

DRINK LIST

カイに入るということは、信頼することを意味する。

WELCOME TO KAI

カイに入るということは、信頼することを意味する。

ENTRARE DA KAI SIGNIFICA AFFIDARSI

UN VIAGGIO NELLA CUCINA GIAPPONESE,
DOVE OGNI DETTAGLIO HA IL SUO EQUILIBRIO
E OGNI SAPORE RACCONTA UNA STORIA.

DALLA RICERCA DELLA MATERIA PRIMA
ALLA PRECISIONE DI OGNI GESTO,
KAI CELEBRA L'ARTE DEL SUSHI
ATTRAVERSO AUTENTICITÀ, CREATIVITÀ
E IL RISPETTO PER LA TRADIZIONE.

UN LUOGO IN CUI LASCIARSI SORPRENDERE,
CONDIVIDERE NUOVI SAPORI
E VIVERE IL GIAPPONE, UN BOCCONE ALLA VOLTA.

日本酒バ

SAKE BAR

IL NOSTRO SAKE BAR CUSTODISCE OLTRE
40 ETICHETTE SELEZIONATE.

PICCOLI PRODUTTORI,
TERRITORI LONTANI,
AROMI CHE VANNO DALLA PUREZZA PIÙ CRISTALLINA
A NOTE PROFONDE E AVVOLGENTI.

IL SAKÈ ACCOMPAGNA IL VIAGGIO E NE DIVENTA PARTE.

AKASHI - TAI HONJOZO

RISO NIHON BARÉ, CONSIDERATO UNO DEI MIGLIORI, ALLA CUI INFUSIONE VIENE AGGIUNTA UNA PICCOLA PERCENTUALE DI ALCOL. IL SAKE DAIGINJO È UN PRODOTTO DELICATO CHE PUÒ ESSERE BEVUTO SIA RISCALDANDOLO A 37°C, CHE A TEMPERATURA AMBIENTE.

72CL	45€
15CL	10€
SAKE CUP	4€

AKISHIRA OKARAKUCHI

SAKE CHE CONQUISTA IMMEDIATAMENTE AL NASO CON IL SUO INTRIGANTE BOUQUET PULITO E UNICO NEL SUO GENERE, PER POI STUPIRE AL PALATO.
COLORE CRISTALLINO, SI MOSTRA AL NASO CON GRANDE INTENSITÀ, EVIDENZIANDO NOTE SPEZIATE, DI MELONE E LITCHI. ALL'ASSAGGIO È SECCO E IL SORSO È SEGNATO DA UNA BUONA MINERALITÀ ED UNA ACIDITÀ BEN CALIBRATA.

72CL	110 €

HEIWA YUZU

SAKE FRESCO ED INTRIGANTE, È UN PRODOTTO ESTREMAMENTE AROMATICO, DAL BASSO TENORE ALCOLICO, OTTENUTO DALLO YUZU, TIPICO AGRUME DI ORIGINE ASIATICA, CONOSCIUTO PER LA SUA SPICCATA ACIDITÀ E PER LA VENA LEGGERMENTE PUNGENTE CHE RICORDA IL BERGAMOTTO. AROMATICO E VIVACE, QUESTO SAKE PUÒ ESSERE BEVUTO LISCIO, PURCHÉ FRESCO.

72CL	100 €

SHIZENMAI

IL SAKE ORGANICO E SPARKLING!
SOLO RISO ORGANICO FERMENTATO, NESSUNA FILTRAZIONE NÉ PASTORIZZAZIONE E RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA. FRAGRANZA FRUTTATA CHE RICORDA QUASI IL MOSTO O LA FRUTTA FRESCA IN MACERAZIONE, ALL'ASSAGGIO ESPRIME UN CORPO MORBIDO E CREMOSO CON UN GUSTO COMUNQUE SECCO E PIUTTOSTO FRESCO NEI RIMANDI AGRUMATI.

72CL	85 €

OMIJI KIJOSHU

È UN BLEND DI DIVERSI SAKE, ALCUNI DEI QUALI INVECCHIATI FINO A 41 ANNI ALL'INTERNO DI GIARE DI TERRACOTTA (KOSHU) ; UN PRODOTTO PENSATO PER I VERI AMANTI DEL GENERE, CHE ESIGE UN PALATO MATURO PER POTERNE COGLIERE APPIENO TUTTE LE SFUMATURE, PROFONDE E INTENSE.
VELLUTATO NEI TONI DI LEGNI NOBILI, CERA LACCA E SPEZIE, MOSTRA UN PROFILO PROFONDO ED EVOLUTO CHE ARRIVA SINO ALLA TERRA E ALLE ERBE AROMATICHE.

72CL	160 €

酒

SAKE

DAIGINJIO

COMBINA LA DOLCEZZA DEL CHICCO DI RISO YAMADANISHIKI CON UNA DELLE GAMME DI SAPORI PIÙ UNICHE E PIENE.
AL NASO SPRIGIONA AROMI ELEGANTISSIMI, CON SOTTILI NOTE DI MIELE E FIORI BIANCHI PRIMAVERILI. SORPRENDE ALL'ASSAGGIO DOVE OFFRE UN PALATO FRUTTATO E FLOREALE CON DELICATI AROMI DI PERA, OLTRE A NOTE DI ANICE CHE, LUNGAMENTE PERSISTENTI, ACCOMPAGNANO UN FINALE SECCO.

72CL	100 €

INE MANKAI

NATO NELLA PREFETTURA DI KYOTO, DOVE VIENE PRODOTTO IN QUANTITÀ ESTREMAMENTE LIMITATE, QUESTO SAKE È OTTENUTO DA UNA VARIETÀ TRADIZIONALE DI RISO ROSSO GIAPPONESE, VARIETÀ MOLTO RARA E DALLA LUNGHISSIMA STORIA. DA QUESTO RISO DERIVA IL PARTICOLARE COLORE DI QUESTO SAKE, CHE GLI PERMETTE DI DISTINGUERSI DAL RESTO DELLA CATEGORIA E CHE LO DEFINISCE COME BEVANDA BIOLOGICA, 100% PURO VINO DI RISO.
COLORE CERASUOLO LUMINOSO ALLA VISTA, HA OLFATTO CARATTERISTICO E FRUTTATO DI RIBES E MELOGRANO CHE VANNO A FONDERSI CON NOTE LEGGERMENTE AFFUMICATE CHE RICORDANO L'INCENSO E ACCENNI DI SALAMOIA SULLO SFONDO. L'ASSAGGIO È PIACEVOLMENTE FRESCO E DELICATO, MORBIDO E GENTILE, PER UN SORSO ELEGANTE CHE SORPRENDE.

72CL	120 €

JUNMAI GINJO

PRODOTTO DALLA COMPAGNIA KIZAKURA, FONDATA NEL 1925, QUESTO SAKE È REALIZZATO A PARTIRE DA ACQUA PURA DI ALTISSIMA QUALITÀ. È OTTENUTO ESCLUSIVAMENTE DA RISO ED ACQUA, SENZA ALCOL AGGIUNTO E PER LE SUE CARATTERISTICHE DI FRESCHEZZA E LEGGEREZZA COSTITUISCE UN OTTIMO APPROCCIO PER TUTTI COLORO CHE DESIDERINO SCOPRIRE UNA DELLE BEVANDE PIÙ EMBLEMATICHE DELLA TRADIZIONE GIAPPONESE.
SI PRESENTA AL NASO LIEVI ACCENNI AGRUMATI E UN RICORDO DOLCE DI YOGURT, AL PALATO SI RIESCE A PERCEPIRE UNA GRANDE MORBIDEZZA BEN BILANCIATA DA SAPIDITÀ E FRESCHEZZA, IN UN EQUILIBRIO CHE CONFERISCE GRANDE PIACEVOLEZZA DI BEVA.

72CL	55€
15CL	12€
SAKE CUP	5€

SAKE

JUNMAI SHU

PRODOTTO DALLA COMPAGNIA KIZAKURA, FONDATA NEL 1925, QUESTO SAKE È REALIZZATO A PARTIRE DA ACQUA PURA DI ALTISSIMA QUALITÀ. 100% VINO DI RISO, SENZA AGGIUNTA DI ALCOL, QUESTO SAKE JUNMAI SHU È STATO PRODOTTO A PARTIRE DALLA VARIETÀ DI RISO KOSHI HIKARI, I CUI CHICCHI HANNO SUBITO UNA LEVIGATURA DI CIRCA IL 70%.
INCOLORE, AL NASO RIVELA AROMI FLOREALI E DELICATAMENTE FRUTTATI E SI PRESTA AD ACCOMPAGNARE I PIATTI TIPICI DELLA CUCINA GIAPPONESE COME IL SASHIMI, IL SUSHI E GLI UDON.

72CL	50€
15CL	10€
SAKE CUP	5€

KIZAN

SI DISTINGUE PER L'ASSOLUTA MANCANZA DI COLORANTI E CONSERVANTI OLTRE CHE PER IL SUO SAPORE ZUCCHERINO, DALLA STRUTTURA COMPLESSA ED ELEGANTE.
DAL CUORE DELLE ALPI GIAPPONESI QUESTO SAKE SI DISTINGUE PER I SUOI DELICATI PROFUMI FRUTTATI CHE RICORDANO LA MELA E LA PERA MENTRE ALL'ASSAGGIO SORPRENDE PER IL SUO GUSTO RICCO E CORPOSO, TIPICO DEI SAKE NON PASTORIZZATI, CHE LASCIA UNA SCIA PIUTTOSTO RIDONDANTE DALL'ECO ZUCCHERINA.

72CL	95€

NABESHIMA

FRESCO, FRUTTATO E FRAGRANTE, QUESTO SAKE RAPPRESENTA IL CANDIDATO IDEALE PER TUTTI QUELLI CHE DESIDERANO AVVICINARSI AL MONDO DI QUESTA PARTICOLARE BEVANDA GIAPPONESE. SAKE NABESHIMA È PRODOTTO NELLA PICCOLA AZIENDA DI FUKUCHIYRO SHUZO, NEL DISTRETTO DI SAGA, DA RISO MALTATO, LIEVITO ED ACQUA, POCHI SEMPLICI INGREDIENTI CHE, INSIEME, RIESCONO A CREARE QUALCOSA DI UNICO!
OLFATTO CARATTERIZZATO DA FRUTTA TROPICALE E LIEVI ACCENNI AGRUMATI, AL PALATO SI RIESCE A PERCEPIRE UNA GRANDE MORBIDEZZA BEN BILANCIATA DA SAPIDITÀ E FRESCHEZZA, IN UN EQUILIBRIO CHE CONFERISCE GRANDE PIACEVOLEZZA DI BEVA E CHE SI CONTRADDISTINGUE PER IL GUSTO CHE PIÙ SI AVVICINA ALL UMAMI, IL QUINTO GUSTO SCOPERTO PROPRIO IN GIAPPONE DA UN PROFESSORE UNIVERSITARIO DI CHIMICA.

72CL	70€
15CL	15€

酒

SAKE

SHOCHU MANZEN IMO

SI TRATTA DI UN DISTILLATO PRODOTTO A PARTIRE DA PATATE DOLCI BIOLOGICHE E RISO, PROVENIENTE DALLA MICRODISTILLERIA DI MANZEN, NELLA PREFETTURA DI KAGOSHIMA, CONOSCIUTA PER RILASCIARE GLI SHOCHU PIÙ TRADIZIONALI E ANTICHI DI TUTTO IL GIAPPONE. GRAZIE A TOSHIRO MANZEN, CHE HA RIMESSO IN USO L'ANTICHISSIMO ALAMBICCO IN LEGNO DI FAMIGLIA NEL 1999,IL MONDO PUÒ CONOSCERE ED APPREZZARE UN'ANTICHISSIMA ARTE, QUELLA PARTE DI UN DISTILLATO ARCAICO PRODOTTO QUI GIÀ NEL 1600.
DAI SENTORI UNICI DI CREMA DI RISO, PURÈ E TUBERI, HA UN ASSAGGIO SONTUOSO, CREMOSO ED AROMATICO CHE GLI CONFERISCE UN CARATTERE DI GRANDE PREGIO E GLI PERMETTE DI ESSERE DEGUSTATO SIA CON GHIACCIO CHE CON AGGIUNTA DI ACQUA CALDA, PER ESALTARNE I DELIZIOSI PROFUMI.

72CL	100 €

TYUZU GINJIO

GINJIO YUZUSHU È UN PRODOTTO CHE SI OTTIENE GRAZIE ALLA MACERAZIONE DEL FRUTTO DI YUZU, UN RARO AGRUME DELL'ASIA ORIENTALE, RICERCATO PER LE SUE SPICCATE QUALITÀ AROMATICHE, CHE HA UN SAPORE CHE RICORDA IL MANDARINO CON NOTE DI LIMONE.
SI PRESENTA CON UN COLORE GIALLO PALLIDO VELATO. AL NASO CI REGALA PROFUMI FRESCHI, AGRUMATI, CON SENTORI DI MANDARINO E LIMONE IN NETTA EVIDENZA. AL PALATO IL SORSO È SNELLO, APPAGANTE, BEN EQUILIBRATO TRA SAPORI DOLCI E LA COMPONENTE ACIDA, CHE SOSTIENE LA BEVA GARANTENDO UNA FINITURA RINFRESCANTE.

72CL	65€
15CL	15€
SAKE CUP	5€

AKITORA JUNMAI GINJO

QUESTO JUNMAI GINJO ACCONTENTA SIA CHI SI AVVICINA PER LA PRIMA VOLTA AL SAKE GIAPPONESE SIA IL BEVITORE ESPERTO. RISULTA MORBIDO AL PALATO, RICCO DI SENTORI FRUTTATI CHE RICHIAMANO ALLA FRAGOLA, ALL'UVA FRAGOLA E ALLA PAPAIA, CON LEGGERE NOTE DI FIORI BIANCHI.

72CL	70€

SAKE

JOYO JUNMAI GINJO

QUESTO SAKE VIENE IMBOTTIGLIATO NON DILUITO E NON FILTRATO E SALTA LA PRIMA PASTORIZZAZIONE TIPICA DEL SAKE. LA SECONDA E UNICA PASTORIZZAZIONE VIENE ESEGUITA A MANO, BOTTIGLIA PER BOTTIGLIA, E POI IL SAKÈ VIENE INVECCHIATO A TEMPERATURA DI CONGELAMENTO PER BILANCIARE I SAPORI E MANTENERE LA QUALITÀ. AL PALATO RISULTA FRESCO E VIBRANTE, CON UN AROMA MERAVIGLIOSO (MA NON INVADENTE) E UN PROFILO AROMATICO FRUTTATO CHE TERMINA SECCO: IL SAKE PERFETTO DA ABBINARE AL CIBO.

72CL	70€

HOURAISEN

QUESTO SAKE INIZIA CON UN OTTIMO EQUILIBRIO TRA LE NOTE FLOREALI E FRUTTATE AL NASO PER FINIRE CON UNA MORBIDA RICCHEZZA AL PALATO. LA DELICATEZZA DEL RISO, YAMADANISHIKI, E LA GIUSTA ACIDITÀ FINALE RIPORTANO QUESTO SAKE AL SUO NOME: ARMONIA. QUESTO SAKE TRAE ORIGINE DA UN ANTICO DETTO: " UN BUON SAKE CREA BUONI LEGAMI TRA GLI UOMINI".

72CL	70€

MESUI NO KURA

IL SUO NOME "PREMIATA ACQUA DI SORGENTE DELLA CANTINA" SOTTOLINEA L'INGREDIENTE PRINCIPALE DI QUESTO SAKE: L'ACQUA DI SORGENTE. QUEST'ACQUA POSSIEDE DELLE PROPRIETÀ OLIGOMINERALI TALI DA ESSERE PREMIATA COME UNA DELLE MIGLIORI 100 SORGENTI ESISTENTI IN GIAPPONE. PRODOTTO CON UN RISO AUTOCTONO E SPECIFICO PER IL SAKE (IL TOMINO KAORI), RISULTA LEGGERO E FRAGRANTE. UN SAKE APPREZZATO PER IL DELICATO EQUILIBRIO CON NOTE MINERALI FINALI CHE RIPORTANO A SENTORI DI ANICE ED UN LEGGERO VELO DI IODIO MARINO.

72CL	55€
15CL	12€
SAKE CUP	5€

酒

SAKE

AKITORA JUNMAI

UN ECCELLENTE ESEMPIO DI EQUILIBRIO TRA LA RICCHEZZA DI UMAMI E L'ACIDITÀ NASCE DALLA VOLONTÀ DI ACCOMPAGNARE IL PASTO DALL'INIZIO ALLA FINE MODERANDO LA SAPIDITÀ ED ESALTANDO L'UMAMI. AL GUSTO CONVINCONO LE NOTE MORBIDE E FRAGRANTI DEL RISO, BURRO, MIELE E CEREALI CON TEXTURE FINE ED UN RETROGUSTO MEDIO-PERSISTENTE.

72CL 70€
15CL 15€

HOUAISEN

E QUESTO SI CHE E' UN SAKE SPECIALE!
RICCO DI UMAMI, UNA BUONA ACIDITA' E ASTRINGENZA, CHE CARATTERE! IL PRODUTTORE, SEKIYA, LO CONSIGLIA CALDO...A VOI IL GIUDIZIO FINALE!

72CL 70€
15CL 15€

AKITORA YAMADANISHIKI

NOTE MORBIDE, UNA TEXTURE FINE ED UNA BASSA ACIDITÀ NEL FINALE. IN UNA PAROLA: UN SAKE PER UNA BEVUTA COMODA ED UN PASTEGGIO RILASSANTE.

72CL 80 €

JOYO IWAI

CARATTERISTICO SAKE REALIZZATO CON AL 100% RISO IWAI, TIPICO DI KYOTO.E'DECISO ED ELEGANTE CON UN TOCCO RICCO DI UMAMI E UN SAPORE FRESCO E VIBRANTE. PRODOTTO IN PICCOLI LOTTI, IL SAKE VIENE IMBOTTIGLIATO NON DILUITO E NON FILTRATO E PASTORIZZATO UNA VOLTA SOLA. LA PASTORIZZAZIONE VIENE EFFETTUATA CON CURA A MANO, BOTTIGLIA PER BOTTIGLIA. QUINDI IL SAKE VIENE INVECCHIATO A TEMPERATURE TRA 0 E 5 GRADI PER BILANCIARE I SAPORI E MANTENERE LA QUALITÀ.

72CL 85€

SAKE

JOYO JUNMAI 65%

PRODOTTO IN PICCOLE BATCH E LAVORATO A MANO, QUESTO SAKE DONA DENSITÀ AL GUSTO. UN SAKE MATURATO PER UN ANNO IN TANK D'ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA. QUESTO PROCESSO DI PRODUZIONE FA SI' CHE IL SAKE MATURI UNA SUA COMPLESSITÀ E AUTENTICA SPEZIATURA IN CUI RISALTA LA SAPIDITÀ E L'UMAMI CHE LO RENDE ELEGANTE IN ABBINAMENTO ANCHE CON PIATTI RICCHI E SUCCULENTI. MEMORIE DI UN SAKE DAL PASSATO. ELEGANTE.

72CL	80€

MABOROSHI NO TAKI

UN SAKÈ LIMPIDO CHE ESPRIME UN OTTIMO EQUILIBRIO TRA L'UMAMI E L'ACIDITÀ. PORTA IN SÉ LEGGERE SFUMATURE FRUTTATE DI LYCHEE E PESCA CON UN FINALE MINERALE LEGGERO E MEDIO PERSISTENTE CHE RICORDA LA VICINANZA DELLA CANTINA AL MARE DEL GIAPPONE. AL PALATO SI APPREZZA ANZI PER QUESTO GIOCO: UN'ENTRATA MORBIDA E SINCERA ED UN FINALE ASCIUTTO.

72CL	65€
15CL	15€
SAKE CUP	5€

DRINK LIST

ドリンクリスト

KOMOREBI — 15€

BALSAMICO - VIBRANTE - CRISTALLINO
ETSU GIN, EUCALIPTO, YUZU.
(1, 12)

SAKURA NO KEMURI — 20€

CREPUSCOLARE - VELLUTATO - ANCESTRALE
NIKKA DAYS WHISKY, GRAPEFRUIT BITTER,
ZUCCHERO E AFFUMICATURA DI LEGNO DI CILIEGIO
(1,5,8,12)

JASMINE — 15€

SINUOSO - ESSENZIALE- LINFATICO
NIKKA COFFEY VODKA, SAKÈ AKASHI THAI, LEMONGRASS, ALOE.
(1,12)

GIN - REI — 15€

RAFFINATO - RADIOSO - PUNGENTE
ROKU GIN, SHISO, CHAMPAGNE MOET & CHANDON BRUT, LIME
(1,12)

AMADARE — 18€

AVVOLGENTE - SPEZIATO -VIVACE
NIKKA COFFEY GIN, MARTINI ROSSO RUBINO VERMUTH,
CILIEGIA, PEYCHAUD BITTER.
(1,5,8,12)

KINSA 15€

VELLUTATO - RINFRESCANTE - ARMONIOSO
TYUZU GINJIO YUZU SAKE, MATCHA, COCCO
LOW ALCOHOL
(8,12)

REI - MEI 15€

SETOSO - FLOREALE - LIMPIDO
AKASHI SAKE, LYCEE, LIME
LOW ALCOHOL
(12)

KORI 18€

FRESCO - ESOTICO - ELEGANTE
NIKKA COFFEY VODKA, KOMBUCHA, ANANAS, ZENZERO SHISO, YUZU.
(1,12)

HANAMITSU 15€

AUREO - BOTANICO - MORBIDO
SUNTORY TOKI WHISKY, MIELE , SAMBUCO, LIMONE
(1,5,8,12)

ドリンクリスト

DRINK LIST

ALCHOL FREE COCKTAILS

ノンアルコールカクテル

LIME AND PASSION TEA — **10€**
JASMINE TEA, LIME, PASSION FRUIT.
(12)

LIME AND CUCUMBER — **10€**
KOMBUCHA, LIME, CETRIOLO
(12)

GIN

ジン

NIKKA COFFEY	€ 18
ROKU SUNTORY	€ 15
ROKU SUNTORY BLOOM	€ 15
KINOBI KYOTO ORIGINAL	€ 20
KINOBI KYOTO SEI DRY	€ 22
ETSU	€ 15

CARTA DISTILLATI

VODKA

ノンアルコールカクテル

NIKKA COFFEY	18€

CARTA DISTILLATI

WHISKEY

ノンアルコールカクテル

NIKKA ' TAKETSURU ' PURE MALT	50ML	€20
NIKKA MIYAGIKYO SINGLE MALT	50ML	€35
NIKKA SUPER RARE	50ML	€18
NIKKA YOICHI SINGLE MALT	50ML	€30
NIKKA COFFEE GRAIN SINGLE MALT	50ML	€20
NIKKA DAYS	50ML	€ 15
NIKKA FROM THE BARREL	50ML	€ 20
NIKKA TAILORED	50ML	€ 35
WHS NIKKA COFFEY SINGLE MALT	50ML	€ 20
WHS NIKKA SESSION	50ML	€ 35
HIBIKI SUNTORY HARMONY	50ML	€ 25

CARTA DISTILLATI

WHISKEY

ノンアルコールカクテル

SUNTORY TOKI	€ 12
SUNTORY CHITA SINGLE GRAIN	€ 20
YAMAZAKI DISTILLERY RESERVE	€ 32
FUJIMI BLENDED 7	€ 15
AKASHI RED BLENDED	€ 12
AKASHI 4 RED WINE CASK	€ 80
AKASHI 5 SINGLE MALT SHERRY CASK	€ 60
AKASHI SINGLE MALT	€ 35

SHOCHU

ノンアルコールカクテル

SHOCHU CHIKUMA NISHIKI KIZAN 50ML	**€15**
SHOCHU HANA TSUYU YAMANOKA SHISO 50ML	**€15**
SHOCHU KENJO KOFUKURO 50ML	**€12**
SHOCHU MUTEMUKA DAVADA HIBURU 50ML	**€ 15**

CARTA THÉ

CARTA THÉ

お茶のメニュー

MATCHA 5€
ERBACEO - UMAMI - ENERGIZANTE
(1,8,6,12)

HOJICHA 5€
TOSTATO - AFFUMICATO - DELICATO
(1,8,6,12)

GYOKURO 5€
SMERALDINO - VELLUTATO - SAPIDO
(1,8,6,12)

GEN MAI CHA 5€
NOCCIOLATO - SAPIDO - RINVIGORENTE
(1,8,6,12)

SENCHA 5€
BRILLANTE - VEGETALE - EQUILIBRATO
(1,8,6,12)

CARTA THÉ

BANCHA 5€
DISSETANTE - PAGLIERINO - MINERALE
(1,8,6,12)

KUKICHA 5€
LEGNOSO - DOLCE - RILASSANTE
(1,8,6,12)

JASMINE 5€
SINUOSO - ETEREO - INEBRIANTE
(1,8,6,12)

INFUSO FRUTTI ROSSI E FOGLIE DI MORA 5€
VIBRANTE - ZUCCHERINO - SELVATICO
(1,8,6,12)

INFUSO MANDARINO E ZENZERO 5€
RASIOSO - PUNGENTE - SOLARE
(1,8,6,12)

KOMBUCHA

KOMBUCHA

赤ワイン

UMMI *(1,6,8,12)*	**ELDERFLOWER PEAR**	**33CL**	**6%**	**8€**
UMMI *(1,6,8,12)*	**GRAPEFRUIT LIME**	**33CL**	**6%**	**8€**
UMMI *(1,6,8,12)*	**HIBISCUS BERRY**	**33CL**	**6%**	**8€**

KOMBUCHA

UMMI *(1,6,8,12)*	**GINGER LEMON**	**33CL**	**6%**	**8€**
UMMI *(1,6,8,12)*	**MANGO TURMERIC**	**33CL**	**6%**	**8€**

ドリンクリスト

DRINK LIST

BIRRA

ビール

PERONI NASTRO AZZURRO 7€
33 CL - LAGER - 5% VOL, (1, 12)

RAFFO LAVORAZIONE GREZZA 7€
33 CL - LAGER NON FILTRATA - 4.8% VOL, (1, 12)

ASAHI SUPER “DRY” 7€
PREMIUM DRY LAGER - 5.0% VOL (1, 12)

SOFT DRINK

ソフトドリンク

ACQUA NAT/GAS 50CL *12*	**€3**
COCA COLA/COCA COLA ZERO 20CL *12*	**€5**
TONIC WATER **LEMONADE** **GINGER BEER** **GINGER ALE** **SODA** *12*	**€5**
CAFFE *12*	**€3**

LA NOSTRA CANTINA

BOLLICINE E CHAMPAGNE

スパークリングワイン／シャンパン

BOLLICINE ITALIANE

FRANCIACORTA BLANC DE BLANCS CUVÉE 22
CHARDONNAY 100%
LOMBARDIA
CASTELLO BONOMI | 12.5% | **€50**

FRANCIACORTA GRANDE CUVÉE ALMA NON DOSATO
CHARDONNAY 76%, PINOT NERO 24%
LOMBARDIA
BELLAVISTA | 12.5% | **€95**

FRANCIACORTA EXTRA BRUT CUVÉE PRESTIGE
CHARDONNAY 83%, PINOT NERO 12%, PINOT BIANCO 5%
LOMBARDIA
CA' DEL BOSCO | 12.5% | **€85**

FRANCIACORTA MILLESIMATO ROSÉ BRUT
PINOT NERO 100%
LOMBARDIA
CASTELLO BONOMI | 12.5% | **€55**

FRANCIACORTA GRANDE CUVÉE ALMA ROSÉ BRUT
CHARDONNAY 65%, PINOT NERO 35%
LOMBARDIA
BELLAVISTA | 12.5% | **€120**

CHAMPAGNE

シャンパン

BLANC DE NOIR BRUT
PINOT NOIR 100%
J.M. GOBILLARD ET FILS | 12.5% | **€110**

COLLECTION 245 BRUT
CHARDONNAY,
PINOT NOIR,
PINOT MEUNIER
LOUIS ROEDERER | 12.0% | **€160**

CRISTAL BRUT
PINOT NOIR 55%,
CHARDONNAY 45%
LOUIS ROEDERER | 12.5% | **€430**

BELLE EPOQUE BRUT
CHARDONNAY 50%,
PINOT NOIR 45%,
PINOT MEUNIER 5%
PERRIER JOUËT | 12.5% | **€400**

GRAND BRUT
PINOT NOIR,
PINOT MEUNIER,
CHARDONNAY
PERRIER JOUËT | 12.0% | **€160**

BRUT RÉSERVÉE
PINOT NOIR 34%,
PINOT MEUNIER 33%,
CHARDONNAY 33%
POL ROGER | 12.5% | **€100**

SIR WINSTON CHURCHILL BRUT
CHARDONNAY,
PINOT NOIR (N.S.%)
POL ROGER | 12.5% | **€430**

ワインセラーより

LA NOSTRA CANTINA

BLANC DE BLANCS BRUT — *RUINART* | 12.5% | **€190**
CHARDONNAY 100%

BRUT IMPERIAL — *MOET & CHANDON* | 12.0% | **€140**
PINOT NOIR 40%,
PINOT MEUNIER 40%,
CHARDONNAY 20%

GRANDE CUVÉE BRUT — *KRUG* | 12.5% | **€400**
PINOT NOIR,
PINOT MEUNIER,
CHARDONNAY

ROSÉ BRUT — *J.M. GOBILLARD ET FILS* | 12.5% | **€105**
PINOT NOIR 34%,
PINOT MEUNIER 33%,
CHARDONNAY 33%

ROSÉ BRUT — *BOLLINGER* | 12.0% | **€160**
PINOT NOIR,
PINOT MEUNIER,
CHARDONNAY

ROSÉ BRUT — *RUINART* | 12.5% | **€210**
PINOT NOIR 55%,
CHARDONNAY 45%

LA NOSTRA CANTINA

ROSÈ IMPERIAL — *MOET & CHANDON* | 12.0% | **€170**
PINOT NOIR 50%,
PINOT MEUNIER 40%,
CHARDONNAY 10%

"R" DI RUINART BRUT — *RUINART* | 12.0% | **€140**
PINOT NOIR 57%,
CHARDONNAY 40%,
PINOT MEUNIER 3%

VINTAGE BRUT — *DOM PERIGNON* | 12.5% | **€400**
PINOT NOIR,
CHARDONNAY (N.S.%)

ワインセラーより

LA NOSTRA CANTINA

VINI BIANCHI ITALIANI

白ワイン

PIEMONTE

LANGHE ARNEIS — *PRUNOTTO* | 13.5% | **€36**
ARNEIS 100%

ROSSJ BASS — *GAJA* | 14.0% | **€160**
CHARDONNAY 100%

TRENTINO | ALTO ADIGE

PINOT BIANCO — *ELENA WALCH* | 13.0% | **€38**
PINOT BIANCO 100%

RIESLING — *KONRAD OBERHOFER* | 12.5% | **€36**
RIESLING 100%

SAUVIGNON ST. VALENTIN — *SAN MICHAEL EPPAN* | 14.5% | **€62**
SAUVIGNON BLANC 100%

GEWÜRZTRAMINER — *TERLANO* | 14.0% | **€48**
GEWÜRZTRAMINER 100%

LA NOSTRA CANTINA

FRIULI VENEZIA GIULIA

RIBOLLA GIALLA VINNAE
RIBOLLA GIALLA 90%,
FRIULANO 5%,
RIESLING RENANO 5%
JERMANN | 12.5% | **€45**

W... DREAMS
CHARDONNAY 100%
JERMANN | 13.5% | **€120**

VINTAGE TUNINA
CHARDONNAY, SAUVIGNON,
MALVASIA, RIBOLLA GIALLA,
PICOLIT (N.S.%)
JERMANN | 13.5% | **€120**

CHARDONNAY
CHARDONNAY 100%
VIE DI ROMANS | 14,00 % | **€ 65**

PINOT GRIGIO
PINOT GRIGIO 100%
VIE DI ROMANS | 14,00 % | **€ 65**

ワインセラーより

LA NOSTRA CANTINA

TOSCANA

VISTAMARE — *GAJA* | 13.5% | **€ 110**
VERMENTINO 60%, VIOGNER 40%

UMBRIA

CERVARO DELLA SALA — *CASTELLO DELLA SALA - ANTINORI* | 13.0% | **€ 120**
CHARDONNAY 95%,
GRECHETTO 5%

MARCHE

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI BIO — *BUCCI* | 13.0% | **€ 48**
VERDICCHIO 100%

LA NOSTRA CANTINA

CAMPANIA

FURORE
FALANGHINA 60%, BIANCOLELLA 40%
MARISA CUOMO | 13.5% | **€ 72**

SICILIA

ETNA BIANCO MUSCAMENTO
CARRICANTE 60%, CATARRATTO 40%
FISCHETTI | 12.5% | **€ 40**

SARDEGNA

VERMENTINO CAPICHERA
VERMENTINO 100%
CAPICHERA | 14.0% | **€ 80**

ワインセラーより

LA NOSTRA CANTINA

VINI ROSATI

ロゼワイン

SORÈLLE — *COTARELLA* | 12.5% | **€ 42**
MERLOT 92%, ALEATICO 8%
LAZIO

LAGREIN ROSÈ — *TERLANO* | 13.5% | **€ 35**
LAGREIN 100%
ALTO ADIGE

BANDOL ROSÈ — *DOMAINES OTT* | 13.0% | **€ 65**
MOURVÈDRE 58%, CINSAULT 32%,
GRANACHE 10%
FRANCIA

CHATEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL — *COTÊS DE PROVENCE* | 12.0% | **€ 56**
CINSAULT 40%, GRANACHE 12%,
VERMENTINO 17% SYRAH 7%
FRANCIA

LA NOSTRA CANTINA

VINI ROSSI

赤ワイン

PIEMONTE

BAROLO
NEBBIOLO 100%
PRUNOTTO | 14.0% | **€ 90**

TRENTINO | ALTO ADIGE

PINOT NERO
PINOT NERO 100%
FRANZ HAAS | 13.0% | **€ 55**

LAGREIN
LAGREIN 100%
TERLANO | 13.5% | **€ 40**

ワインセラーより

LA NOSTRA CANTINA

TOSCANA

BRUNELLO DI MONTALCINO — *LA PODERINA* | 14,5 % | **€ 65**
SANGIOVESE 100%

TIGNANELLO — *ANTINORI* | 14,0 % | **€ 180**
SANGIOVESE 85%, CABERNET SAUVIGNON 10%, CABERNET FRANC 5%

BRUNELLO DI MONTALCINO IL GREPPO — *BIONDI SANTI* | 14.0 % | **€ 270**
SANGIOVESE 100%

CHIANTI CLASSICO RISERVA — *TENUTA TIGNANELLO* | 14,0 % | **€ 56**
SANGIOVESE E ALTRE UVE COMPLEMENTARI

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE - BADIÒLA — *MAZZEI* | 13,5 % | **€ 72**
SANGIOVESE 100%

LE VOLTE — *TENUTA DELL' ORNELLAIA* | 14,0 % | **€ 90**
MERLOT 70%, SANGIOVESE 15%, CABERNET SAUVIGNON 15%

SIEPI — *MAZZEI* | 14,5 % | **€ 180**
SANGIOVESE 50%, MERLOT 50%

LA NOSTRA CANTINA

SICILIA

ETNA ROSSO — *TORNATORE* | 14,0 % | **€ 35**
NERELLO MASCALESE,
NERELLO CAPPUCCIO (N.S.%)

SARDEGNA

THURCALESU DOC BIO — *BERRITTA* | 14,5 % | **€ 42**
CANNONAU 100%

ワインセラーより

LA NOSTRA CANTINA

VINI AL CALICE

グラスワイン

CHAMPAGNE/BOLLICINE

FRANCIACORTA — *CASTELLO BONOMI* | 12.5% | **€ 10**
BLANC DE BLANCS CUVÈE 22
CHARDONNAY 100%
LOMBARDIA

FRANCIACORTA MILLESIMATO ROSÈ BRUT — *CASTELLO BONOMI* | 12.5% | **€ 12**
PINOT NOIR 100%
LOMBARDIA

BLANC DE NOIR BRUT — *J.M. GOBILLARD ET FILS* | 12.5% | **€ 15**
PINOT NOIR 100%

ROSÉ BRUT — *J.M. GOBILLARD ET FILS* | 12.5% | **€ 15**
PINOT NOIR 34%,
PINOT MEUNIER 33%,
CHARDONNAY 33%

BRUT IMPERIAL — *MOET & CHANDON* | 12,0 % | **€ 15**
PINOT NOIR 40%,
PINOT MEUNIER 40%,
CHARDONNAY 20%

"R" DI RUINART BRUT — *RUNART* | 12,0 % | **€ 35**
PINOT NOIR 57%,
CHARDONNAY 40%,
PINOT MEUNIER 3%

LA NOSTRA CANTINA

VINI BIANCHI

LANGHE ARNEIS — *PRUNOTTO* | 13.5% | **€ 8**
ARNEIS 100%

GEWÜRZTRAMINER — *TERLANO* | 14,0 % | **€ 9**
GEWÜRZTRAMINER 100%

PINOT GRIGIO — *VIE DI ROMANS* | 14,0 % | **€ 15**
PINOT GRIGIO 100%

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI BIO — *BUCCI* | 13.0% | **€ 10**
VERDICCHIO 100%

ワインセラーより

LA NOSTRA CANTINA

VINI ROSÈ

LAGREIN ROSÈ — *TERLANO* | 13,5 % | **€ 8**
LAGREIN 100%
ALTO ADIGE

VINI ROSSI

LAGREIN — *TERLANO* | 13,5 % | **€ 8**
LAGREIN 100%

LE VOLTE — *TENUTA DELL' ORNELLAIA* | 14,0 % | **€ 12**
MERLOT 70%,
SANGIOVESE 15%,
CABERNET SAUVIGNON 15%

KAI

OMAKASE • SAKE BAR • HI–FI ROOM

OMAKASE • SAKE BAR • HI–FI ROOM

KAI

OMAKASE - SAKE BAR - HI–FI ROOM

BY THE SANCTUARY ECO RETREAT

KAI