

SELEZIONE DI VINI
BIANCHI NATURALI

Pigato Consigliato con dim sum , ravioli e pesce <small>Liguria BioVio</small>	€ 26,00
Vermentino ‘Colli di Luni’ breve contatto con le bucce Consigliato a tutto pasto <small>Liguria Spagnoli</small>	€ 24,00
Arancio (Trebiano-Malvasia-San Giovese) macerato sulle bucce Consigliato con piatti speziati e piccanti <small>Marche Ca’ Liptra</small>	€ 24,00
Trebiano Orange, macerato sulle bucce Consigliato con piatti speziati e piccanti <small>Abruzzo Cirelli</small>	€ 24,00
Pecorino , fermentazione spontanea Consigliato a tutto pasto <small>Abruzzo Terraviva</small>	€ 24,00
Fiano Minutolo ‘il nido del gruccione’ macerato sulle bucce , semi-aromatico Consigliato con crostacei, pesce e carni bianche <small>Puglia Tenuta Demaio</small>	€ 22,00
Moscato Giallo Consigliato con dim sum , ravioli e pesce <small>Alto Adige Manincor</small>	€ 28,00
Semele Malvasia Consigliato con carni bianche e pesce <small>Lazio Tenuta Pietra Porzia</small>	€ 22,00
Renosu Bianco Consigliato con dim sum e pesce <small>Sardegna Dettori</small>	€ 22,00
Sole e Vento (Zibibbo e Grillo) Consigliato a tutto pasto <small>Sicilia De Bartoli</small>	€ 26,00
Biancammare (Grillo) Consigliato a tutto pasto <small>Sicilia Barraco</small>	€ 28,00
Rock M’Roll Chenin Blanc Consigliato con crostacei , pesce e piatti speziati <small>Francia Chateau de la Mulonniere</small>	€ 24,00
Sauvignon Blanc ‘Popcorn’ , semi-fruttato Consigliato a tutto pasto <small>Bordeaux- Francia Surain</small>	€ 24,00
And the winner is... semi-aromatico dalle uve del Cava Consigliato a tutto pasto <small>Catalunya- Spagna Celler Credo</small>	€ 24,00

VINI BIANCHI

Blanc de Morgex et de la Salle Rayon <small>Valle d’Aosta Cave du Vin Blanc</small>	€ 24,00
Arneis “Merica” <small>Piemonte Ca’ Rossa</small>	€ 22,00
Timorasso Fontanassa <small>Colli tortonesi Marin</small>	€ 26,00
Alasia Alta Langa Brut <small>Piemonte Il Cascinone</small>	€ 37,00
Lugana “I Frati” Trebiano di Lugana Ca’ dei Frati	€ 24,00
Gewurztraminer “Selida” <small>Alto Adige Cantina Tramin</small>	€ 26,00
Prosecco superiore di Valdobbiadene <small>Veneto Val d’Oca</small>	€ 22,00
Ribolla Gialla <small>Friuli Mario Felluga</small>	€ 24,00
Salina Bianco <small>Sicilia Hauner</small>	€ 26,00
Chablis (Chablis-Borgogna) <small>Francia Domain Hamelin</small>	€ 36,00
Champagne Blanc de Blancs <small>Francia Doyard Mahé</small>	€ 49,00

VINI ROSATI

Rosa dei frati <small>Lugana Ca’ dei frati</small>	€ 24,00
Cerasuolo <small>Abruzzo Zaccagnini</small>	€ 21,00
Alasia Alta Langa <small>Piemonte Il Cascinone</small>	€ 37,00
Champagne Henri Chauvet <small>Francia Chauvet</small>	€ 49,00

VINI ROSSI NATURALI

Grignolino d’Asti Consigliato con dim sum e carni bianche <small>Piemonte Spertino</small>	€ 28,00
Nebbiolo Langhe “Funsu” Consigliato con carni rosse , anatra e agnello <small>Piemonte Ga’ Rossa</small>	€ 22,00
Barbera d’Alba “Ansem” Consigliato con ravioli e piatti di carne <small>Piemonte Ga’ Rossa</small>	€ 22,00
Ruche’ Con carni bianche, piatti speziati anche di pesce <small>Piemonte Poggio Ridente</small>	€ 24,00
Scapigliato Consigliato con frittture e dim sum <small>Toscana Calafata</small>	€ 24,00
Morellino di Scansano Consigliato con carni rosse e piatti speziati <small>Toscana Dugalli</small>	€ 22,00
Frappato Con carni bianche , piatti speziati anche di pesce <small>Sicilia Cos</small>	€ 28,00
Nero d’Avola In abbinamento con carni bianche e rosse <small>Sicilia Morreale Agnello</small>	€ 22,00
Pinot Nero Consigliato a tutto pasto anche con piatti di pesce <small>Francia La Tène</small>	€ 24,00
Les Violettes (Sirah) Consigliato con piatti di carne, anatra e agnello <small>Francia Montirius</small>	€ 25,00
Chinon ‘Les Terrasses’ Consigliato con carni rosse , anatra e agnello <small>Francia Lambert</small>	€ 30,00
Licence III Consigliato a tutto pasto anche con piatti di pesce <small>Francia Domaine de la Garance</small>	€ 26,00

VINO SFUSO

Vino bianco (Cortese vivace - Piemonte) 1/4	€ 5,00
Vino bianco (Cortese vivace - Piemonte) 1/2	€ 9,00

VINO AL CALICE

Vino bianco	€ 6,00
Vino rosso	€ 6,00

TÈ ’

Tè verde deux chinois (petali di rosa, fiori di girasole ,mela e pesca) Con crostacei, pesce, dim sum e piatti speziati <small>Tempo di infusione 2-3 minuti a 80 gradi</small>	€ 4,00
Tè Long Jing verde Con le sue note erbacee , di vaniglia e castagne si accompagna a tutto pasto <small>Tempo di infusione 2 minuti a 75-80 gradi ; provincia dello Zhejiang –Cina</small>	€ 5,00
Tè perle di gelsomino Foglie avvolte in perle con gemma apicale di Gelsomino , gusto fresco a tutto pasto <small>Tempo di infusione 2-3 minuti a 80 gradi ; provincia di Fujian- Cina</small>	€ 5,00
Tè keemun rosso Con le sue note fruttate e sentori di cacao si accompagna con carni saporite e piatti di pesce speziato <small>Tempo di infusione 3-4 minuti a 85 gradi ; provincia di Anhui- Cina</small>	€ 4,00
Tè giallo Huangtang di Pingyang 🍵 Con le sue note nocciolate e fruttate si accompagna con piatti di carne e pesce speziati <small>Tempo di infusione 2-3 minuti a 75 gradi ; provincia di Zhejiang- Cina</small>	€ 6,00
Tè Bai Mu Dan bianco Gusto delicato e leggero si accompagna con pesce al vapore e carni bianche e verdure o da dopo pasto <small>Tempo di infusione 4-6 minuti a 80 gradi ; provincia di Fujian- Cina</small>	€ 6,00
Infuso di zenzero Profumato, gusto pungente e speziato con dim sum e piatti speziati	€ 4,00