



join us @stajnoodlebar

Bibite

Coca Cola	3,00 €
Coca Zero	3,00 €
Lemonade - Fever-tree	4,00 €
Tonica Mediterreanean - Fever-tree	4,00 €
Tonica Indian - Fever-tree	4,00 €
Raspberry & Rhubarb tonic - Fever-tree	4,00 €
Elderflower tonic water - Fever-tree	4,00 €
Sparkling pink grapefruit - Fever-tree	4,00 €
Soda water - Fever-tree	4,00 €
Soda rosa - J. Gasco	4,00 €
Ginger Beer - Fever-tree	4,00 €
Ginger Ale - Fever-tree	4,00 €

Birre

Staj Beer <i>American Pale Ale Artigianale 33cl 4.7%</i>	5,00 €
Coedo Beer <i>Japanese Black lager 33cl 5%</i>	5,00 €

Si inizia sempre con una bollicina *(al calice)*

Spumante Passerina Brut "Tarà"

7,00 €

100% Passerina

Tenuta Cocci Grifoni // Marche

Vini *(al calice)*

Pecorino Tarà "Falerio DOC" 2021

6,00 €

Tenuta Cocci Grifoni // Marche

Fiano Pietramara "DOCG" 2021

6,00 €

I Favati // Avellino

Cretarossa "Irpinia DOC Campi Taurasini" 2013

6,00 €

100% Aglianico

I Favati // Avellino

Sakè al calice da pasto

Otokoyama Raijin "Honjozo"

7,00 €

Secco e rinfrescante, lievi aromi fruttati di melone e pesca lasciano il sopravvento al marcato gusto umami e lattico, mentre un leggero retrogusto amarognolo aiuta la buona beva e l'accoppiamento con un'ampia varietà di cibi.

Hatsumago Densho "Honjozo"

7,00 €

Caratterizzato da un gusto rotondo e corposo, alla bocca presenta una leggera acidità che è ben bilanciata da una dolcezza che conferisce un palato rotondo e raffinato. Rispetto ad un normale Honjozo non presenta una sensazione alcolica pungente.

Ninki Black "Junmai Ginjo"

7,00 €

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

Pink Kappa "Junmai"

7,00 €

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.

Koikawa Beppin "Junmai"

7,00 €

Junmai dal gusto delicato ma profondo prodotto con riso Haenuki, che gli dona un grande equilibrio. Vincitore della medaglia d'oro Slow Food Japan nel 2014, con una menzione particolare alla sua incredibile versatilità di servizio: questo sake, infatti, può essere servito a ogni temperatura, acquisendo ogni volta caratteristiche e note differenti.

Sword Of Samurai "Junmai"

7,00 €

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. Ha Vinto il premio al Vinitaly Special mention al 5StarWine 2018

Hiyashibori Gold " Daiginjo"

7,00 €

Grande aroma fruttato e floreale che viene mantenuto intatto e si diffonde in modo molto intenso. Gusto elegante ma con una buona persistenza.

Movat "sake frizzante italiano" bottiglia da 375ml

20,00 €

Sake frizzante, rifermentato in bottiglia. Nasce dalla fusione della tradizione giapponese dell'uso del koji, da quella italiana dello spumante metodo classico e da quella brassicola per l'utilizzo dei lieviti. Predominano le note aromatiche e di gusto del riso, ma sono altrettanto spiccate delle note di frutta matura e fiori.

Hope "sake frizzante italiano con luppolo" bottiglia da 375ml

20,00 €

In questo sake frizzante, troverete i sentori tipici del luppolo, ingrediente amaricante della birra, attentamente bilanciato nell'aroma dall'uso di lieviti da American IPA e, ovviamente, dal koji. Grande aromaticità e freschezza, con un piacevole finale amaricante.

Degustazione di sake

20,00 €

(2 calici a scelta tra quelli tutto pasto + 1 calice da fine pasto)

Bollicine

Spumante Passerina Brut "Tarà"	24,00 €
<i>100% Passerina</i>	
Tenuta Cocci Grifoni // Marche	
Spumante Brut "Trentapioli" 2020	25,00 €
<i>100% Asprino D'Aversa</i>	
Salvatore Martusciello // Caserta	
Spumante Metodo Classico Brut Rosè "Gioi"	40,00 €
<i>100% Aglianico</i>	
San Salvatore // Cilento	
Spumante Metodo Classico Cuvée Brut "Ombra"	40,00 €
<i>80% Chardonnay - 20% Pinot Nero</i>	
Nicola Gatta // Franciacorta	
Franciacorta Saten DOCG S.a	45,00 €
<i>100% Chardonnay</i>	
Contadi Castaldi // Lombardia	
Blanquette De Limoux AOC S.a	28,00 €
<i>Mauzac-Chardonnay</i>	
Guinot // Languedoc Roussillon	
Cremant de Raphael 2018 "triple A"	40,00 €
<i>Pinot Bianco, Riesling, Pinot Grigio</i>	
Pirouettes // Alsazia	

Bianchi Campania

Falanghina Sette Vulcani "Campi Flegrei DOC" 2020	20,00 €
<i>100% Falanghina</i>	
Salvatore Martusciello // Campi Flegrei	
Aorivola "Roccamonfina Bianco IGT" 2020 "triple A"	25,00 €
<i>100% Falanghina</i>	
I Cacciagalli // Campania	

Mar Isa Bianco "IGP Campania" 2021 24,00 €

100% Falanghina

Marisa Cuomo // Furore

Biancolella "Ischia DOC" 2021 25,00 €

Cenatiempo // Ischia

Fiano Pietramara "DOCG" 2021 22,00 €

I Favati // Avellino

Fiano "Irpinia DOC" 2021 26,00 €

Ciro Picariello // Summonte

Fiano in anfora Zagreo "Roccamonfina IGT" 2019 40,00 €

Da coltivazione biologica e biodinamica "triple A"

100% Fiano

I Cacciagalli // Campania

Greco Di Tufo Pietramara "DOCG" 2020 22,00 €

I Favati // Avellino

Greco Di Tufo Vigna Cicogna "DOCG" 2021 30,00 €

Benito Ferrara // Tufo

Bianchi in giro per l'Italia

Gewürztraminer "Alto Adige DOC" 2020 25,00 €

St Michael-Eppan // Alto Adige

Pinot Grigio "Trentino DOC" 22,00 €

La Vis // Trentino

Chardonnay "Trentino DOC" 2021 20,00 €

Gaierhof // Trentino

Sharis Bianco "Delle Venezie IGT" 2021 24,00 €

70% Chardonnay - 30% Ribolla Gialla

Livio Felluga // Friuli Venezia Giulia

Pecorino Tarà "Falerio DOC" 2021	20,00 €
Tenuta Cocci Grifoni // Marche	
Passerina San Basso "Marche IGT" 2021	20,00 €
Tenuta Cocci Grifoni // Marche	
Etna Bianco "Etna DOC" 2020	26,00 €
<i>95% Carricante - 5% Catarratto</i>	
Cottanera // Sicilia	

Rosati

Vetere "Paestum IGT" 2020	26,00 €
<i>100 % Aglianico</i>	
San Salvatore // Cilento	

Rossi Campania

Piedirosso Sette Vulcani "Campi Flegrei DOC" 2020	20,00 €
Salvatore Martusciello // Campi Flegrei	
Mar Isa Rosso "IGP Campania" 2021	24,00 €
<i>Piedirosso - Aglianico</i>	
Marisa Cuomo // Furore	
Furore Rosso "Costa d'Amalfi DOC" 2021	38,00 €
<i>50% Piedirosso - 50% Aglianico</i>	
Marisa Cuomo // Furore	
Mille "Roccamonfina IGT" 2021 "triple A"	25,00 €
<i>75% Piedirosso - 25% Aglianico</i>	
I Cacciagalli // Campania	
Cretarossa "Irpinia DOC Campi Taurasini" 2013	24,00 €
<i>100% Aglianico</i>	
I Favati // Avellino	
Aglianico Jungano "Paestum IGT" 2018	30,00 €
<i>100% Aglianico</i>	
San Salvatore // Cilento	

Sphaeranera in anfora "Roccamonfina IGT" 2018 40,00 €
Da coltivazione biologica e biodinamica "triple A"
100% Pallagrello nero
I Cacciagalli // Campania

Rossi in giro per l'Italia

Pinot Nero "Trentino DOC" 2019 22,00 €
La Vis // Trentino

Valpolicella Classico Superiore DOCG 2018 22,00 €
Corvina, Rondinella, Oseleta
Zenato // Veneto

Romagna DOC "Biagio Antico" 2018 20,00 €
Vino "artigianale" senza solfiti aggiunti o minimi, con lieviti indigeni
100% Sangiovese
Ancarani // Emilia Romagna

Primitivo IGP Salento Primitivo 2019 "triple A" 26,00 €
100% Primitivo
Archetipo // Puglia

Etna Rosso DOC 2019 25,00 €
100% Nerello Mascalese
Cottanera // Sicilia

e poi c'è il fine pasto...

Amari

Amaro Jagermeister (Germania) 5,00 €

Il più celebre liquore di erbe tedesco, prodotto dal 1934, la sua antica ricetta include ben 56 diverse varietà tra erbe, radici, frutti e spezie, macerate in alcol, ed è un segreto commerciale custodito, gelosamente, fin dalla nascita.

Amaro Proibito Folletto (Trentino-Alto Adige)

6,00 €

Fresco, officinale e deciso con note balsamiche. Al palato esplode in un concentrato di sapori fra l'amaro ed il dolce che lo rendono perfetto come dopo cena. Aromi di: lavanda, limone, liquirizia, menta e noce.

Amaro Stomatica Folletto (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"

St. Hubertus (Piemonte)

5,00 €

La lavorazione di questo amaro avviene secondo le ricette originali affinate nel corso degli anni, con infusi e distillati prodotti con spezie pregiate, erbe e fiori provenienti dalle Alpi Marittime.

Amaro Quaglia Classico 1890 (Piemonte)

6,00 €

Una brillante base agrumata accompagnata da spezie candite, note di vaniglia e erbe mediterranee e sentori di noce moscata e assenzio. Idifferenti livelli di amarezza creano a questo amaro una complessità unica.

Amaro Amarot (Piemonte)

6,00 €

Amaro a base di chinotto viene realizzato in maniera altamente artigianale, ha un profumo ricco e intenso, con sentori di agrumi, chinotto, arancia, china, liquirizia e cacao, con un gusto morbido e potente, con aromi piacevolmente amaricanti e note di arancia e bergamotto.

Amaro Insolito Fragante (Campania)

6,00 €

La storia ha inizio a Sorrento dove Luigi, fondatore di Fragante, abitava. Ogni anno, durante il mese di settembre, si rintanava nella baracca sul retro a produrre le sue scorte di amaro. Gli ingredienti che componevano le basi della ricetta erano semplici: rami di rosmarino e scorze di limoni appena colti ne costituivano il corpo; il primo dalle note di pino e fiori, le seconde dal carattere fresco e delicato. Ed infine, una miscela segreta di erbe della costa. Molti anni dopo Daniel, il pronipote di Luigi, decide di onorare l'antica ricetta di famiglia creando "Fragante Amaro Insolito". Ormai la baracca sul retro non c'è più, ma il gusto resta sempre lo stesso.

Amaro Eroico (Calabria)

6,00 €

L'Amaro Eroico è prodotto con ingredienti di eccellente qualità: 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 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. Gusto ricco, molto intenso, speziato, amaricante e delicatamente dolce, di lunga persistenza.

Amaro Amara (Sicilia)

6,00 €

L'Amaro 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. Si sentirà quindi un profumo agrumato e speziato di arance rosse appena sbucciate, fiori di zagara, ed erbe aromatiche.

Sake e distillati giapponesi

Umeshu Kikuisami (liquore a base di prugne giapponese)

7,00 €

Liquore alla prugna giapponese, fatto con una base di sake e abbondanti prugne giapponesi. 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.

Yuzu Kodakara (agrume autoctono giapponese)

6,00 €

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

Sumomo Kodakara (frutto giapponese tra pesca, albicocca e prugna)

6,00 €

Liquore leggero al Sumomo (frutto giapponese mix tra pesca, albicocca e prugna). Questo produttore utilizza solo le famose pesche della zona di Nakayamacho. Il risultato è un sapore ricco e un po' aspro, di una certa densità.

Dry Ginger Kodakara (liquore leggero allo zenzero e sake junmai daiginjo) **6,00 €**

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.

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

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

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

Prodotto utilizzando orzo e acqua sorgiva purissima del monte Kirishima. Shochu leggermente torbido, corposo e dalla lunga persistenza. All'olfatto mela, riso soffiato, una marcata nota di tostatura. All'assaggio riso soffiato, malto, gusto pieno e persistente, una leggera nota affumicata.

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 terrose, litchi, cacao, acqua di rosa e una nota balsamica.

Leggera nota alcolica iniziale all'assaggio, fiori, radice di liquirizia. speziato e dolce.

Finale

Porto

Kopke Lbv **6,00 €**

Fonseca Guimaraens Ruby **6,00 €**

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 €
Diplomatico Reserva Exclusiva	8,00 €
Brugal 1888	8,00 €

Gin (porzione)

Tanqueray <i>(Scozia)</i>	6,00 €
Bulldog London Dry <i>(Inghilterra)</i>	6,00 €
Sloe il Reale <i>(Piemonte)</i>	6,00 €
Lonewolf Cloudy Lemon <i>(Scozia)</i>	6,00 €
Ophir Oriental Spiced <i>(Inghilterra)</i>	6,00 €
Cannabis Sativa <i>(Olanda)</i> "non contiene THC	7,00 €
Kaikyo Hyogo <i>(Giappone)</i>	7,00 €
Hendrick's <i>(Scozia)</i>	7,00 €
Bobby's Schiedam <i>(Olanda)</i>	7,00 €
Edinburgh Cannonball <i>(Scozia)</i>	7,00 €
Roku <i>(Giappone)</i>	7,00 €
GinArte <i>(Toscana)</i>	7,00 €
Mare <i>(Spagna)</i>	7,00 €
King Of Soho <i>(Inghilterra)</i>	7,00 €
Gretchen Dry <i>(Germania)</i>	7,00 €
Zuidam Old Tom <i>(Olanda)</i>	7,00 €
Sabatini "ZERO" Alcol <i>(Toscana)</i>	7,00 €

Sabatini <i>(Toscana)</i>	8,00 €
Jinzu <i>(Scozia)</i>	8,00 €
Jil <i>(Calabria)</i>	8,00 €
Etsu <i>(Giappone)</i>	8,00 €
170th 1850 – Picco Rosso Folletto <i>(Trentino-Alto Adige)</i>	8,00 €
Gastro <i>(Olanda)</i>	8,00 €
Cherry Blossom Akori <i>(Spagna)</i>	9,00 €
Elephant <i>(Germania)</i>	9,00 €
Caprius Dry <i>(Campania)</i>	9,00 €
Colombian Treasure <i>(Colombia)</i>	9,00 €
Alkkemist <i>(Spagna)</i>	9,00 €
Boompijes Maltwine <i>(Olanda)</i>	9,00 €
J. Rose London Dry <i>(Puglia)</i>	9,00 €
Portofino <i>(Liguria)</i>	10,00 €
Engine <i>(Liguria)</i>	10,00 €
Mare Capri <i>(Spagna)</i>	10,00 €
Nikka Coffey <i>(Giappone)</i>	10,00 €
The Illusionist Dry <i>(Germania)</i>	10,00 €
Knut Hansen <i>(Germania)</i>	10,00 €
Japanese Blossom Ukiyo <i>(Giappone)</i>	10,00 €
Monkey 47 <i>(Germania)</i>	10,00 €
Amuerte Green <i>(Belgio)</i>	11,00 €

Herno Old Tom (Svezia)

14,00 €

Vodka (porzione)

Moskovskaya

4,00 €

Belvedere

6,00 €

Nikka Coffey

10,00 €

Whisky

Jack Gentleman (Stati Uniti)

5,00 €

Prodotto da cereali come mais, orzo e segale, con profumi speziati, note di cannella e vaniglia. Il gusto intenso, particolarmente morbido ed elegante è dovuto al processo di doppia filtrazione con carbone d'acero.

Canadian Club (Canada)

5,00 €

Questo Whisky invecchia più di 3 anni in botti di rovere bianco americano. Speziato e tendente al dolce con una punta vanigliata, al naso evidenzia un aroma di mandorle e una punta di pepe.

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, vaniglia e sentori di legno di quercia.

Maker's Mark (Stati Uniti)

6,00 €

Considerato il Re dei Bourbon, viene prodotto in piccole quantità. 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 €

Single Malt elegante, morbido, invecchiato per 10 anni in botti americane ex-Bourbon. Il suo profilo aromatico è contrassegnato da note agrumate, fruttate e candite. Al sorso è cremoso, ricco, delicato e ben equilibrato, dalla lunga persistenza vanigliata.

Single Malt Oban 14y (Scozia)

10,00 €

Questo Single Malt invecchiato per 14 anni è una delle più celebri e tipiche espressioni delle Highland scozzesi. I suoi caratteristici sentori marini e maltati sono vivacizzati da note di legni nobili e un pizzico di fumo di torba. Il gusto è pieno e denso, ricco e complesso.

Tokinoka Blended (Giappone)

10,00 €

Il "Tokinoka" della White Oak Distillery è un blended giapponese molto morbido e piacevole. Ha un gusto con sentori dolci di frutta esotica, miele e vaniglia: un ottimo blended per avvicinarsi al mondo dei raffinati whisky del Giappone. L'assemblaggio di ottimi Single Malt gli dona un profilo caratterizzato da morbide note fruttate, con

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.

Torabhaig-Alt Gleann (Scozia)

10,00 €

Questo whisky viene fatto maturare in botti di rovere americano ex Bourbon di primo e secondo passaggio, e viene imbottigliato senza filtrazione a freddo o aggiunta di coloranti

Blended Nikka Days (Giappone)

10,00 €

Blended giapponese che esprime perfettamente la lunga tradizione nipponica nell'arte dei Whisky. Morbido, fresco, intenso e di grande personalità, è 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 (quercia tipica giapponese). L'invecchiamento in Mizunara conferisce al distillato note di legno di sandalo e incenso. Al naso è ricco con note di frutta secca, cereali dolci, miele, incenso e

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 si sposano con sentori di caramello e vaniglia.

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, dotato delle migliori caratteristiche degli scotch prodotti ad Islay. 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. Questo whisky ha un gusto morbido, avvolgente, rotondo, elegante e cremoso, con aromi di vaniglia, frutta e spezie tostate.

Grappa

Quaglia Grinor

5,00 €

Quaglia Grinor Invecchiata

5,00 €

Cognac

Courvoisier

6,00 €

Tequila & Mezcal

Jose Cuervo Blanco

5,00 €

Esplon Reposado

5,00 €

Mezcal Nuestra Soledad

8,00 €