leggero da 12%, molto buono anche da bere fresco</i>		
<i>100% Aglianico</i>		
Masseria Starnali // Caserta		
Piedirosso MILLE	"Roccamonfina IGT" 2024 TRIPLE A	28,00 €
<i>95% Piedirosso - 5% Aglianico</i>		
I Cacciagalli // Teano (Ce)		
VULTURNUS	"IGP Terre del Volturno" 2022 BIO	26,00 €
<i>100% Pallagrello Nero</i>		
La Masserie // Volturno		
SPASSO	rosso leggero, buono da bere fresco	24,00 €
<i>breve macerazione, non filtrato</i>		
<i>blend di vitigni autoctoni</i>		
Cantine Matrone // Napoli		
Super Sannios 2023		28,00 €
<i>100% Cabernet Sauvignon</i>		
Canlibero // Campania		
AD LIBITUM	"Touraine AOP" 2023	34,00 €
<i>Blend di Malbec, Cabernet Franc e Gamay</i>		
La Grange Tiphaine // Francia - Loira		
TEROLDEC	"Vigneti delle Dolomiti IGT" 2022	26,00 €
<i>100% Teroldeco</i>		
Eredi di Cobelli Aldo // Trentino Alto Adige		
Pinot Nero ERT	"Vigneti delle Dolomiti IGT" 2019	38,00 €
<i>100% Pinot Nero</i>		
Eredi di Cobelli Aldo // Trentino Alto Adige		
Dolcetto d'Alba Cascina Fontana	DOC 2024 TRIPLE A	30,00 €
<i>100% Dolcetto</i>		
Cascina Fontana // Piemonte		
Valpolicella Classico Superiore DOC	2022 BIO	28,00 €
<i>65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Molinara</i>		
Aldrighetti // Veneto		

PACINA "Rosso Toscana IGT" 2016	TRIPLE A	34,00 €
<i>95% Sangiovese, 5% tra Canaiolo e Ciliegiolo</i>		
Pacina // Toscana		
FOSSIVENTO Chianti Classico DOCG 2021 "TRIPLE A"		36,00 €
<i>fermentazione spontanea per metà della massa in anfore di terracotta e per metà in Sangiovese ed una piccola parte di Syrah</i>		
Chioccioli Altadonna // Toscana		
SOGNI E FOLLIA Rosso di Montalcino DOC 2021 "TRIPLE A"		40,00 €
<i>100% Sangiovese</i>		
Podere Le Ripi // Toscana		
APOLLO "Montepulciano D'Abruzzo DOCG" 2021		26,00 €
<i>100% Montepulciano</i>		
Ausonia // Abruzzo		
Primitivo IGP Salento Primitivo 2019	TRIPLE A	26,00 €
<i>100% Primitivo</i>		
Archetipo // Puglia		
SP68 Rosso "Terre Siciliane IGT" 2023	TRIPLE A	32,00 €
<i>70% Frappato - 30% Nero d'Avola</i>		
Arianna Occhipinti // Sicilia		

e poi c'è il fine pasto...

Amari

Lato B (Campania)		6,00 €
<i>Partendo dalla noce arrivando al caffè e alla liquirizia, l'esperienza amara sarà piacevole e ben bilanciata dalla freschezza delle note agrumate.</i>		
Amaro Kahneman (Trentino-Alto Adige)		7,00 €
<i>Prodotto per infusione in alcol di ingredienti assolutamente naturali e di prima scelta, dosati secondo la ricetta del dottor Valter Fabbro. Si tratta di limone, liquirizia, genziana, chinotto, anice, rosmarino, unite a un mix di spezie ed erbe che ne facilitano l'azione digestiva.</i>		

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.

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.

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.

Amarot (Piemonte) 6,00 €

Sentori di agrumi, chinotto, arancia, china, liquirizia e cacao, con aromi piacevolmente amaricanti e note di arancia e bergamotto.

Bordiga Amaro (Piemonte) 6,00 €

Realizzato con con infusi e distillati di fiori ed erbe alpine aromati che si alternano a sentori balsamici e amaricanti.

Amaro Officinale "Dom" (Lombardia) 6,00 €

Prodotto con diverse botaniche ed erbe da coltivazione biologica come l'anice, l'assenzio, la china, il rabarbaro e la tintura di incenso.

Santoni Amaro (Toscana) **7,00 €**

L'Amaro Santoni è un liquore di altissima qualità a base di 34 erbe: Rabarbaro Cinese, Rosa, Ireos, Fiori di sambuco, Ginseng, Pepe, Cardamomo, Noce moscata, Chiodi di garofano, Menta, Arancia dolce, Arancia amara, Cumino, Carciofo, Coriandolo, Melissa, Salvia, Angelica radice, Rosa canina, Tiglio, Assenzio romano, China, Lavanda, Karkade, Cassia, Galanga, Quassio, Centaurea, Genziana, Ginepro, Zenzero, Foglia di olivo, Alloro, Finocchio selvatico.

Insolito Fragante (Campania) **6,00 €**

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.

Nazionale Deciso Green (Calabria) **6,00 €**

Realizzato con alloro, finocchietto e liquiriza calabrese e foglie di menta.

Roger (Calabria) **6,00 €**

Intenso e profondo ottenuto con infusione di erbe, spezie e agrumi della Calabria. È caldo, intenso, agrumato, speziato, amabile e amaricante.

Eroico (Calabria) **6,00 €**

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.

Amaro alla liquirizia Abracadabra (Calabria) **6,00 €**

Realizzato solo con liquirizia di Calabria DOP. Il suo successo si basa su un'accurata selezione di materie prime di altissima qualità.

Jefferson (Calabria) **6,00 €**

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.

Amaro al caffè Giocondo (Calabria) **7,00 €**

Vecchio Magazzino Doganale ha creato un Amaro al caffè unico e senza tempo. Infuso con Caffè Etiopico, Ghiande Tostate di Roverella, Vaniglia, Arancia Amara.

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.

Amara Bark Blond Orange IGP EDIZIONE LIMITATA (Sicilia) 6,00 €

Amaro con Arancia rossa siciliana, 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.

Amabuki Matcha Yuzu 8,00 €

Si percepisce prima la dolcezza del matcha, seguita da una leggera acidità dello yuzu, che conferisce una sensazione rinfrescante. Il finale è dominato dall'umami e dalla profondità del matcha, con una leggera nota amara tipica del tè.

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.

Mango Kodakara **8,00 €**

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

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 arricchiscono 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 €**

Rum

Pampero Blanco **4,00 €**

Havana Club Especial	5,00 €
Diplomático 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 €