



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

Le nostre Birre Artigianali

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

Staj Beer

American Pale Ale "Artigianale" 33cl 5%

GLUTEN FREE

6,00 €

Red Rice Staj Beer

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

GLUTEN FREE

7,00 €

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)

Spumante "3B" Metodo Classico Blanc de Blancs

8,00 €

70% Bical, 20% Maria Gomes, 10% Sercial
Filipa Pato // Portogallo - Bairrada

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, circa 100 etichette per chi ha voglia di esplorare ancora di più.

Bollicine

NATURE Spumante 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

Garganega Paiele 2023

26,00 €

100% Garganega

Giovanni Menti // Veneto - Vicenza

Fiano NUSIGEPA 2025

30,00 €

100% Fiano

I Cacciagalli // Teano (Ce)

Chenin Blanc Bel Air "TOURAINNE-AMBOISE AOC" 2022

36,00 €

100% Chenin Blanc

La Grange Tiphaine // Francia - Loira

Riesling ROCK "Alsace AOC" 2021 **42,00 €**
Vino "artigianale", filosofia del Biodinamico, utilizzo dei lieviti indigeni
100% Riesling
Domaine Rieffel // Francia - Alsazia

Orange o quasi...

Nur 2024 ORANGE WINE ****acidità marcata, tra i nostri vini preferiti* **40,00 €**
Vino "Artigianale" biologico, Lieviti indigeni, Macerazione sulle bucce
Uve bianche (trebbiano, malvasia, verdicchio)
La Distesa // Marche

Rosati

PASSATELLO Rosato "Roccamonfina Rosato IGT" 2022 **30,00 €**
50% Montepulciano, 35% Tintilia, 15% Aglianico
Steiger-Kalena // Molise

Rossi

SP68 Rosso "Terre Siciliane IGT" 2023 **TRIPLE A** **32,00 €**
Vino "artigianale" da coltivazione biologica con lieviti indigeni
70% Frappato - 30% Nero d'Avola
Arianna Occhipinti // Sicilia

FOSSIVENTO Chianti Classico DOCG 2021 "TRIPLE A" **36,00 €**
fermentazione spontanea per metà della massa in anfore di terracotta e per metà in acciaio
Sangiovese ed una piccola parte di Syrah
Chioccioli Altadonna // Toscana

Barbaresco DOCG 2022 **50,00 €**
100% Nebbiolo
Giuseppe Cortese // Piemonte

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 <i>Vino Bianco frizzante rifermentato in bottiglia</i> 100% Trebbiano Romagnolo Marta Valpiani // Castrocaro Terme - Emilia Romagna	26,00 €
NO AUTOCLAVE Lambrusco dell'Emilia IGT <i>Rosso Frizzante rifermentato in bottiglia da agricoltura biologica</i> 100% Lambrusco Bergianti // Emilia Romagna	28,00 €
SPARTACO 2020 Spumante Metodo Classico 54 mesi sui lieviti <i>Blend di Verdicchio impiantato 25 anni fa dalle Marche, Fiano, Flanghina, Greco</i> Corrado Costetti // San Martino Valle Caudina - Avellino	40,00 €
Prosecco Valdobbiadene DOCG <i>Prosecco "artigianale" rifermentazione naturale e spontanea in bottiglia</i> 100% Glera Casa Coste Piane // Veneto	32,00 €
Spumante NATURE Metodo Classico 100% Pinot Nero Chiara Torti // Oltrepo' Pavese - Lombardia	34,00 €
Spumante CUVÉE DELLA TERRA metodo classico Pas Dosè 100% Sangiovese Chioccioli Altadonna // Toscana	36,00 €
Spumante VISO CLASSICO metodo classico Pas Dosè - 36 mesi sui lieviti 50% Chardonnay - 50% Pinot Nero Le Marie // Piemonte	38,00 €
Spumante 3B Metodo Classico Blanc de Blancs 70% Bical, 20% Maria Gomes, 10% Sercial Filipa Pato // Portogallo - Bairrada	28,00 €
Franciacorta Cuvée Nature 30 Lune Dosaggio zero 80% Chardonnay - 20% Pinot Nero Nicola Gatta // Franciacorta	44,00 €

Spumante Le Petit Beaufort Extra Brut 2019	50,00 €
<i>70% Pinot blanc, 30% Pinot noir</i>	
Alice & Quentin Beaufort // Francia - Borgogna	
Cremant de Bourgogne Blanc de Noir Extra Brut AOC 2020	50,00 €
<i>100% Pinot Noir</i>	
Huber Verdereau // Francia - Borgogna	
Cremant d'Alsace Extra Brut "Alsace AOC" 2021	44,00 €
<i>45% Auxerrois, 30% Pinot Gris, 25% Riesling</i>	
Domaine Rieffel // Francia - Alsazia	
Cremant d'Alsace Brut Pierre Frick AOC 2020	60,00 €
<i>100% Auxerrois</i>	
Pierre Frick // Francia - Alsazia	
Champagne VINICELLA Blanc De Noirs Extra Brut	80,00 €
<i>50% Pinot Noir, 50% Meunier</i>	
Durdon Bouval // Vallée de la Marne	
Champagne Blanc de Blancs Millesime 2018 " AOC"	90,00 €
<i>100% Chardonnay</i>	
Laurianne Lejour // Vallée de la Marne	
Champagne BISTROTAGE B.20 Blanc De Noirs Extra Brut	120,00 €
<i>100% Pinot Noir</i>	
Françoise Martinot // Vallée de la Marne	
Champagne LES ROMAINES Blanc De Noirs Brut Nature	150,00 €
<i>Premier Cru DOSAGGIO ZERO, da agricoltura biodinamica</i>	
<i>100% Pinot Meunier</i>	
Hugues Godme // Montagne de Reims	

Bianchi Campania

Falanghina Salandra "Campi Flegrei DOC" 2020	30,00 €
<i>100% Falanghina</i>	
Contrada Salandra // Campi Flegrei	
E MAGLIOLE "Campania IGT" 2024	30,00 €
<i>90% Caprettone, 10% Falanghina</i>	
Cantine Matrone // Napoli	

Pallagrello Tres Frigidae "IGP Terre del Volturno" 2024 BIO	26,00 €
<i>100% Pallagrello Bianco</i> La Masserie // Volturno	
Fiano NUSIGEPA 2023	30,00 €
<i>100% Fiano</i> I Cacciagalli // Teano (Ce)	
Fiano in anfora Zagreo "Roccamonfina IGT" 2021	40,00 €
<i>Fermentazione in ANFORA con lunga macerazione, senza chiarifiche e filtrazioni</i> <i>100% Fiano</i> I Cacciagalli // Caianello	
Greco Di Tufo - MINIERE "DOCG" 2023	30,00 €
<i>100% Greco</i> Cantine Dell'Angelo // Avellino	
Greco ARVOLT	30,00 €
<i>100% Greco</i> Corrado Costetti // San Martino Valle Caudina - Avellino	
Coda di Volpe "Benevento IGP" 2024	30,00 €
<i>fermentazione spontanea con lieviti indigeni insieme alle bucce per 8 giorni, non subisce chiarifica e filtrazioni</i> <i>100% Coda di Vope</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	
Bianchi in giro per l'Italia e non solo...	
AETOS "Florina IGT" 2022	34,00 €
<i>Buona mineralità e spiccata acidità. A noi piace moltissimo!!!</i> <i>97% Roditis, 3% Xinomavro</i> Domaine Oinea // Grecia - Macedonia	

Ya Plus QuA "Alsace AOP" 2022	30,00 €
<i>60% Auxerrois, 40% Sylvaner</i>	
Domaine Kumpf et Meyer // Francia - Alsazia	
Pinot Blanc Auxerrois 2023	36,00 €
<i>Pinot Blanc e Auxerrois</i>	
Domaine Albert Mann // Francia - Alsazia	
Riesling ROCK "Alsace AOC" 2021	42,00 €
<i>100% Riesling</i>	
Domaine Rieffel // Francia - Alsazia	
Riesling Pierre Frick "Alsace AOC" 2021	60,00 €
<i>100% Riesling</i>	
Pierre Frick // Francia - Alsazia	
Aligoté Castagnier "Bourgogne Aligoté AOC" 2022	38,00 €
<i>100% Aligoté</i>	
Domaine Castagnier // Francia - Borgogna	
Chardonnay Bourgogne Cote D'or 2023 "TRIPLE A"	80,00 €
<i>Vino "artigianale" da agricoltura biodinamica - affinamento 18 mesi in botti di rovere</i>	
<i>100% Chardonnay</i>	
Pierre Morey // Francia - Borgogna	
Chardonnay MEURSAULT 2023 "TRIPLE A"	180,00 €
<i>Vino "artigianale" da agricoltura biodinamica - utilizzo di lieviti indigeni - affinamento 24 mesi in botti di rovere - SOLO 3000 bottiglie prodotte</i>	
<i>100% Chardonnay</i>	
Pierre Morey // Francia - Borgogna	
Chardonnay "Saint-Romain AOC" 2021	98,00 €
<i>100% Chardonnay</i>	
Domaine Jerome Castagnier // Francia - Borgogna	
Chardonnay LA CROIX Pouilly Fuissé AOC 2022	90,00 €
<i>100% Chardonnay</i>	
Domaine Robert Denogent // Francia - Borgogna	

Chardonnay LES SARDINES "Macon-Villages" 2023	68,00 €
<i>100% Chardonnay</i> Domaine Robert Denogent // Francia - Borgogna	
TERRES BOURGONDES BLANC IGP 2022	60,00 €
<i>100% Pinot Beurrot (nome storico per il vitigno Pinot Grigio)</i> Emmanuel Giboulot // Francia - Borgogna	
Chenin Blanc Bel Air "TOURAIN-AMBOISE AOC" 2022	36,00 €
<i>100% Chenin Blanc</i> La Grange Tiphaine // Francia - Loira	
Chardonnay MARCUS 2023	56,00 €
<i>100% Chardonnay</i> Domaine Buronfosse // Francia - Jura	
LES TERRASSES "Arbois Pupillin AOC" 2023	60,00 €
<i>100% Savagnin</i> Domaine de la Renardiere // Francia - Jura	
PATCHWORK Chardonnay AOC 2022	38,00 €
<i>100% Chardonnay</i> La Cuverie // Francia - Savoia	
Chardonnay LINZERA 2023	28,00 €
<i>100% Chardonnay</i> Eredi di Cobelli Aldo // Trentino	
Gewurztraminer GESS "Trentino DOCG" 2022	38,00 €
<i>100% Gewurztraminer</i> Eredi di Cobelli Aldo // Trentino	
Sauvignon Blanc Hochklaus Mitterberg IGT 2023	38,00 €
<i>100% Sauvignon Blanc</i> Hochklaus // Alto Adige - Bolzano	
Nosiola Fontanasanta "Vigneti delle Dolomiti IGT" 2023	46,00 €
<i>Vino "artigianale" da coltivazione biodinamica, macerazione sulle bucce in anfore spagnole per 8 mesi, Vignaioli Indipendenti, TRIPLE A</i> <i>100% Nosiola</i>	

Foradori // Trentino Alto Adige

BIS-LACCO 2024 28,00 €
80% Cortese - 20% Arneis
Valfaccenda // Piemonte

Garganega Paiele 2023 26,00 €
100% Garganega
Giovanni Menti // Veneto - Vicenza

Roero Bianco "ROERO DOCG" 2023 28,00 €
100% Arneis
Alberto Oggero // Piemonte

Pecorino Tarà "Falerio DOC" 2023 26,00 €
100% Pecorino
Tenuta Cocci Grifoni // Marche

Nur 2024 ORANGE WINE 40,00 €
Uve bianche (trebbiano, malvasia, verdicchio)
La Distesa // Marche

Verdicchio TERRE SILVATE "Marche Bianco IGT" 2024 28,00 €
90% Verdicchio - 10% Trebbiano
La Distesa // Marche

Trebbiano d'Abruzzo APOLLO "Abruzzo DOC" 2021 26,00 €
100% Trebbiano d'Abruzzo
Ausonia // Abruzzo

BIANCO G "Terre siciliane IGP" 2023 36,00 €
100% Grillo
Barraco // Sicilia

VERSANTE NORD BIANCO "Terre siciliane IGT" 2023 34,00 €
60% Carricante, 40% altre uve autoctone bianche
Torres Acosta // Sicilia

LUNARIA "Terre siciliane IGT" 2023 38,00 €
100% Catarratto
Sergio Genuardi // Sicilia

SOLFARE "Terre siciliane IGT" 2024 44,00 €
80% Catarratto, 40% catarratto, inzolia e zibibbo
Azienda Agricola Giuseppe Cipolla // Sicilia

Rosati

VERITAS "IGP Terre del Volturno" 2024 BIO 26,00 €
100 % Casavecchia
La Masserie // Volturno

PASSATELLO Rosato "Roccamonfina Rosato IGT" 2022 30,00 €
50% Montepulciano, 35% Tintilia, 15% Aglianico
Steiger-Kalena // Molise

Rosato CAPORABALLO "Irpinia Rosato IGP" 2024 BIO 30,00 €
100 % Aglianico
Rosa Boccella // Irpinia

METICCIO solo 2000 bottiglie prodotte 30,00 €
Blend di uve bianche e uve rosse
La Distesa // Marche

IL ROSATO Sergio Genuardi "Terre Siciliane IGT" 34,00 €
100 % Nero d'Avola
Sergio Genuardi // Sicilia

RSM 2023 BIOLOGICO 32,00 €
Blend di uve autoctone a bacca nera e Catarratto
Barraco // Sicilia

TOURAINÉ ROSE' 2024 30,00 €
gamay, cabernet franc, côt, grolleau
La Grange Tiphaine // Francia - Loira

PERLES ROSE' 2024 32,00 €
100 % Pinot Noir
Domaine Saint Nicolas // Francia - Loira

FLEUR DE PINOT Marsannay Rosè

140,00 €

100% Pinot Noir

Sylvain Pataille // Francia - Borgogna

Rossi Campania

CARDAMONE "Tramonti DOC Costa d'Amalfi" 2022

36,00 €

Per'è Palummo, Tintore di Tramonti

Reale // Tramonti (Sa)

VULTURNUS "IGP Terre del Volturno" 2024 BIO

26,00 €

100% Pallagrello Nero

La Masserie // Volturno

FER LU "Aglianico Roccamonfina IGP" 2020

28,00 €

100% Aglianico

Masseria Starnali // Caserta

Piedirosso MILLE "Roccamonfina IGT" 2024 TRIPLE A

28,00 €

95% Piedirosso - 5% Aglianico

I Cacciagalli // Teano (Ce)

Casavecchia IL GALLO "Tere del Volturno IGP" 2024

30,00 €

100% Casavecchia

Aia delle monache // Caserta

Rossi in giro per l'Italia e non solo...

ARKOUDA "Florina IGT" 2022

34,00 €

Vino GRECO molto buono e beverino, si abbina perfettamente alla cucina di STAJ

Limniona, Xinomavro

Domaine Oinea // Grecia - Macedonia

AD LIBITUM "Touraine AOP" 2023

34,00 €

Blend di Malbec, Cabernet Franc e Gamay

La Grange Tiphaine // Francia - Loira

Saumur Rouge AOC 2021

32,00 €

100% Cabernet Franc

Domaine de La Paleine // Francia - Loira

Les Georgiques Rouge "Cotes de la Charité IGP" 2019	44,00 €
<i>100% Pinot Noir</i>	
Domaine Du Val De Bargis // Francia - Loira	
Sancerre Rouge ICONOCLASTE 2022	TRIPLE A
56,00 €	
<i>Rosso fresco, dissetante e gourmand</i>	
<i>100% Pinot Noir</i>	
Domaine Fouassier // Francia - Loira	
TERRES BOURGONDES ROUGE 2023	54,00 €
<i>100% Pinot Noir</i>	
Emmanuel Giboulot // Francia - Borgogna	
Pinot Noir Grain De Survie "Bourgogne AOC" 2022	48,00 €
<i>100% Pinot Noir</i>	
Isabelle & Denis Pommier // Francia - Borgogna	
Pinot Noir Bourgogne Rouge "Bourgogne AOC" 2023	60,00 €
<i>100% Pinot Noir</i>	
Sylvain Pataille // Francia - Borgogna	
Pinot Noir MARSANNAY ROUGE AOC 2023	90,00 €
<i>100% Pinot Noir</i>	
Sylvain Pataille // Francia - Borgogna	
Pinot Noir MONTHELIE 2023	"TRIPLE A"
90,00 €	
<i>Vino "artigianale" da agricoltura biodinamica - utilizzo di lieviti indigeni - affinamento 12 mesi in botti di rovere e 4 mesi in vasche di acciaio inox</i>	
<i>100% Pinot Noir</i>	
Pierre Morey // Francia - Borgogna	
Pinot Noir NATURE "Alsace AOC" 2022	46,00 €
<i>100% Pinot Noir</i>	
Domaine Rieffel // Francia - Alsazia	
Pinot Noir PHYSALIS "Alsace AOC" 2023	60,00 €
<i>100% Pinot Noir</i>	
Pierre Frick // Francia - Alsazia	

Ploussard Renardiere "Arbois AOC" 2023	44,00 €
<i>100% Ploussard "ESTREMAMENTE NATURALE" molto acido e agrumato</i>	
Domaine de la Renardiere // Francia - Jura	
Se Kwa Sa Vin de France 2023	54,00 €
<i>Vari vitigni rossi autoctoni (Pinot, Ploussard, Trousseau, Gamay, Béclans, Enfariné)</i>	
Domaine Buronfosse // Francia - Jura	
BOOMERANG Les Bottes Rouges "Arbois-Pupillin" 2022	70,00 €
<i>60% Trousseau, 40% Poulsard</i>	
Domaine Des Bottes Rouges // Francia - Jura	
Gloussard PLOU PLOU "Coteaux de l'Ain Revermont IGT" 2022	44,00 €
<i>Vitigno estremamente particolare, con acidità molto spinte</i>	
<i>100% Poulsard</i>	
La Cuverie // Francia - Savoia	
Vin de France OLLA ROUGE 2023	44,00 €
<i>70% grenache noir, 20% grenache gris, 10% macabeu</i>	
Domaine Matassa // Francia - Roussillon	
TEROLDEC "Vigneti delle Dolomiti IGT" 2022	26,00 €
<i>100% Teroldeco</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	
Freisa Langhe DOC 2021	40,00 €
<i>100% Freisa</i>	
Cascina Fontana // Piemonte	
Barbaresco DOCG 2022	50,00 €
<i>100% Nebbiolo</i>	
Giuseppe Cortese // Piemonte	
Nebbiolo Langhe DOC 2021	64,00 €
<i>100% Nebbiolo</i>	
Mascarello // Piemonte	

BADARINA "Barolo Docg" 2020		70,00 €
<i>100% Nebbiolo</i>		
Bruna Grimaldi // Piemonte		
FOSSIVENTO Chianti Classico DOCG 2021 "TRIPLE A"		36,00 €
<i>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		
CIELO D'ULISSE Brunello di Montalcino DOCG 2020 TRIPLE A		64,00 €
<i>100% Sangiovese</i>		
Podere Le Ripi // Toscana		
IL PARADISO DI MANFREDI Brunello di Montalcino DOCG 2017 TRIPLE A		180,00 €
<i>100% Sangiovese</i>		
Il Paradiso di Manfredi // Toscana		
Syrah di Amerighi Cortona DOC 2022		50,00 €
<i>100% Syrah</i>		
Stefano Amerighi // Toscana		
APOLLO "Montepulciano D'Abruzzo DOCG" 2021		26,00 €
<i>100% Montepulciano</i>		
Ausonia // Abruzzo		
Montepulciano d'Abruzzo DOC Emidio Pepe 2022 TRIPLE A		90,00 €
<i>100% Montepulciano</i>		
Emidio Pepe // Abruzzo		
Primitivo IGP Salento Primitivo 2020	TRIPLE A	28,00 €
<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		

Nero d'Avola Siccagno "Terre Siciliane IGT" 2021 TRIPLE A 48,00 €
100% Nero d'Avola
Arianna Occhipinti // Sicilia

e poi c'è il fine pasto... Mai banali!

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 agrumata.

Amaro Kahneman (Trentino-Alto Adige) 7,00 €

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.

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".

DelMago (Piemonte) 6,00 €

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

Mentha 1911 (Piemonte) 6,00 €

Ottenuto da alcool di origine agricola con aggiunta di caramello. Oltre alla menta di origine piemontese, viene infuso con aloe, angostura, arancia amara, arancia dolce, china, quassio coriandolos e genziana.

Argalà Amaro Alpino (Piemonte) 6,00 €

Prodotto con aghi di pino, la lavanda e i fiori di sambuco a cui viene aggiunto un alcolato ottenuto dalla distillazione di erbe e spezie.

Amarot (Piemonte) 6,00 €

Amaro a base di chinotto, ha un profumo con sentori di agrumi, chinotto, arancia, china, liquirizia e cacao, con un gusto morbido e potente

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.

Chiot Montamaro (Piemonte) 5,00 €

Realizzato con un'infusione di erbe e fiori alpini raccolti ed essiccati ad alta quota. Il profumo di erbe aromatiche si alternano a sentori balsamici e amaricanti.

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.

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

Realizzato tramite la selezione e unione di diverse botaniche ed erbe da biologiche 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.

Roger (Calabria) 6,00 €

Ottenuto con infusione di erbe, spezie e agrumi della Calabria, senza aggiunta di additivi e senza filtrazioni. È caldo, intenso, agrumato, speziato e amaricante.

Nazionale Deciso Green (Calabria)	6,00 €
<i>Realizzato con alloro, finocchietto e liquiriza calabrese e foglie di menta.</i>	
Jefferson (Calabria)	6,00 €
<i>Alcol di cereali con infuso di assenzio, bergamotto, vaniglia, pompelmo, arancia amara, arancia dolce, limone, rosmarino, origano, genziana ed eucalipto.</i>	
Eroico (Calabria)	6,00 €
<i>Prodotto con: 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>	
Sea Mzero (Calabria)	7,00 €
<i>Realizzato con cedri della Calabria e acqua di mare purificata. Le note di scorza d'agrumi e di cedro maturo si fondono con morbide spezie orientali</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 €
<i>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.</i>	
Scoccia "Calaminta" Finger Lime e Nepitella (Sicilia)	6,00 €
<i>Finger Lime (agrumi 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.</i>	
Scoccia (Sicilia)	6,00 €
<i>Prodotto con scorze di succose arance amare e un mix di erbe amaricanti.</i>	
Amara (Sicilia)	6,00 €
<i>Amaro con Arancia rossa siciliana, le scorze di queste vengono poste in infusione con alcol, zucchero ed erbe aromatiche, senza l'utilizzo di additivi.</i>	

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.

Sake da fine pasto e distillati giapponesi

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

Le ume (prugne tipiche del Giappone) vengono messe in macerazione nel sake, rilasciando un aroma leggermente mandorlato.

Yuzu Kodakara (agrumi autoctono giapponese) **8,00 €**

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

Dry Ginger Kodakara (liquore leggero allo zenzero e sake junmai daiginjo) **8,00 €**

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 speziato.

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.

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.

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

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

Hakushika Koshu 10 years (sake invecchiato) **8,00 €**

Hakushika Koshu 10 years svela subito il suo colore dorato intenso, riflesso del lungo affinamento, e un bouquet olfattivo avvolgente che richiama frutta secca, spezie, legni nobili e note tostate.

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

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

Matsui Umeshu (umeshu e whisky) **12,00 €**

Matsui unisce due prodotti d'eccellenza del Giappone: l'umeshu ed il whisky, ottenendo una bevanda unica.

Aokage (Shochu a base di orzo) **8,00 €**

Shochu leggermente torbido e corposo. Profumo di mela, riso soffiato, una nota di tostatura. All'assaggio malto, gusto pieno e persistente.

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.

Kuro-Koji (Shochu a base di patate dolci) **8,00 €**

Questo Shochu viene prodotto utilizzando solo patate dolci e koji nero (kuro). All'olfatto note di cacao, acqua di rosa e una nota balsamica.

Sangosho Black (awamori prodotto con riso indica thailandese e koji nero) **8,00 €**

Prodotto con 100% riso Indica Tailandese e Koji Nero, viene fatto invecchiare per un anno. Elegante e floreale all'olfatto, con note di pesca e mango

Whisky

Buffalo Trace (Stati Uniti) **6,00 €**

La Buffalo Trace si vanta di utilizzare solo ingredienti locali, mais, segale e malto d'orzo. Al naso è dolce con note di caramello e vaniglia .

Maker's Mark (Stati Uniti) **6,00 €**

Considerato il Re dei Bourbon. Color ambra trasparente, con evidenti riflessi aranciati, questo interessante Bourbon ha un aroma sottile, ricco e vellutato.

Bullet rye (Stati Uniti) **6,00 €**

Whisky di segale invecchiato in botti di quercia bianca americana per 6 anni. È intenso, morbido, nitido e complesso, ricco di sentori speziati che comprendono la vaniglia, il cuoio, il tabacco e leggere note di legna affumicata.

Glenmorangie 10y (Scozia)	8,00 €
<i>Single Malt elegante, morbido, invecchiato per 10 anni in botti americane ex-Bourbon. Il suo profilo aromatico è contrassegnato da note agrumate e fruttate.</i>	
Nikka Blended Days (Giappone)	10,00 €
<i>Blended giapponese, morbido, fresco, arricchito da aromi di agrumi, note fruttate, spezie dolci e richiami di frutta secca, burro e crema.</i>	
Hatozaki Pure Malt (Giappone)	10,00 €
<i>Prodotto dall'assemblaggio di malti invecchiati in tre differenti botti: ex-bourbon, ex-sherry e in barriques. Al naso note di frutta secca, cereali, miele e sandalo.</i>	
Akashi Blended (Giappone)	10,00 €
<i>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.</i>	
Single Malt Oban 14y (Scozia)	10,00 €
<i>Questo Single Malt invecchiato per 14 anni è una delle più celebri espressioni delle Highland scozzesi. Il gusto è pieno e denso, ricco e complesso.</i>	
Torabhaig-Alt Gleann (Scozia)	10,00 €
<i>Questo whisky viene fatto maturare in botti di rovere americano ex Bourbon di primo e secondo passaggio, e viene imbottigliato senza filtrazione a freddo.</i>	
Yamazakura Blended (Giappone)	12,00 €
<i>Distillato giapponese molto elegante e delicato, dal tocco morbido e setoso, nato da mais e malto d'orzo e invecchiato in botti ex-Bourbon.</i>	
Nikka Coffey Malt (Giappone)	12,00 €
<i>Whisky pure malt, cioè prodotto da solo malto d'orzo, del Giappone, prodotto con gli antichi alambicchi Coffey. Di buon corpo e complessità, è ricco di aromi fruttati e speziati e ha un gusto dolce e vellutato, fresco ed elegante.</i>	
Nikka From the Barrel (Giappone)	12,00 €
<i>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</i>	

Nikka Taketsuru No Aged (Giappone) **14,00 €**

Pure malt giapponese di estrema finezza ed eleganza, nato dall'assemblaggio di whisky di malto invecchiati in media 10 anni in botti di rovere.

Nikka Single Malt Miyagikyo No Aged (Giappone) **14,00 €**

Il Whisky Miyagikyo No Aged di Nikka è un single malt giapponese morbido e leggero. Intensi e raffinati aromi di mela e agrumi si aprono a sviluppi speziati di pepe nero, mandorle e cannella in un sorso cremoso e vellutato.

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.

Macallan 12y (Scozia) **14,00 €**

Single Malt con le note dolci ed evolute della botte di rovere. Al naso ricorda note di miele, zenzero, scorza di agrumi, canditi e vaniglia. Al palato ha una trama rotonda, soave e dolce, con apprezzabili note di caramello e spezie dolci.

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.

Porto

Fonseca 10y OLD TAWNY **8,00 €**

Rum

Gosling Black Seal **4,00 €**

Pampero Blanco **4,00 €**

Havana Club Especial **5,00 €**

Kunquat e caffè	7,00 €
La Hechicera	8,00 €
Doorlys 12Y	8,00 €
Cachaca	8,00 €
Brugal 1888	8,00 €
Japonais Ryoma <i>(Giappone)</i>	9,00 €
Acou Rum White <i>(Giappone)</i>	10,00 €

Grappa

Quaglia Grinor	4,00 €
Berta Monprà <i>(Piemonte)</i>	6,00 €
<i>La Grappa Affinata "Monprà" nasce da vinacce di Barbera e Nebbiolo e affina in rovere per 12 mesi. Nasce così una grappa affinata intensa, armonica e rotonda, dai pronunciati sentori di vaniglia e cacao.</i>	
Grappa chiara Poli Sarpa <i>(Veneto)</i>	6,00 €
<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>	6,00 €
<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>	
Grappa di Amarone "CLEOPATRA" Poli <i>(Veneto)</i>	8,00 €
<i>La Grappa di Amarone "Cleopatra" è ottenuta da vinacce di Amarone e viene affinata per 11 mesi in barrique. Sprigiona profumi intensi di spezie e frutta secca.</i>	
B-Grappa di Falanghina Barrique <i>(Campania)</i>	8,00 €
<i>L'invecchiata è figlia, ovviamente, dell'affinamento in legno. Antonio ha solamente botti di rovere che vanno dai 30 ai 100 litri e che favoriscono una superficie di scambio molto elevata.</i>	

Cognac

Courvoisier

6,00 €

Tequila & Mezcal

Jose Cuervo Blanco

5,00 €

Esplon Reposado

5,00 €

Mezcal Nuestra Soledad

8,00 €

Tequila Casamigos Blanco

8,00 €

Tequila Casamigos Anejo

10,00 €