

ato con dim sum , ravioli e pesce €  
ato con dim sum , ravioli e pesce €  
ino 'Colli di Luni'  
ntatto con le bucce €  
ato a tutto pasto €

<b>Consigliato con piatti speziati e piccanti</b>	
Marche	
Ca' Liptra	
<b>Trebbiano Orange, macerato sulle bucce</b>	€ 24,0
<b>Consigliato con piatti speziati e piccanti</b>	
Abruzzo	
Cirelli	
<b>Pecorino , fermentazione spontanea</b>	€ 24,0
<b>Consigliato a tutto pasto</b>	
Abruzzo	
Terraviva	
<b>Fiano Minutolo 'il nido del gruccione'</b>	€ 22,0
macerato sulle bucce , semi-aromatico	
<b>Consigliato con crostacei, pesce e carni bianche</b>	
Puglia	
Tenuta Demaio	
<b>Moscato Giallo</b>	€ 28,0
<b>Consigliato con dim sum , ravioli e pesce</b>	
Alto Adige	
Manincor	
<b>Semele Malvasia</b>	€ 22,0
<b>Consigliato con carni bianche e pesce</b>	
Lazio	
Tenuta Pietra Porzia	
<b>Renoso Bianco</b>	€ 22,0
<b>Consigliato con dim sum e pesce</b>	
Sardegna	
Dettori	
<b>Sole e Vento (Zibibbo e Grillo)</b>	€ 26,0
<b>Consigliato a tutto pasto</b>	
Sicilia	
De Bartoli	
<b>Biancammare (Grillo)</b>	€ 28,0
<b>Consigliato a tutto pasto</b>	
Sicilia	
Barraco	
<b>Rock M'Roll Chenin Blanc</b>	€ 24,0
<b>Consigliato con crostacei , pesce e piatti speziati</b>	
Francia	
Chateau de la Mulonniere	
<b>Sauvignon Blanc 'Popcorn', semi-fruttato</b>	€ 24,0
<b>Consigliato a tutto pasto</b>	
Bordeaux- Francia	
Surain	
<b>And the winner is...</b>	€ 24,0
semi-aromatico dalle uve del Cava	
<b>Consigliato a tutto pasto</b>	
Catalunya- Spagna	
Celler Credo	
<b>VINI BIANCHI</b>	
<b>Blanc de Morgex et de la Salle Rayon</b>	€ 24,0
Valle d'Aosta	
Cave du Vin Blanc	
<b>Arneis "Merica"</b>	€ 22,0
Piemonte	
Ca' Rossa	
<b>Timorasso Fontanassa</b>	€ 26,0
Colli tortonesi	
Marin	
<b>Alasia Alta Langa Brut</b>	€ 37,0
Piemonte	
Il Cascinone	
<b>Lugana "I Frati"</b>	€ 24,0
Trebbiano di Lugana	
Ca' dei Frati	
<b>Gewurztraminer "Selida"</b>	€ 26,0
Alto Adige	
Cantina Tramin	
<b>Prosecco superiore di Valdobbiadene</b>	€ 22,0
Veneto	
Val d'Oca	
<b>Ribolla Gialla</b>	€ 24,0
Friuli	
Mario Felluga	
<b>Salina Bianco</b>	€ 26,0
Sicilia	
Hauner	
<b>Chablis (Chablis-Borgogna)</b>	€ 36,0
Francia	
Domain Hamelin	
<b>Champagne Blanc de Blancs</b>	€ 49,0
Francia	
Doyard Mahé	
<b>VINI ROSATI</b>	
<b>Rosa dei frati</b>	€ 24,0
Lugana	
Ca' dei frati	
<b>Cerasuolo</b>	€ 21,0
Abruzzo	
Zaccagnini	
<b>Alasia Alta Langa</b>	€ 37,0
Piemonte	
Il Cascinone	
<b>Champagne Henri Chauvet</b>	€ 49,0
Francia	
Chauvet	
<b>VINI ROSSI NATURALI</b>	
<b>Grignolino d'Asti</b>	€ 28,0
<b>Consigliato con dim sum e carni bianche</b>	
Piemonte	
Spertino	
<b>Nebbiolo Langhe "Funsu"</b>	€ 22,0
<b>Consigliato con carni rosse , anatra e agnello</b>	
Piemonte	
Ga' Rossa	
<b>Barbera d'Alba "Ansem"</b>	€ 22,0
<b>Consigliato con ravioli e piatti di carne</b>	
Piemonte	
Ga' Rossa	
<b>Rucne'</b>	
Con carni bianche, piatti speziati anche di pesce	€ 24,0
Piemonte	
Poggio Ridente	
<b>Scapigliato</b>	
<b>Consigliato con fritture e dim sum</b>	€ 24,0
Toscana	
Calafata	
<b>Morellino di Scansano</b>	€ 22,0
<b>Consigliato con carni rosse e piatti speziati</b>	

che , piatti speziati anche di pesce

Pinot Nero	€ 24,00
Consigliato a tutto pasto anche con piatti di pesce	
Francia	
La Tène	
Les Violettes (Sirah)	€ 25,00
Consigliato con piatti di carne, anatra e agnello	
Francia	
Montirius	
Chinon 'Les Terrasses'	€ 30,00
Consigliato con carni rosse , anatra e agnello	
Francia	
Lambert	
Licence III	€ 26,00
Consigliato a tutto pasto anche con piatti di pesce	
Francia	
Domaine de la Garance	
<hr/>	
<b>VINO SFUSO</b>	
<hr/>	
Vino bianco (Cortese vivace - Piemonte) 1/4	€ 5,00
Vino bianco (Cortese vivace - Piemonte) 1/2	€ 9,00
<hr/>	
<b>VINO AL CALICE</b>	
<hr/>	
Vino bianco	€ 6,00
Vino rosso	€ 6,00
<hr/>	
<b>TE'</b>	
<hr/>	
Tè verde deux chinois (petali di rosa, fiori di girasole ,mela e pesca)	€ 4,00
Con crostacei, pesce, dim sum e piatti speziati	
Tempo di infusione 2-3 minuti a 80 gradi	
Tè Long Jing verde	€ 5,00
Con le sue note erbacee , di vaniglia e castagne	
si accompagna a tutto pasto	
Tempo di infusione 2 minuti a 75-80 gradi ; provincia dello Zhejiang -Cina	
Tè perle di gelsomino	€ 5,00

Keemun Fosso  
Le sue note fruttate e sentori di cacao si  
compagnano con carni saporite e piatti di  
cucina speziato  
Tempo di infusione 3-4 minuti a 85 gradi ; provincia di Anhui- Cina

Con le sue note nocciolate e fruttate si accompagna con piatti di carne e pesce speziati	€ 6,00
Tempo di infusione 2-3 minuti a 75 gradi ; provincia di Zhejiang-Cina	
 Tè Bai Mu Dan bianco	
Gusto delicato e leggero si accompagna con pesce al vapore e carni bianche e verdure o da dopo pasto	
Tempo di infusione 4-6 minuti a 80 gradi ; provincia di Fujian- Cina	
 Infuso di zenzero	
Profumato, gusto pungente e speziato con dim sum e piatti speziati	€ 4,00