



SOHO

RESTAURANTS

“Il buon gusto nel vestire è
qualcosa di innato, come la
sensibilità del palato”

Coco Chanel

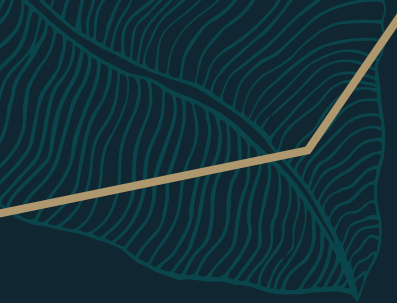




SOHO
PERFECT IMPERFECTIONS

“I dettagli fanno la perfezione e
la perfezione non è un dettaglio.”







SOHO

RESTAURANTS

WELCOME

 ITALIANO

 ENGLISH

 FRANÇAIS

 ESPAÑOL

 DEUTSCH

 PORTUGUÊS

 РУССКИЙ

 中国







SOHO

RESTAURANTS

PER COMINCIARE

Il filosofo Ludwig Feuerbach scriveva che “noi siamo ciò che mangiamo” ... Un pasto a base di pesce e verdure con cotture e condimenti delicati è quello che potete degustare nei nostri ristoranti.



-  Carpaccio di salmone, maggiorana e maionese wasabi ^{4,7} - **19**
Cappon Magro alla nostra maniera ^{2,4,7} - **19**
Vellutata di ceci, gambero scottato al rosmarino ^{2,4,8} - **19**
-  Piccola degustazione pesce crudo ^{2,4,14} - **25**
Polpo croccante su crema di patate ^{4,14} - **19**
Calamaretti al pesto Genovese ^{7,8,14} - **19**
Capesante gratinate al forno ^{4,7,14} - **25**
Tortino di melanzane su crema al curry ^{7,8} - **19**

IL GRAN CRUDO DI PESCE E CROSTACEI DEL SOHO

Selezione di pesce crudo in base al pescato del giorno ^{2,4,14} - **79**

PASTA & RISO

Forse non sapevate che esistono in Italia circa 70 tipologie di pasta sia secca che fresca. Se si prendono in considerazione i sinonimi regionali e locali il numero sale a circa 500. “La nostra di pasta è fatta rigorosamente da noi perché non c’è pasta migliore di quella fatta in casa... nostra”

-  Scialatielli ai frutti di mare ^{1,3,14} - **25**
Taglierini verdi alle bietole, cozze e calamaretti ^{1,3,4,14} - **19**
Ravioli di branzino con olive, pinoli e pomodorini secchi ^{1,3,4} - **19**
-  Fettuccine scampi, vongole e zafferano ^{1,2,3,14} - **25**
Risotto nero con seppia, crema di basilico e zafferano ⁴ - **19**
Risotto gamberi rossi, lime e champagne ^{2,4} - **25**
Tortelli di zucca Mantovana, burro e salvia ^{1,3} - **19**
Trotte al Pesto Genovese ^{1,3} - **19**

 ITALIANO

Allergeni: Glutine (1), Crostacei e derivati (2), Uova e derivati (3), Pesce e derivati (4), Latte e derivati (7), Frutta a guscio e derivati (8), Molluschi e derivati (14). Per comunicare eventuali allergie e per altre informazioni consultare il cameriere.

MENÙ DEGUSTAZIONE

Un percorso di portate scelte a sorpresa dal nostro chef per far comprendere la filosofia della nostra cucina.

5 portate - 60

8 portate - 85

PER CONTINUARE

Spiedini di gamberi, schiacciata di patate e verza caramellata, salsa Teriyaki ^{1,2} - 25

Calamari ripieni di orzo perlato e gamberi, verdure croccanti ^{1,4} - 25

Filetto salmone scozzese in cottura shock su tre consistenze di patate ⁴ - 25

 Degustazione crudo di mare ^{2,4,14} - 39

 Grigliata mista pesce, verdure di stagione ^{2,4} - 35

Filetto pesce bianco, verdure al vapore ⁴ - 25


“Brodetto”, la zuppa di pesce alla veneziana ^{2,4,14} - 25


Anatra, frutti di bosco, bietole glassate e patate - 25

Costata di Choco Beef (peso circa 1 kg) - 75

INSALATE

Insalata Greca (insalata, peperoni, pomodoro, olive, cipolla, cetriolo, formaggio Feta) ⁷ - 15

 Insalata gamberi (insalata, pomodoro secco, filetti agrumi, carote, rapa rossa) ² - 15

 Insalata salmone (insalata, pomodoro, carote, crostini, rapa rossa) ^{1,4} - 15

Insalata polpo (insalata, pomodoro, carote, cetriolo, cipolla, rapa rossa, olive) ⁴ - 15

PER CONCLUDERE

“concludere un pasto senza un dessert è come dare fondo ad un ritratto senza volto...”

 Cremoso cioccolato bianco, fragole fresche e cialde croccanti - 9

 Trigusto cioccolato, croccante di cereali alla Gianduia ^{1,8} - 9

Bavarese yogurt greco, “zest” di arance siciliane ⁴ - 9

Torta bassa al cioccolato fondente, gelato alla crema ^{1,4,8} - 9

Torta integrale al limone, gelato alla frutta ^{1,4} - 9

Pera cotta al forno, cioccolato al peperoncino - 9

Sorbetto alla frutta di nostra produzione - 9



SOHO

RESTAURANTS

TO START WITH

The philosopher Ludwig Feuerbach wrote “we are what we eat”...
At our restaurant you can taste fish and vegetables dishes cooked and spiced with care.

- 🍷 Salmon carpaccio with marjoram and wasabi mayonnaise - 19
- Cappon Magro SOHO style - 19
- Cream of chickpea soup with rosemary scalded prawns - 19
- 🍷 Mini seafood crudités taster menu - 25
- Crunchy octopus on creamed potatoes - 19
- Calamaretti with Genoese pesto - 19
- Baked scallops au gratin - 25
- Aubergine timbale on a curry sauce - 19

THE SOHO GRAND FISH AND SHELLFISH CRUDITÉS

A selection of raw seafood depending on the catch of the day - 79

PASTA AND RICE

In Italy we have about 70 types of fresh or dry pasta. If you count also the typical regional products, there are even 500 types.

“Our pasta is homemade, because the best pasta is always homemade... and our is the best”

- 🍷 Scialatielli with shellfish - 25
- Green taglierini with Swiss chard, mussels and calamaretti - 19
- Ravioli with a sea bass filling with olives, pine nuts and dried tomatoes - 19
- 🍷 Fettuccine with scampi, clams and saffron - 25
- Black risotto with cuttlefish, cream of basil and saffron - 19
- Risotto with red prawns, lime and champagne - 25
- Tortelli filled with Mantuan pumpkin with butter and sage - 19
- Trofie with Genoese pesto - 19

T A S T E R M E N U

A series of surprise dishes selected by our chef which personify the philosophy of our cuisine.


5 courses - 60
8 courses - 85


T O C O N T I N U E

Prawn kebab, mashed potatoes and caramelised savoy cabbage, Teriyaki sauce - 25

Calamari stuffed with pearl barley and prawns, crunchy vegetables - 25

Shock-baked fillet of Scottish salmon on potatoes with three types of consistency - 25

 Seafood crudités tasting menu - 39

 Mixed grilled fish, seasonal vegetables - 35

Fillet of white fish, steamed vegetables - 25


“Brodetto”, Venetian fish soup - 25


Duck, fruits of the forest, glazed Swiss chard and potatoes - 25

Choco Beef steak (weight about 1 kg) - 75

S A L A D S

Greek salad (lettuce, peppers, tomato, olives, onion, cucumber, Feta cheese) - 15


 Prawn salad (lettuce, dried tomato, fillet of citrus fruit, carrot, beetroot) - 15


 Salmon salad (lettuce, tomato, carrot, croutons, beetroot) - 15

Octopus salad (lettuce, tomato, carrot, cucumber, onion, beetroot, olives) - 15

T O F I N I S H

“Finishing a meal without a dessert is like painting the background of a portrait without a face...”

 Creamy white chocolate, fresh strawberries and crunchy wafers - 9

 Triple flavour chocolate, cereal crunch with Gianduja chocolate - 9

Bavarian cream with Greek yoghurt, Sicilian orange zest - 9

Thin dark chocolate tart, vanilla ice cream - 9

Wholemeal lemon tart, fruit ice cream - 9

Baked pear, chilli flavoured chocolate - 9

Our in-house fruit sorbet - 9



SOHO

RESTAURANTS

POUR COMMENCER

Le philosophe Ludwig Feuerbach a écrit que “nous sommes ce que nous mangeons”... Un repas à base de poisson et de légumes avec une cuisine et des assaisonnements délicats est ce que vous pouvez goûter dans nos restaurants.

- 🍷 Carpaccio de saumon, marjolaine et mayonnaise Wasabi - 19
- Capon magro à notre façon - 19
- Velouté de pois chiches, crevettes sautées au romarin - 19
- 🍷 Petite dégustation de poisson cru - 25
- Poulpe croquant sur lit de crème de pommes de terre - 19
- Petits calmars au pistou Génois - 19
- Coquilles Saint-Jacques gratinées au four - 25
- Petite tourte d'aubergines sur crème au curry - 19

LE GRAND CRU DE POISSON ET CRUSTACES DU SOHO

Sélection de poisson cru basé selon la pêche de la journée - 79

PATES ET RIZ

Peut-être que vous ne saviez pas qu'il existe environ 70 types de pâtes sèches et fraîches en Italie. Si l'on prend en compte les synonymes régionaux et locaux, le nombre s'élève à environ 500. “Nos pâtes sont fabriquées strictement par nos soins, car il n'y a pas de meilleures pâtes que celles faites à la maison... la nôtre”

- 🍷 Scialatielli aux fruits de mer - 25
- Taglierini verts aux blettes, moules et petits calmars - 19
- Raviolis de loup de mer avec olives, pignons et tomates sèches - 19
- 🍷 Fettucine aux langoustines, clovisses et safran - 25
- Risotto noir avec seiches, crème de basilic et safran - 19
- Risotto aux crevettes rouges, lime et champagne - 25
- Raviolis de courge de Mantoue, beurre et sauge - 19
- Trofie au pistou Génois - 19

MENU DÉGUSTATION

Un parcours de portées choisies à surprise par notre Chef, afin de faire comprendre la philosophie de notre cuisine.

5 portées - 60

8 portées - 85

POUR CONTINUER

Brochettes de crevettes, schiacciata de pommes de terre et chou caramélisé à la sauce Teriyaki - 25

Calmars farcis d'orge perlé et crevettes, légumes croquants - 25

Filet de saumon écossais à cuisson shock sur 3 consistances de pommes de terre - 25

🍷 Dégustation de cru de mer - 39

🍷 Grillade mixte de poissons, légumes de saison - 35

Filet de poisson blanc, légumes vapeur - 25

"Brodetto" la soupe de poissons à la vénitienne - 25

Canard, fruits des bois, blettes glacées et pommes de terre - 25

Choco Beef steak (weight about 1 kg) - 75

SALADES

Salade Grecque (salade, poivrons, tomates, olives, oignons, concombres, fromage frais Feta) - 15

🍷 Salade crevettes (salade, tomates sèches, filets d'agrumes, carottes, navets rouges) - 15

🍷 Salade saumon, (salade, tomates, carottes, croûtons, navets rouges) - 15

Salade poulpe (salade, tomates, carottes, concombres, oignons, navets rouges, olives) - 15

POUR CONCLURE

"Conclure un repas sans dessert est comme exécuter un portrait sans visage..."

🍷 Crèmeux chocolat blanc, fraises fraîches & gaufres croquantes - 9

🍷 Triparfum, chocolat, croquant de céréales à la praline - 9

Bavaroise yaourt grec, "zestes" d'oranges de Sicile - 9

Tarte au chocolat fondant, glace à la crème - 9

Gâteau blé complet au citron, glace aux fruits - 9

Poire cuite au four, chocolat et piment - 9

Sorbet aux fruits fait maison - 9



SOHO

RESTAURANTS

PARA EMPEZAR

El filósofo Ludwig Feuerbach escribía que “somos lo que comemos”...
Un plato a base de pescado y verduras con cocción y condimentos delicados es lo que podéis degustar en nuestros restaurantes.

- 🍷 Carpacho de salmón, mejorana y mayonesa de wasabi - 19
- Cappon Magro al modo nuestro - 19
- Velouté de garbanzos, gamba salteada al romero - 19
- 🍷 Pequeña degustación de pescado crudo - 25
- Pulpo crocante con crema de patatas - 19
- Chipirones al pesto genovés - 19
- Vieiras gratinadas al horno - 25
- Pastelito de berenjena con crema al curry - 19

EL GRAN CRUDO DE PESCADO Y CRUSTÁCEOS DEL SOHO

Selección de pescado crudo en base a la pesca del día - 79

PASTAS Y ARROZ

Quizás no sepan que existen en Italia aproximadamente 70 tipologías de pasta tanto seca como fresca. Si se tienen en cuenta los sinonimos regionales y locales el número sube a casi 500. „Nuestra pasta está hecha estrictamente por nosotros porque no hay pasta mejor de la pasta casera... nuestra”

- 🍷 Scialatielli con frutos de mar - 25
- Tallarines verdes a la acelga, mejillones y chipirones - 19
- Ravioles de róbalo con aceitunas, piñones y tomatines secos - 19
- 🍷 Fetuchini con camarones, almejas y azafrán - 25
- Risotto negro en tinta de calamar, crema de albahaca y azafrán - 19
- Risotto de gambas rojas, limas y champagne - 25
- Tortelli de calabaza Mantovana, manteca y salvia - 19
- Trofie al pesto genovés - 19

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

Una serie de platos sorpresa seleccionados por nuestro chef para transmitir la filosofía de nuestra cocina.


5 platos - 60
8 platos - 85


PARA CONTINUAR

Pinchos de gambas, schiacciata de papas y repollo caramelizado, salsa Teriyaki - 25

Calamares rellenos de cebada perlada y gambas, verduras crocantes - 25

Filete de salmón escocés cocido con choque térmico sobre patatas de tres consistencias - 25

 Degustación de crudos de mar - 39

 Parrillada mixta de pescado, verduras de estación - 35

Filete de pescado blanco, verduras al vapor - 25


Brodetto, la sopa de pescado a la veneciana - 25

Pato, frutos del bosque, acelgas glaseadas y patatas - 25

Choco Beef steak (weight about 1 kg) - 75

ENSALADAS

Ensalada griega (lechuga, pimientos, tomate, aceitunas, cebolla, pepino, queso Feta) - 15

 Ensalada de gambas (lechuga, tomate seco, rodajas de cítricos, zanahorias, nabo rojo) - 15


 Ensalada de salmón (ensalada, tomate, zanahorias, picatostes, nabo rojo) - 15

Ensalada de pulpo (ensalada, tomate, zanahorias, pepino, cebolla, nabo rojo, aceitunas) - 15

PARA TERMINAR

“terminar una comida sin postre es como pintar un retrato sin rostro...”

 Crema de chocolate blanco, fresas frescas y gofres crujientes - 9

 Postre helado de tres chocolates, crocante de cereales a la Gianduia - 9

Torta bávara de yogurt griego, zest de naranjas sicilianas - 9

Torta baja de chocolate fondente, helado de crema - 9

Torta integral de limón, helado de fruta - 9

Pera al horno, chocolate al pimiento - 9

Sorbete de fruta de fabricación propia - 9



SOHO

RESTAURANTS

FÜR DEN ANFANG

Der Philosoph Ludwig Feuerbach schrieb „der Mensch ist, was er isst“ ... In unseren Restaurants können Sie Fisch-und-Gemüse-Gerichte kosten, die sorgfältig gekocht und gewürzt wurden.

- 🍷 Carpaccio vom Lachs mit Majoran und Wasabi-Mayonnaise - 19
- Cappon-Magro auf Art des Hauses - 19
- Kichererbsen-Cremesuppe mit gebratener Rosmarin-Garnele - 19
- 🍷 Kleine rohe Fischverkostung - 25
- Knuspriger Oktopus auf cremigem Kartoffelpüree - 19
- Baby-Tintenfisch mit genuesischem Pesto - 19
- Gratinierte Jakobsmuscheln aus dem Ofen - 25
- Auberginentörtchen auf Currycreme - 19

DER GROSSE ROHE FISCH E KREBSTIERE AUS SOHO

Auswahl an rohem Fisch und Krustentieren nach Tagesfang - 79

PASTA & REIS

Vielleicht wissen Sie es nicht, aber in Italien gibt es circa 70 Sorten von frisch-und-trocken- Pasta. Wenn man dazu auch die typischen regionalen Produkte miteinbezieht, sind es sogar 500 Sorten. “ Die Pasta, die wir anbieten ist ausschließlich hausgemacht. Es gibt nämlich keine bessere Pasta als hausgemachte Pasta ... und wir meinen damit natürlich unsere“

- 🍷 Scialatielli mit Meeresfrüchten - 25
- Grüne Taglierini mit Mangold, Miesmuscheln und Baby-Kalmar - 19
- Ravioli vom Seebarsch mit Oliven, Pinienkernen und sonnengetrockneten Tomaten - 19
- 🍷 Fettuccine mit Kaisergranat, Venusmuscheln und Safran - 25
- Schwarzes Risotto mit Sepia, Basilikumcreme und Safran - 19
- Risotto von roten Garnelen, Limette und Champagner - 25
- Tortelli mit Füllung aus mantuanischem Kürbis, angemacht mit Butter und Salbei - 19
- Trofie mit genuesischem Pesto - 19

MENÜ DEGUSTATION

Unser Küchenchef wählt für Sie eine Speisenfolge von Gerichten nach der Philosophie unserer Küche aus.

5 Gänge - 60



8 Gänge - 85

UND DANN

Garnelenspießchen an Kartoffelpüree mit karamellisiertem Kraut und Teriyaki-Sauce - 25


Kalmaren, gefüllt mit Perlgrauen und Garnelen an knackigem Gemüse - 25


Schottisches Lachsfilet, schockgegart, auf drei Konsistenzen von Kartoffeln - 25

-  Verkostung von rohen Meeresfrüchten - 39
-  Gemischter, gegrillter Fisch mit Gemüse der Saison - 35
- Weißfischfilet mit dampfgegartem Gemüse - 25
- “Brodetto” Fischsuppe nach venezianischer Art - 25
- Ente an Waldbeeren mit glasiertem Mangold und Kartoffeln - 25
- Choco Beef steak (weight about 1 kg) - 75

SALADS

Griechischer Salat (grüner Salat, Paprika, Tomate, Oliven, Zwiebel, Gurke, Feta-Käse) - 15



-  Krabbensalat (grüner Salat, sonnengetrocknete Tomate, filetierte Zitrusfrüchte, Karotte, rote Beete) - 15

-  Lachssalat (grüner Salat, Tomate, Karotte, Croutons, rote Beete) - 15

Oktopus-Salat (grüner Salat, Tomate, Karotte, Gurke, Zwiebel, rote Beete, Oliven) - 15

ZUM ABSCHLUSS

“Ein Essen ohne Dessert ist wie ein Porträt ohne Gesicht....“

-  Creme aus weißer Schokolade mit frischen Erdbeeren & knusprigen Waffeln - 7
-  Dreierlei-Schokolade mit körnigem Gianduaia-Krokant - 9
- Bavaroise von griechischem Joghurt an sizilianischen Orangenzesten - 9
- Törtchen aus dunkler Schokolade mit Vanilleeis - 9
- Zitronenkuchen aus Vollkornmehl mit Fruchteis - 9
- Gedünstete Birne aus dem Ofen mit Chili-Schokolade - 9
- Fruchtsorbet aus eigener Produktion - 9



SOHO

RESTAURANTS

PARA COMEÇAR

O filósofo Ludwig Feuerbach escreveu que “somos o que comemos” ...
Uma refeição à base de peixe e vegetais com culinária e temperos delicados é o que você pode provar nos nossos restaurantes.

- 🍷 Carpaccio de salmão, manjerona e maionese wasabi - 19
- Cappon magro à nossa maneira - 19
- Creme de grão de bico, camarão grelhado com alecrim - 19
- 🍷 Pequena degustação de peixe cru - 25
- Polvo crocante no creme de batatas - 19
- Lulas pequenas ao molho pesto genovês - 19
- Vieiras gratinadas ao forno - 25
- Tortinha de berinjela no creme de curry - 19

O GRAND CRU DE PEIXE E CRUSTÁCEO DO SOHO

Seleção de peixe cru de acordo com o pescado do dia - 79

MASSA & ARROZ

Talvez você não saiba que existem cerca de 70 tipos de massas frescas e secas na Itália. Se sinônimos regionais e locais forem levados em conta, o número aumenta para cerca de 500. “Nossa massa é feita estritamente por nós, porque não há macarrão melhor do que o feito em casa... nossa”

- 🍷 Scialatielli ao fruto do mar - 25
- Taglierini verde com acelgas, mexilhões e pequenas lulas - 19
- Ravioli de robalo com azeitonas, pinoli e pequenos tomates secos - 19
- 🍷 Fettuccine com lagostins, vôngole e açafraão - 25
- Risotto com tinta de lula, creme de manjeriço e açafraão - 19
- Risotto de camarões vermelhos, limão e champanhe - 25
- Tortellini de abóbora mantuana, manteiga e sálvia - 19
- Trofie ao pesto genovês - 19

MENU DEGUSTAÇÃO

Um percurso de pratos escolhidos à surpresa pelo nosso chef para compreender a filosofia da nossa cozinha.

5 pratos - 60

8 pratos - 85

PARA CONTINUAR

Espetinhos de camarão, purê de batata e repolho caramelizado, molho Teriyaki - 25

Lulas recheadas com cevada e camarão, verduras crocantes - 25

Filé de salmão escocês cozido em três consistências de batatas - 25

🍷 Degustação cru de mar - 39

🍷 Peixes mistos grelhados, vegetais sazonais - 35

Filé de peixe branco, verdura ao vapor - 25

“Bordetto”, sopa de peixe à veneziana - 25

Pato, frutas do bosque, acelgas e batatas - 25

Choco Beef steak (weight about 1 kg) - 75

SALADAS

Salada Grega (salada, pimentões, tomate, azeitonas, cebola, pepino e queijo Feta) - 15

🍷 Salada de camarões (salada, tomate seco, filés cítricos, cenoura e nabo vermelho) - 15

🍷 Salada de Salmão (salada, tomate, cenoura, torradinhas e nabo vermelho) - 15

Salada de Polvo (salada, tomate, cenoura, pepino, cenoura, nabo vermelho e azeitonas) - 15

PARA CONCLUIR

“Terminar uma refeição sem uma sobremesa é como aprofundar um retrato sem rosto...”

🍷 Cremoso chocolate branco, morangos frescos e waffles crocantes - 9

🍷 Trio de chocolate, crocante de cereal e Gianduia - 9

Bavarese de iogurte grego, raspas de laranjas sicilianas - 9

Torta fina de chocolate amargo, sorvete de creme - 9

Torta integral de limão, sorvete de fruta - 9

Pêra cozida ao forno, chocolate com pimenta - 9

Sorbet de fruta de nossa produção - 9



SOHO

RESTAURANTS

ДЛЯ НАЧАЛА

Философ Людвиг Фейербах сказал «Мы есть то, что мы едим»

В наших ресторанах вас ждут деликатные блюда из рыбы и овощей

- 🍷 Карпаччо из лосося, с майораном и майонезом васаби - 19
- Каппон-магро, рецепт по-нашему - 19
- Крем-суп из нута, обжаренная креветка с розмарином - 19
- 🍷 Небольшая дегустация сырой рыбы - 25
- Хрустящий осьминог на картофельном крем-супе - 19
- Беби-кальмары с песто по-генуэзски - 19
- Гратин в духовке из морских гребешков - 25
- Небольшой пирог с баклажанами на креме карри - 19

БОЛЬШОЕ БЛЮДО АССОРТИ СЫРОЙ РЫБЫ И РАКООБРАЗНЫХ РЕСТОРАНА SOHO

Выбор сырой рыбы в зависимости от улова дня - 79

ПАСТА И РИС

Наверно вы не знали, что в Италии есть примерно 70 разных видов пасты, свежей и сушой. А если посчитать и региональные синонимы, то посчет достигнет примерно 500 видов. 'Мы сами приготавливаем пасту, потому что домашняя паста — всегда вкуснее'

- 🍷 Паста шалателли (паста ручной работы, имеющая длинную, плоскую и вытянутую форму) с морепродуктами - 25
- Зеленые тальерини (паста ручной работы - домашняя лапша) со свекольными листьями мангольд, мидиями и беби-кальмарами - 19
- Равиоли из лаврака с оливками, кедровыми орешками и вялеными помидорами - 19
- 🍷 Фетучини (паста ручной работы - тонкие плоские полоски теста) с омарами, морскими петушками и шафраном - 25
- Черный ризотто с чернилами каракатицы, кремом из базилика и шафраном - 19
- Ризотто с красными креветками, лаймом и шампанским - 25
- Тортелли из мантуйской тыквы, со сливочным маслом и шалфеем - 19
- Трофье (слегка изогнутые макароны веретенообразной формы) с песто по-генуэзски - 19

МЕНЮ ДЕГУСТАЦИИ

Блюда, выбранные нашим шеф-поваром,
чтобы понять философию нашей кухни

5 блюд - 60

8 блюд - 85

ДЛЯ ПРОДОЛЖЕНИЯ

Шашлык из красных креветок, с толченым картофелем и савойской карамелизированной капустой и соусом Терияки - 25

Кальмары, фаршированные перловой крупой и красными креветками с хрустящими овощами - 25

Филе шотландского лосося шокового приготовления на трех консистенциях картофеля - 25

🍷 Дегустация сырых морепродуктов - 39

🍷 Морепродукты, обжаренные на гриле, с сезонными овощами - 35

Филе из рыбы с белым мясом с тушеными овощами - 25

«Бродетто», рыбный суп по-венециански - 25

Утятина, лесные ягоды, глазированные свекольные листья мангольд и картофель - 25

Choco Beef steak (weight about 1 kg) - 75

САЛАТЫ

Греческий салат (листья салата, сладкий перец, помидор, оливки, лук, огурец, сыр Фета) - 15

🍷 Салат из красных креветок (листья салата, вяленые помидоры, цитрусовые тонкими полосками, морковь, свекла) - 15

🍷 Салат из лосося (листья салата, помидор, морковь, гренки из хлеба, свекла) - 15

Салат из осьминога (листья салата, помидор, морковь, огурец, лук, свекла, оливки) - 15

ДЛЯ ЗАВЕРШЕНИЯ

«завершить трапезу без десерта - все равно, что написать безликий портрет...»

🍷 Сливочный белый шоколад, свежая клубника и хрустящие вафли - 9

🍷 Шоколад трех вкусов, грильяж из злаковых с шоколадно-ореховым кремом - 9

Баварский крем с греческим йогуртом, с цедрой сицилийских апельсинов - 9

Низкий торт из темного шоколада со сливочным мороженым - 9

Лимонный торт из муки твердых сортов с фруктовым мороженым - 9

Запеченная в духовке груша с шоколадом с красным перцем - 9

Фруктовый щербет нашего производства - 9

🍷 Бестселлер | Все продукты, подаваемые в сыром виде, подвергаются шоковому охлаждению в соответствии с действующими нормативами



SOHO

RESTAURANTS

前菜

路德维希·安德列斯·费尔巴哈哲学家说”我们就是我们吃的东西”... i在我们的餐厅你们可以找到鱼和蔬菜配精致烹饪和调味料.

- 🌿 生三文鱼佐马郁兰芥末蛋黄酱 - 19
- 独家低脂卡彭海鲜蔬菜拼盘 - 19
- 迷迭香虾佐鹰嘴豆泥 - 19
- 🌿 鲜品生鱼 - 25
- 酥脆章鱼土豆浓汤 - 19
- 热那亚罗勒酱墨鱼 - 19
- 焗烤扇贝 - 25
- 咖喱酱茄子塔 - 19

苏活生鱼虾贝

- 每日精选现捕生鱼 - 79

面点和饭类

你们也许不知道意大利有大约70种新鲜和干面食。如果考到区域 和地方的同义 词,则数字会上升到大约500种。‘我们做面食因为最好的面食是我们做的’

- 🌿 海鲜意大利面 - 25
- 淡菜墨鱼蔬菜面 - 19
- 鲈鱼意大利饺佐橄榄，松子和干番茄 - 19
- 🌿 番红花意大利细面条佐海虾和蛤蜊 - 25
- 墨鱼炖饭佐番红花罗勒酱 - 19
- 莱姆香檳红虾炖饭 - 25
- 奶油鼠尾草曼多瓦南瓜塔 - 19
- 热那亚罗勒酱螺旋面 - 19

尝鲜套餐

无菜单料理，体验我们的料理哲学

5 人份 - 60

8 人份 - 85

主菜

照烧虾串佐焦糖卷心菜和土豆泥 - 25

虾仁麦角脆蔬墨鱼卷 - 25

苏格兰三文鱼佐三品土豆 - 25

🍯 生鲜海味 - 39

🍯 综合烤鱼时蔬 - 35

白鱼片佐清蒸蔬菜 - 25

“布罗德托”威尼斯鱼汤 - 25

莓果甜菜土豆鸭 - 25

Choco Beef steak (weight about 1 kg) - 75

生菜沙拉

希腊沙拉 (生菜, 彩椒, 番茄, 橄榄, 洋葱, 黄瓜, 费塔奶酪) - 15

🍯 虾仁沙拉 (生菜, 干番茄, 柑橘薄片, 胡萝卜, 红菜头) - 15

🍯 三文鱼沙拉 (生菜, 番茄, 胡萝卜, 脆面包干, 红菜头) - 15

章鱼沙拉 (生菜, 番茄, 胡萝卜, 黄瓜, 洋葱, 红菜头, 橄榄) - 15

甜点

“一顿佳肴没有甜点就如一幅肖像没有颜面...”

🍯 新鲜草莓佐白巧克力酱脆皮华夫杯 - 9

🍯 三味巧克力榛果脆皮华夫杯 - 9

巴伐利亚希腊酸奶佐西西里橙皮 - 9

奶油冰淇淋黑巧克力蛋糕 - 9

水果冰淇淋柠檬全麦蛋糕 - 9

烤梨佐辣巧克力 - 9

自产水果冰沙 - 9





VINI, BIRRE & BEVANDE

“Non si ricordano i giorni,
si ricordano gli attimi.”



CHAMPAGNE & BOLLICINE

Champagne Cristal - 310

Louis Roederer - Francia

Oro acceso con un perlage fine e persistente. Distende profumi di frutta tropicale matura, biancospino e marna, rifiniti da una lieve tostatura. Assaggio imponente, traghettato da sapidità e delicata spuma.

Champagne Dom Pérignon - 290

Dom Pérignon - Francia

Colore giallo paglierino brillante con perlage sottilissimo, al naso vede protagonista la dolcezza della frutta tropicale: ananas, mango verd e melone con note più temperate di scorza di arancia e di mandarino, senza trascurare le note minerali sullo sfondo. Non mancano i fiori, declinati tra gelsomino e lillà. Assaggio pieno ricco ed intenso, prende corpo con l'eleganza e l'armonia della parte fruttata per poi lasciare spazio alle note speziate e pepate. L'armonia si prolunga fino ad esaltare la parte salina.

Champagne Krug - 300

Krug - Francia

Un vino unico dotato di una ricchezza dei sapori e aromi impossibile da raggiungere nei vini di una sola annata. Uno Champagne prestigioso da degustare anche solo per regalarsi un viaggio sensoriale memorabile.

Champagne Ruinart Brut - 120

Ruinart - Francia

Giallo paglierino luminoso, dal perlage molto fine e persistente. Al naso rivela note di frutti a polpa bianca, di albicocca, di nocciole e di mandorle fresche. Alcune note floreali e speziate, di brioche e di biscotto, conferiscono una ulteriore complessità ad un assaggio nitido ed equilibrato, rotondo e polposo. Fresco ed elegante, chiude con un finale di rara persistenza, sul frutto.

Champagne Ruinart Brut Rosé - 170

Ruinart - Francia

Rosa leggermente granato, con riflessi aranciati e perlage vivace e persistente. Fresco e delicato al naso, con sentori di piccoli frutti rossi e note di melograno. Nitido e ricco in degustazione, con il frutto che si esprime pienamente e una finitura che richiama l'agrumato del pompelmo rosa.

MAISON PERRIER-JOUËT - CHAMPAGNE

Fondata nel 1811 a Epernay, il cuore della Champagne, dall'amore fra Pierre-Nicolas-Marie Perrier e sua moglie Adèle Jouët, la Maison Perrier-Jouët rappresenta senza dubbio con i propri valori, il simbolo dello spirito dello champagne. Uno champagne prestigioso e di rara eleganza, dove si fondono savoir-faire e "art de vivre" da 200 anni. Per la Maison Perrier-Jouët, orgogliosa delle sue capacità acquisite in due secoli di storia, la produzione di champagne è prima di tutto un'arte; l'arte di ottenere uve eccellenti dai

propri vigneti, fra i migliori della regione; l'arte di combinare tradizione e avanguardia nella produzione delle sue uniche cuvée che, tra rarità e perfezione hanno il potere di emanare fascino, raffinatezza ed eleganza; l'arte sin dalla creazione, di mantenere uno stile magico e senza tempo. Dall'artigianato artistico al piacere dei sensi, Perrier-Jouët è, e sarà sempre un inno alla bellezza e all'estetica del piacere intesa come leggera stravaganza e "art de vivre".

Perrier-Jouët Grand Brut - 90

Maison Perrier-Jouët - Francia

Espressione incontrastata dello stile della Maison, Grand Brut è il testimone di tutto il "savoir faire" acquisito sin dal momento in cui, nel 1847, la Maison Perrier-Jouët decise di ridurre drasticamente il tenore di zuccheri delle proprie cuvée per lasciar emergere tutta la raffinatezza degli assemblage. Reinventando lo champagne, Perrier-Jouët crea la prima vera

cuvée Brut della storia. Grand Brut è il risultato dell'assemblaggio dei migliori Chardonnay dei Grand Cru di Cramant, Avize, Le Mesnil e Chouilly che apportano all'assemblaggio freschezza e mineralità, dei Pinot noir della Montagna di Reims e dei Pinot Meunier che conferiscono a questo vino una straordinaria eleganza, finezza e rotondità. Ha un colore giallo chiaro brillante, presenta un perlage fine, delicato e di lunga tenuta mentre al naso un aroma speziato è seguito da note di fiori bianchi, miele floreale e agrumi, alle quali si aggiungono le fragranze di frutta gialla ed esotica.

In bocca esplodono note di agrumi e pesca bianca che persistono sul palato grazie ad una sottile nota di acidità che aggiunge la giusta complessità per uno champagne equilibrato, fresco ed elegante.

Perrier-Jouët Blason Rosé - 130

Maison Perrier-Jouët - Francia

Una veste rosa con leggeri riflessi color arancio. Il bouquet è potente e fruttato, con fragranza di piccoli frutti rossi maturi, come il lampone e la fragolina di bosco (quasi candita), che lascia intravedere a sprazzi note di violetta e di petali di rosa. In bocca è ampio, vinoso e generoso, ma la sua fusione gli conferisce leggerezza e fluidità: corpo e freschezza arrivano puntuali. È un vino generoso, ricco di fascino.

Champagne Esterlin Brut Eclat - 69

Maison Perrier-Jouët - Francia

Champagne Esterlin Brut è prodotto con uve Chardonnay, pinot meunier e una piccola quantità di pinot nero. Lo Chardonnay, che lascia il segno attraverso note di fiori bianchi e minerali, ne costituisce l'"ossatura". Una volta venuta meno l'iniziale effervescenza si scoprono piacevoli aromi di frutti maturi (pere e albicocche). Champagne dalla grande chiarezza. La promessa di un istante di qualità da condividere insieme. Medaglia d'oro all'International Wine & Spirit Competition. Londra 2012 e al Mundus Vini 2012-Germania. Medaglia d'argento all'International Wine & Spirit Competition 2013. Bronzo al Decanter World Wines Awards 2013.

LO SPARVIERE - FRANCIACORTA

È in un'antica dimora di campagna, in località Monticelli Brusati, che ha sede "Lo Sparviere", di proprietà della famiglia Gussalli Beretta. L'azienda si estende su 60 ettari di cui 30 vitati a Chardonnay e Pinot Nero. Nella cantina si producono e maturano sotto le volte centenarie i Franciacorta DOCG e perfezionano la loro fragranza ed il loro perlage riposando anni sui lieviti. La selezione rigorosa delle uve provenienti esclusivamente dai vigneti di proprietà dell'azienda e le rese per ettaro mantenute molto basse sono la matrice delle caratteristiche organolettiche e del delicato, elegante equilibrio che identificano i vini de "Lo Sparviere".

Lo Sparviere - Franciacorta Docg Brut Cuvée 7 - 45

Lo Sparviere - Italia

100% Chardonnay, 30 mesi di affinamento sui lieviti, un colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, un perlage fino, fitto e persistente, un olfatto caratterizzato da note di mieli chiari e frutta matura, frutta secca e crosta di pane e infine un gusto sapido, fresco e minerale che si esprimono con grande equilibrio.

Lo Sparviere - Franciacorta Docg Rosè Monique - 55

Lo Sparviere - Italia

Rosa salmone che nel tempo vira a riflessi ramati, con un perlage caratterizzato da catenelle finissime che risalgono continue dalla base del flûte note di frutti rossi al naso. È un vino elegante, ampio, con una discreta acidità che ben si sposa alle piacevoli note sapide che ne esaltano l'aroma. Il tutto derivante dai 24 mesi di affinamento sui lieviti.

MC Greco Feudi di San Gregorio Dobl - 39

Feudi di San Gregorio - Campania

Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente. Profumo intenso e delicato, DUBL Brut esprime tutta la sua grazia al palato con note che evocano zenzero e radici. È l'aperitivo ideale, poiché unisce al fine perlage del Metodo Classico tutta la piacevolezza e la "spontaneità" dell'uva Falanghina.

Valdobbiadene Prosecco Docg Extra Dry - 35

Foss Marai - Veneto

Giallo paglierino, dal perlage piuttosto fine. Al naso esprime profumi fragranti di acacia e di mela. Profumi accattivanti, che aprono ad un assaggio ben bilanciato tra freschezza e residuo zuccherino. Chiude con un finale di ottima persistenza.

Valdobbiadene docg Superiore di Cartizze - 45

Belcanto - Veneto

Vino bianco spumante ottenuto da uve Glera coltivate esclusivamente nella zona ristretta denominata Cartizze, la cui superficie totale misura solo 110 ettari.

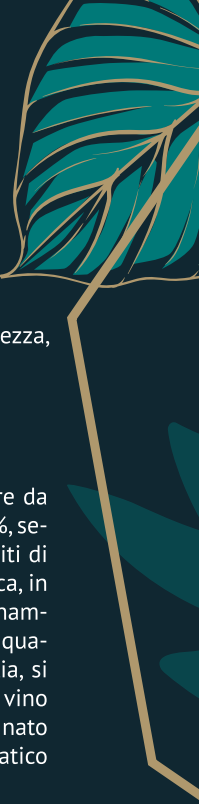
La morfologia collinare unita all'esposizione al sole e al suo microclima unico conferiscono a questo vino una rara

eleganza strutturale e un bouquet di notevole raffinatezza, esaltato da un'attenta e lunga spumantizzazione.

Blanquette de Limoux - 35

Vergnes - Francia

Vergnes realizza la sua Blanquette de Limoux a partire da una cuvee di Mauzac 93%, Chenin 4% e Chardonnay 3%, secondo il metodo classico con una permanenza sui lieviti di 9 mesi. La sua denominazione è di origine molto antica, in quanto si dice addirittura sia il vero precursore dello Champagne. La sua origine si deve ai monaci benedettini i quali, lavorando sulle tecniche di vinificazione in bottiglia, si accorsero che per un'accidentale combinazione il loro vino bianco fermo, era diventato frizzante. Il loro metodo, nato nel 1531 nell'abbazia di Saint Hilaire, diverrà emblematico per la produzione di questo spumante.



PIPER-HEIDSIECK

La nostra storia vede protagonista Piper-Heidsieck, antica Maison di Champagne che affonda le sue radici nel lontano 1785 con la produzione della sua prima cuvée di prestige, creata appositamente per la musa ispiratrice della maison, la Regina Maria Antonietta. "Produrre con serietà dei vini che facciano sorridere" era l'ambizione che guidava Florens-Louis Heidsieck nella creazione dei suoi champagne, ed è ancora oggi così.

Lo stile e l'eleganza che contraddistinguono Piper-Heidsieck hanno fatto in modo che anche il cinema ne fosse fortemente attratto. Fu il primo champagne nella storia ad apparire sul grande schermo nel 1933 con la pellicola, ancora in bianco e nero, di Stanlio e Olio "I Figli del Deserto", mentre oggi vanta la sua presenza sui red carpet degli Oscar di Hollywood e del Film Festival di Cannes in qualità di champagne ufficiale.

La stessa Marilyn Monroe, durante un'intervista, avrebbe affermato: "Vado a letto indossando solo una goccia di Chanel n°5 e mi alzo ogni mattina con un bicchiere di Piper-Heidsieck". La sua fama mondiale era tale da riuscire a raggiungere persino i tavoli dei più famosi speakeasy statunitensi durante gli anni del Proibizionismo, complici i famosi contrabbandieri di prodotti alcolici.

Le foto per questo catalogo sono state realizzate all'interno della Residenza di Ripetta, un antico convento del 1600 situato nel pieno centro di Roma ed oggi convertito a raffinato ed elegante hotel. Entrambe le realtà vantano un concentrato importante di storia, guidate dalla ricerca e preservazione delle proprie personalità ed autenticità, rendendo questa collaborazione particolarmente interessante, avvicinando due universi fisicamente lontani ma concettualmente molto vicini.

LA NOSTRA SELEZIONE

Essentiel Cuvée Réservee - 80

Piper-Heidsieck - Francia

L'essenza dello Champagne di Piper-Heidsieck si esprime con il carattere e l'eleganza dell'extra brut. Uno champagne creato per il mondo gourmet, firmato in etichetta dallo Chef de Caves Émilien Boutillat.

Essentiel Blanc de Blancs - 85

Piper-Heidsieck - Francia

Un connubio tra complessità e freschezza. Uno Chardonnay in purezza dallo stile preciso e delicato che cattura gli amanti degli champagne di pregio.

Vintage - 90

Piper-Heidsieck - Francia

Un "Gentleman's Champagne", il Piper-Heidsieck Vintage 2012 sa regalare un'esperienza gustativa unica e coinvolgente, volta a chi sa apprezzare uno Champagne millesimato di carattere.

Rosé Sauvage - 95

Piper-Heidsieck - Francia

Un Rosé davvero «selvaggio» e dallo stile unico con il suo blend caratterizzato da un'alta percentuale di vino rosso, che lo rende ben strutturato e molto versatile. Nella sua confezione BBQ, completa di griglia da un lato e spazio glaccette dall'altro diventa un regalo davvero originale.

Rare 2006 - 290

Piper-Heidsieck - Francia

Rare Champagne 2006, l'ultimo millesimo di Rare Champagne, accompagnato dalla tiara ripresa dal design dell'etichetta. Un dettaglio elegante che renderà ancora più speciali i vostri festeggiamenti.

Rare Rose 2008 - 390

Piper-Heidsieck - Francia

La vera eccezione. Rare è uno champagne elegante, sofisticato e semplicemente straordinario, prodotto soltanto 9 volte dal 1977 ad oggi dal rinomato Chef de Caves Régis Camus. Uno champagne che riserva sensazioni gustative uniche ed emozionanti, per i grandi momenti della vita. La sua grazia e classe sono i testimoni di uno stile di vita esclusivo, volto alle cose belle ed autentiche, che caratterizzano il mondo Rare.

Rare Rosé, caratterizzato da un'anima eccentrica e raffinata, porta anch'esso la firma di Régis Camus, che ha voluto creare uno champagne di altissimo pregio, preciso e complesso nella sua espressione di grande freschezza e mineralità.

CA' DEL BOSCO

Ca' del Bosco è un nome di riferimento della Franciacorta e della produzione italiana di spumanti di alto livello, un simbolo di eccellenza made in Italy divenuto uno status symbol di più generazioni. La sua storia comincia a metà degli anni '60, quando Annamaria Clementi acquista ad Erbusco una piccola casa di campagna chiamata localmente "Ca' del bosc". Pochi anni dopo suo figlio Maurizio Zanella, di ritorno da un viaggio in Champagne, ebbe una brillante intuizione: trasformare quella piccola casa immersa nel bosco di castagni in una delle più moderne avanzate cantine del territorio. La storia della cantina Ca' del Bosco è la trama di un sogno divenuto realtà giorno dopo giorno, grazie al duro lavoro e a una ricerca costante e instancabile della qualità. Grazie

al suo straordinario successo questa realtà produttiva ha visto ampliare il suo patrimonio vitato e si è estesa con i propri vigneti in 8 diversi comuni della Franciacorta. Vecchi impianti allevati a pergola si alternano a impianti più moderni e produttivi, a seconda delle caratteristiche dei terreni. Una gestione fondata su pratiche sempre più sostenibili ha portato questa meravigliosa cantina a intraprendere la conversione biologica di diversi appezzamenti. In cantina è possibile persino visitare una zona dedicata all'arte e alla scultura, fortemente voluta da Maurizio Zanella, convinto che l'unione tra enologia e ricerca artistica potesse creare un cerchio magico e una continua fonte di ispirazione.

LA NOSTRA SELEZIONE

Franciacorta DOCG Extra Brut Cuveè Prestige - 28 (37,5 cl) / **59** (75 cl)
Ca' Del Bosco - Lombardia

Alla vista, color giallo paglierino, lucente. Perlage fine e persistente. All'olfatto, mostra sentori delicati di fiori bianchi e frutta a polpa gialla, con un bel sentore di pasticceria e un lieve rimando erbaceo. Gusto piacevole, pulito e vivace, si distende armonicamente su una trama minerale spiccata e note di frutta esotica.

Franciacorta Brut Rosé Cuveè Prestige - 69
Ca' Del Bosco - Lombardia

Rosa salmone con perlage fine e persistente. È sorprendentemente ricco al naso, con una profondità sul floreale di rosa e peonia, e sul fruttato di melograno e fragola. All'assaggio si conferma fruttato, ed è fresco con un'effervescenza sottile e delicata.

Franciacorta Vintage Collection Dosage Zero 2016 - 99
Ca' Del Bosco - Lombardia

Si presenta all'occhio con un colore giallo paglierino carico, attraversato da una bollicina fine e persistente. Al naso si avvertono chiari rimandi fruttati, arricchiti da interessanti note di crosta di pane e lievi accenni alla nocciola. In bocca è di ottimo corpo, pieno e rotondo, con un sorso che scorre con armonia, regalando una piacevole nota più amara nel retrogusto.

Franciacorta Vintage Collection Saten 2016 - 99
Ca' Del Bosco - Lombardia

Nel bicchiere si sviluppa con un delicato colore giallo dorato, leggero, attraversato da una grana di bollicine fini e sottili. Il naso risulta avvolto in sensazioni olfattive delicate e gradevoli, dove si avvertono note fruttate e leggeri ricordi di confetti e pasticceria. Al palato è di buon corpo, caratterizzato da un sorso sapido e fresco, che sul finale evidenzia un gusto leggermente agrumato.

Franciacorta Dosaggio Zero Riserva DOCG "Annamaria Clementi" 2011 - 150
Ca' Del Bosco - Lombardia

Si rivela all'occhio con un piacevole colore giallo paglierino, limpido e terso. Il perlage attraversa l'anima di questo Franciacorta con una trama di bollicine fini e sottili, dotate d'incredibile persistenza. Al naso si avverte un ventaglio di aromi ricchi e stratificati, dove si riconoscono note di lieviti, fiori bianchi, agrumi e spezie. Al palato è di ottimo corpo, intenso e polposo, con un gusto fresco pieno e persistente.

Franciacorta Extra Brut Rosé DOCG "Cuvée Annamaria Clementi" 2003 - 250
Ca' Del Bosco - Lombardia

Ca' Del Bosco Annamaria Clementi Rosé è un vino affinato botte, bottiglia, al naso presenta aromi di speziato, fruttato, confettura, vinoso. Vino ideale da abbinare con carne, formaggi, pesce, primi.



BIANCHI

Vermentino Colli di Luni - 29

Sarticola - Liguria

Vermentino Luni Sarticola nasce nel prezioso e storico cru aziendale sito nell'omonima località a Castelnuovo Magra, nel cuore dei Colli di Luni. Al naso è ricco e accattivante, con note di mentolo, camomilla, frutta a polpa bianca, frutta tropicale, agrumi ed erbe mediterranee. Al sorso è armonico e appagante, equilibrato tra componente alcolica e freschezza, lasciando emergere una piacevole scia salina.

Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc - 29

Praie - Liguria

Bianco secco dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Aroma ampio, dichiarato, con profumi di ginestra e sentori di muschio e sottobosco. Al palato, completo, sicuro, di stoffa larga e vellutata, persistente, con carattere marcato.

Luccicante Colline Di Levanto Vermentino Dop - 28

Cà du Ferrà - Liguria

Paglierino. Al naso si rivela molto fine; si distinguono sentori di pesca e mela golden, note di fiori di campo, camomilla ed erbe aromatiche e cenni di mandorla non tostata. Al palato si presenta sapido, vivace e armonico.

Bianco Dop Bonazolae Colline Di Levanto - 35

Cà du Ferrà - Liguria

Paglierino chiaro. Al naso si rivela molto fine; si esprime con sentori dominanti di ginestra, gelsomino e mughetto. Al palato si presenta di media struttura, sapido e vivace.

Rossese Bianco Antea - 45

Tenuta Anfosso - Liguria

Questo vino prende il nome di Antea Origini, dove la parola "origini" serve per distinguerlo dalla vinificazione degli ultimi anni e per richiamare la volontà di un ritorno al passato, riproponendo antichi metodi di produzione per ottenere un vino dal sapore dimenticato. Dopo la lunga maturazione dei grappoli interi, il vino viene affinato in botti di acacia senza invasività. Antea Origini è un vino bianco dal colore dorato di grande corpo e spessore che rivela note salmastre, vegetali e una grande sapidità. Al naso è maturo e alterna una prima fase più accogliente ad una più pungente, mentre in bocca ha un gusto deciso, irregolare e giovanissimo.

U Pastine Bianchetta Portofino Doc - 29

Bisson - Liguria

Colore giallo paglierino vivace, vino secco dai profumi delicati e sottili, in bocca ha una buona struttura, giusta morbidezza e sapidità prolungata.

Vermentino Colli di Luni etichetta nera - 35

Bosoni - Liguria

Freschi e piacevoli sentori di mela e ginestra per uno dei migliori 100 vini d'Italia.

Roero Arneis Docg - 29

Cascina Chicco - Piemonte

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Intenso profumo floreale e fruttato. Struttura molto buona in equilibrio con l'acidità ed un lungo retrogusto che richiama la beva.

Montej Monferrato Bianco Doc - 25

Villa Sparina - Piemonte

Vino molto accattivante, che presenta una spiccata nota floreale. Sapore delicato e ricco, morbido e avvolgente dove la freschezza ne esalta il carattere. Prodotto con uve Chardonnay e Sauvignon Blanc.

Gavi Docg - 25

Villa Sparina - Piemonte

Colore giallo paglierino. Profumo di fiori e di frutta con toni che richiamano la pesca. Sapore pieno e ricco, morbido e avvolgente con note aromatiche nobili che esaltano il carattere e che deriva dalla completa maturazione dell'uva.

Blangè Langhe Arneis Doc - 45

Cerretto - Piemonte

L'Arneis, vitigno autoctono e ultimamente molto blasonato per la sua sconosciuta tipicità, è stato, attraverso l'enorme investimento effettuato da Ceretto, finalmente identificato. Ha un tipico profumo fruttato con sentori di pera e mela. La fragranza e la sapidità sono anche favorite dalla poca CO2 mantenuta dalla fermentazione, utile anche per sopperire alla bassa acidità tipica del vitigno.

Moscato Giallo - 28

Cascina Chicco - Piemonte

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo pieno e piacevole con una nota aromatica di moscato molto intensa. Gusto fresco con sentori di frutta matura.

Kerner - 39

Unterhofer - Trentino Alto Adige

È un vitigno a bacca aromatica. È stato creato nel 1929 incrociando Schiava grossa (varietà rossa) e Riesling. Il nome deriva da un medico poeta tedesco (ha scritto numerose poesie sul vino) ad onore del quale fu dedicato questo vitigno.

Gewurztraminer Alto Adige Doc - 35

H. Lun - Trentino Alto Adige

Vino bianco di colore giallo paglierino fino a giallo oro, ben strutturato, con profumi intensi ed aromatici. Accanto a lievi note speziate si avvertono anche sfumature di chiodi di garofano, rose e litchi.

Muller Thurgau Alto Adige Doc - 25

H. Lun - Trentino Alto Adige

Bianco dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo delicato con note erbacee e di noce moscata; sapore fresco ed aromatico.

Sauvignon Collio Doc - 32

Carlo di Pradis - Friuli Venezia Giulia

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, aroma intenso di peperone verde salvia, foglia di pomodoro ricorda anche il melone e i fiori di sambuco. Al gusto asciutto, intenso, persistente e caldo.

Vinnae Bianco Venezia Giulia Igt - 49

Jermann - Friuli Venezia Giulia

Vinnae, uvaggio tra Ribolla, Tocai e Riesling. Ha colore paglierino chiaro brillante. Profumo fruttato, minerale, elegante pur nella sua schiettezza contadina, con sapore asciutto, fresco e sapido. La Ribolla come il Riesling è uno dei vini più ricchi di acidità e di medio corpo ottimo, quindi, come aperitivo, piacevole soprattutto d'estate per la sua grande bevibilità e freschezza.

Sauvignon Venezia Giulia Igt - 45

Jermann - Friuli Venezia Giulia

Ha colore paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini. Il profumo è intenso, persistente, fruttato, con piacevole sentore di fiori di sambuco. Ha sapore asciutto pieno, elegante ed equilibrato.

Vintage Tunina - 90

Jermann - Friuli Venezia Giulia

Vintage Tunina da uve Sauvignon, Chardonnay con aggiunte di Ribolla Gialla, Malvasia Istriana e Picolit. Da sottolineare che si tratta di un vero e proprio uvaggio. Ha colore paglierino brillante con riflessi dorati. Il profumo è intenso, ampio, di grande eleganza e persistenza, con sentori di miele e fiori di campo. Ha sapore asciutto, morbido, molto armonico, con persistenza eccezionale, dovuta al corpo particolarmente pieno.

Pinot Grigio Colli Orientali del Friuli Doc - 39

Livio Felluga - Friuli Venezia Giulia

Questo famoso vitigno deriva da una mutazione gemmaria del Pinot Nero e, prediligendo climi freschi, trova il suo habitat ideale in collina. La vinificazione Livio Felluga conferisce al vino finezza ed eleganza, mantenendo i tenui riflessi ramati che ne caratterizzano inconfondibilmente il colore.

Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli Doc - 45

Livio Felluga - Friuli Venezia Giulia

Colore giallo canarino intenso con riflessi verdi. Profumo ampio, dalle spiccate caratteristiche varietali, con sentori di mentuccia, scorza d'agrumi verdi, carambola, mela golden. Gusto equilibrato, elegante, sapido, con buona acidità ed armonica complessità fruttata e minerale. Il tipico retrogusto di mandorla è integrato da una piacevole sensazione di erbe che ne prolungano la tensione.

Sharjs Venezie Igt - 48

Livio Felluga - Friuli Venezia Giulia

Bianco da uve Chardonnay e Ribolla Gialla. Colore giallo canarino tenue con riflessi leggermente dorati. Profumo fruttato, fresco, con note di ananas, cedro, pesca, fiori bianchi e richiami di spezie fresche. Gusto vivo, fresco, con tensione acida in equilibrio; retrogusto lungo e persistente con evidenti sentori agrumati e speziati.

Ribolla Gialla Collio Doc - 35

Ferruccio Sgubin - Friuli Venezia Giulia

Vino proveniente da colline con marna tipica del Collio. Il processo di vinificazione avviene attraverso la macerazione pellicolare, una pressatura soffice e una fermentazione a temperatura controllata 16°C. Invece la maturazione, per il 50% in piccoli fusti di rovere di 500 l di capacità e 50% in tank di acciaio con permanenza "sur lies" fino a primavera per esaltarne le caratteristiche di tipicità.

Pinot Grigio Friuli Doc Grave - 25

Forchir - Friuli Venezia Giulia

Vino di colore paglierino chiaro, il suo profumo è leggero, gradevole. Secco e asciutto al gusto, pieno e armonico con sottofondo spiccatamente mandorlato.

Ribolla Gialla Venezie Igt - 25

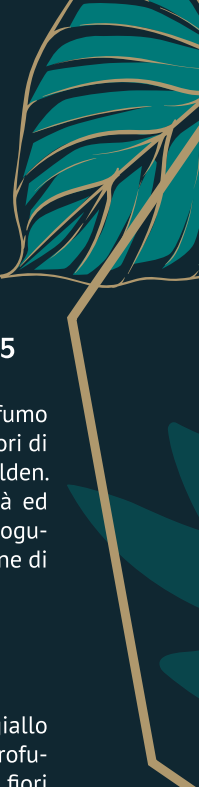
Forchir - Friuli Venezia Giulia

"Robola" al tempo del dominio di Venezia, "rainfald" per i tedeschi che lo decantavano, "rebula" nella vicina Slovenia. Certamente il vitigno autoctono che da millenni caratterizza il nostro Friuli come terra di confine. È un vino con profumi di fiore d'acacia e zagara dal sapore asciutto e citrino.

Sauvignon Friuli Doc Grave - 25

Forchir - Friuli Venezia Giulia

Vino di colore giallo paglierino chiaro. Il profumo è fine e fresco, armonico, ricorda la frutta esotica e il melone. Al gusto si presenta aromatico, delicato, asciutto.





Traminer Aromatico Friuli Doc Grave - 29

Forchir - Friuli Venezia Giulia

Vino dal bel colore paglierino carico, dal profumo fragrante e intenso, che spazia dalla rosa alla foglia di ribes.

Friulano Collio Doc - 35

Ferruccio Sgubin - Friuli Venezia Giulia

Giallo Paglierino con riflessi Dorati. Le classiche note varietali sono accompagnate da sensazioni delicate di erbe aromatiche. Al gusto spicca la grande pulizia con notevoli sensazioni di freschezza.

Vermentino Toscana Igt - 28

Cantina di Montalcino - Toscana

Colore giallo paglierino, si presenta con profumi floreali ampi, fragranti ed equilibrati, aromi intensi di origine varietale (sambuco), minerale. Con l'invecchiamento si evidenzierà la pietra focaia. Al palato è ricco, ampio, pieno, sapido giustamente acido quindi serbevole e longevo, equilibrato.

Conte della Vipera - 59

Castello della Sala - Umbria

Vino particolarmente raffinato, nasce da un'accurata selezione di uve Sauvignon Blanc a cui viene aggiunta una piccola percentuale di Semillon fermentato in legno; viene poi affinato in bottiglia per alcuni mesi.

Bramito del Cervo Umbria Igt - 39

Castello della Sala - Umbria

Interamente prodotto con uve Chardonnay, il cui carattere varietale viene arricchito dalla fermentazione alcolica in barriques. Un breve periodo di affinamento in legno, dona al vino un colore paglierino carico ed una buona rotondità.

Cervaro della Sala - 95

Castello della Sala - Umbria

Il Cervaro della Sala, "vino - simbolo" della Tenuta che vanta importanti riconoscimenti e soprattutto molti affezionati estimatori, è prodotto da uve Chardonnay e Grechetto; la fermentazione e l'affinamento (di 5 mesi) avvengono in barriques, in seguito, il vino riposa in bottiglia per circa 10 mesi nelle cantine medioevali del Castello.

Verdicchio di Jesi class Sup. doc Cuprese - 29

Colonnara - Marche

Principe dei vitigni bianchi da dedicare al pesce. Si tratta di un vino di colore giallo paglierino con sfumature dorate, che si apre al naso con profumi intensi di fiori e frutti bianchi. In bocca sorprende per la propria consistenza, per la propria intensità, e il delicato equilibrio finale.

Fiano di Avellino Docg - 35

Feudi San Gregorio - Campania

Il colore è giallo paglierino deciso con riflessi verdolini. Nette sono le sensazioni mediterranee: fiori freschi come la camomilla, pesca gialla e arancia candita. Al palato le tipiche note di morbidezza del vitigno vengono completate da viva freschezza e mineralità.

Greco di Tufo Docg - 29

Feudi di San Gregorio - Campania

Giallo con riflessi dorati, il profumo è intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta, dalla prugna verde alla pera "Mast'Antuono" (tipica campana) fino a decise sensazioni balsamiche di mentuccia. Al gusto si percepisce immediatamente la spalla acida e la spiccata mineralità tipica del territorio.

Falanghina Sannio Doc - 29

Castelfranci - Campania

Prodotto nella provincia di Benevento, è un vino attuale con antiche origini. Conosciuto già in antichità, prende in era moderna il nome da "falange", il palo per sorreggere i suoi vigorosi tralci.

Chardonnay Puglia Igt - 29

Tormaresca - Puglia

Il vino, prodotto esclusivamente con uve Chardonnay provenienti dalle due tenute di Tormaresca, effettua la fermentazione alcolica in barriques, per poi essere trasferito in serbatoi di acciaio inox ed infine imbottigliato. Si presenta di colore paglierino con riflessi verdognoli e profumi di pesca e frutti esotici, con note di fiori d'arancio. Al palato risulta morbido ma ben sostenuto da una buona acidità e sapidità persistente.

La Segreta Bianco Sicilia Igt - 28

Planeta - Sicilia

La Segreta prende il nome dal bosco che circonda la vigna all'Ulmo. Questo vino giovane e fresco ottenuto principalmente da uve Grecanico, introdotte in Sicilia oltre 2000 anni fa, guadagna personalità e stile con l'aggiunta delle uve internazionali (Chardonnay, Viognier, Fiano). Bel colore giallo chiaro con tenui rifrazioni verdi, naso ampio ed esuberante l'impatto olfattivo. Profumi di agrumi, ananas e pesca bianca ben bilanciati tra di loro. Palato fresco e bilanciato; riuscito equilibrio tra acidità, sapidità e volume, mai eccessivo. Finale pieno ed aromatico.

Terebinto Grillo Doc - 29

Planeta - Sicilia

Colore giallo chiaro con riflessi verdi. Varietà siciliana spiccatamente aromatica, con profumi di albicocca, litchies e frutta tropicale. Fresco e vibrante nonostante una discreta presenza alcolica.

Chardonnay Sicilia Igt - 65

Planeta - Sicilia

Bianco secco, fermentato ed affinato in barriques. Colore giallo dorato con vivacità di riflessi verdi naso ricco e intenso. Profumi di albicocca, di pesca, di mela Golden, fichi bianchi. Sentori di miele, di zagara e di pistacchi di Bronte. Il legno è timido ma ben bilanciato. Palato ricco e cremoso e scorrevole. Il suo equilibrio è caratterizzato da una fresca acidità contrastata da una morbidezza alcolica e dovuta alla fermentazione in legno.

Anthilia Sicilia Igt - 35

Donnafugata - Sicilia

Vino che esprime una precisa personalità legata a sensazioni fruttate e floreali, rotonde ed eleganti. Si notano la pesca gialla, la susina e sentori di fiori di macchia mediterranea. Al palato sapidità e morbidezza si uniscono in un piacevolissimo effetto. Prodotto con uve Cataratto e Ansonica.

Vementino Classico - 79

Capichera - Sardegna

Vino che esprime una precisa personalità legata a sensazioni fruttate e floreali, rotonde ed eleganti. Si notano la pesca gialla, la susina. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso si apre ricco e complesso con fiori di campo, biancospino, glicine, rosmarino, timo, lavanda, ananas e pietra focaia. Gusto secco, vivo, pieno ed avvolgente, con polpa fruttata ed aromatica; il finale è lungo e persistente con ricca sapidità minerale ed elegante pienezza. e sentori di fiori di macchia mediterranea. Al palato sapidità e morbidezza si uniscono in un piacevolissimo effetto. Prodotto con uve Cataratto e Ansonica.

Funtanaliras Vermentino di Gallura Docg - 35

Vermentino Monti - Sardegna

Vino dal colore giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli. Bouquet elegante, note inizialmente agrumate e sensazioni floreali, evolvendosi in toni di frutta tropicale. Gusto asciutto e morbido.

Chablis - 59

Moreau - Francia

Bianco secco dal colore dorato. Piacevoli note fruttate di mela, pesca bianca e agrumi. Grande freschezza e mineralità.

Gewurztraminer Alsace - 39

Hunawirh - Francia

Bianco secco dal colore giallo dorato. Al naso, molto fruttato ed aromatico. Intenso e persistente. Buona sapidità al palato.

Viognier - 29

Martinolles - Francia

Classiche note di salvia e foglie di pomodoro, sostenute da una struttura del vino piuttosto importante. Vino aromatico che riesce a mettere d'accordo bevitori "seriali" e neofiti.



ROSATI

Ciliagiolo Golfo del Tigullio Doc - 29

Bisson - Liguria

Bel colore rosato trasparente e brillante e luminoso. Intensi aromi fruttati con netti sentori di ciliegia, lampone, mora e frutti di bosco. Di grande bevibilità.

Sempiternus Rosato Colline di Luni Doc - 27

Federici - Liguria

Dal 100% di uve Vermentino Nero un vino rosato di grande eleganza. Il profumo è intenso e persistente con note di ciliegia e rosa. Vino di buon corpo fresco ed equilibrato.

Rignana Toscana Rosato Igt 2020 - 30

Rignana - Toscana

Questo vino rosé di Rignana nasce nei vigneti dell'omonima Fattoria, situata nel territorio di Panzano, nel cuore di Greve in Chianti, ed è prodotto al 100% da uve Sangiovese.

Il Rignana presenta un bel colore rosato, all'olfatto si apre con profumi freschi di frutti rossi e lievi sentori minerali e in bocca risulta fruttato, con la piacevole acidità marcata tipica del sangiovese.

Scalabrone Bolgheri Doc Rosato - 35

Antinori - Toscana

Bolgheri, adesso famosa per i suoi rossi importanti, è tradizionalmente conosciuta anche per i Rosati dai profumi intensi. Lo Scalabrone rosato è prodotto con uve Cabernet Sauvignon e Merlot, con una aggiunta di Syrah ed ha una personalità spiccata, con un colore intenso ed un bouquet fruttato.

Lagrein Rosè Alto Adige Doc - 29

Castel Sallegg - Trentino Alto Adige

Il Lagrein Rosé è un vino dal colore rosato fino a rubino chiaro con profumo delicato e gradevole. Il sapore è fresco e stimolante.

Cotes Du Rhone Di E. Guigal - 25

E. Guigal - Francia

Colore rosato chiaro per un vino armonico, seducente e fruttato in pure stile Guigal. Una vera delizia.

Limpido, brillante, di un bel rosa tenue e molto armonico, al naso come in bocca. Gli aromi di frutti rossi (ribes rosso, lampone) e agrumi sono espressivi e seducenti, e li ritroviamo al palato accompagnati da un'elegante rotondità e da un bel finale fresco.

ROSSI

Ngilu' Levanto Rosso Dop - 41

Ca' Du Ferra' - Liguria

Rosso teso e succoso, figlio di vitigni tradizionali del comprensorio di Levante. Richiami di piccoli frutti rossi, beva appagante per un vino dall'animo antico e nobile. Prodotto da uve Sangiovese, Merlot e Cilieggiolo raccolte nelle aree più vocate delle colline di Bonassola, sulla costa ligure nasce questo affascinante rosso, specchio fedele del suo territorio. Tutto il processo di vinificazione, inclusa la fermentazione malolattica, viene svolto in acciaio regalandoci un vino di colore rosso rubino intenso dai ricchi profumi fruttati, caratterizzato da note di melograno, lampone e ciliegia rossa. Al palato è vivace ed armonico, di buona struttura e lunga persistenza.

Rossese Riviera Ligure di Ponente Doc - 25

Terrae - Liguria

Vino dal colore rosso rubino di tonalità chiara che vira al granato con l'invecchiamento; Profumo piacevole e intensamente vinoso; al palato è caldo, asciutto, morbido appena abboccato all'inizio e subito evolventesi in un bel amarognolo.

Granaccia Doc - 34

Tinnocenzo Turco - Liguria

Nel xvii secolo si sono acclimatate le prime vigne di Granaccia a Quiliano, vero "Gran Cru" alla ligure per questo vino dai caratteri minerali e sapidi. Si adatta splendidamente alla nostra cucina di territorio, carni e pescato.

Rossese di Dolceacqua Doc e Prie - 34

Anfosso - Liguria

Il rossese di Dolceacqua, da non confondere con il rossese della Riviera Ligure di Ponente, è un vino di color rosso rubino dal sapore sapido e fragrante. Si adatta sia al pesce che alle carni passando dalle verdure ai funghi.

Ormeasco di Pornassio Doc - 29

Cascina Nirasca - Liguria

Colore rosso rubini vivo, bouquet ampio e intenso. Sapore leggermente amarognolo. Buon corpo. Prodotto principalmente con uve Dolcetto.

Fiulot Barbera d'Asti Docg - 29

Prunotto - Piemonte

Prodotto al 100% da uve Barbera della zona di Asti. Lo stile fragrante e vinoso, ottenuto con attente tecniche di vinificazione, lo rendono estremamente piacevole in gioventù: morbido, fruttato di pronta beva. Conferma l'assoluta modernità del vitigno Barbera, capace di produrre vini di diversa struttura ma sempre completi, armonici e facili da apprezzare.

Ruchè di Castagnole Monferrato Docg - 34

Caldera - Piemonte

Un vino rosso rubino con un profumo intenso con note floreali e speziate, dal sapore armonico. Lo contraddistinguono il sentore di viola al naso e le spezie che si avvertono al palato.

Dolcetto di Dogliani Docg - 25

Caldera - Piemonte

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo delicato, fruttato con note di ciliegia marasca e di mandorla. Sapore asciutto, armonico, morbido, di grande corpo, gradevolmente amarognolo. Maturazione in botte di rovere di grande capacità con trattamento del vino con macrossigenazione (somministrazione di piccole quantità di ossigeno).

Occhetti Nebbiolo d'Alba Doc - 50

Prunotto - Piemonte

100% uve Nebbiolo della zona Occhetti del Comune di Monteu Roero. La zona di origine, la cura del vigneto, l'attenta vinificazione, l'invecchiamento in legno di rovere francese per circa 12 mesi, parte in botti da 50 Hl e parte in barriques di 3° passaggio, ne fanno un vino importante ed estremamente piacevole. Colore rosso rubino di piacevole intensità; profumo ricco ed elegante con sentori di fiori e frutti. Corpo pieno, armonico e raffinato.

Barbaresco Docg - 85

Ceretto - Piemonte

Il profumo al naso è etereo, intenso e caratteristico. Richiama ai sentori di frutta e spezie. Il sapore è morbido, asciutto, ricco di tannino, armonico e pieno. Da giovane questo vino mostra ancora un lato leggermente fruttato, che scompare con il procedere dell'invecchiamento. Il finale è tannico.

Barolo Bussia Docg - 104

Prunotto - Piemonte

Colore rosso granato intenso con riflessi rubini. Profumo di drupacee mature ben fuso con note floreali e speziate. Sapore intenso con tannini dolci ed avvolgenti con un lungo retrogusto. Bottiglia di rovere francese e 6 mesi in bottiglia.

Barbaresco Docg - 54

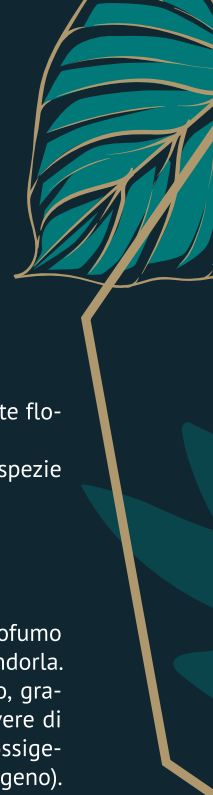
Angelo Pastura - Piemonte

Barbaresco prodotto in uno dei "cru" più importante di tutta la Langa: Serraboella di Neive. Zona storica per un Barbaresco Classico fruibile e di ottimo impatto.

Pinot Nero Doc - 35

Castel Sallegg - Trentino Alto Adige

Rosso vivace, note di frutta sotto spirito, ciliegie e lampone, spezie varie. In bocca è rotondo, con tannini morbidi e ben calibrati, nel finale sentori di tabacco, cuoio e mandorle.





Lagrein Alto Adige Doc - 29

H. Lun - Trentino Alto Adige

Il "Lagrein" ha un aroma fine e gradevole che richiama il profumo della viola. Il gusto è pieno, vellutato e leggermente asprigno. Si conserva a lungo.

Lago di Caldaro Doc - 29

Castel Sallegg - Trentino Alto Adige

La Schiava e tutte le sue varietà sono gli eccezionali vitigni tradizionali di questa terra che riscuotono un crescente successo. Ha un aroma fine e delicato, armonico e vellutato. È un vino rosso che si può anche servire fresco.

Schioppettino Igt - 26

Ferruccio Sgubin - Friuli Venezia Giulia

Le uve vengono raccolte sulla base dell'analisi sensoriale degli acini nel periodo pre-vendemmiale: si ricerca la massima maturazione delle bucce e dei tannini. Si affina in piccoli fusti di rovere di 500 l di capacità dove svolge la fermentazione malolattica per un periodo di 14-16 mesi, al termine del quale viene imbottigliato senza filtrazione per preservare al massimo l'integrità. Si affina in bottiglia per almeno 4 mesi. Di qui un vino strutturato che, con una speziatura ben bilanciata, si fa sicuramente ricordare.

Vertigo Venezia Giulia Igt - 34

Livio Felluga - Friuli Venezia Giulia

L'abbinamento varietale di Vertigo ha una duplice funzione. Essendo infatti il Merlot un vitigno della tradizione friulana, rappresenta da un lato una sorta di trait d'union tra il Friuli ed il resto del mondo. L'apporto del Cabernet Sauvignon conferisce altresì al vino equilibrio e complessità, incidendo sulla struttura e sulla serbevolezza di Vertigo.

Refosco dal Peduncolo Rosso Doc - 25

Forchir - Friuli Venezia Giulia

Tipico vino rosso friulano autoctono, dal bel colore rosso intenso, screziato di viola. Il profumo è gradevole, fragrante, vinoso. Al gusto è asciutto, pieno, leggermente tannico.

Amarone Valpolicella Classico Doc - 104

Allegrini - Veneto

L'Amarone è il frutto di tutta la sapienza della famiglia Allegrini, un vero classico della denominazione, riassume in sé tradizione, territorio e sapienza contadina. Corvina, Corvino, Rondinella e Oseleta vengono lasciate appassire almeno fino a dicembre controllandone quotidianamente la sanità.

Le Volte Toscana Igt - 50

Tenuta Ornellaia - Toscana

Una cuvée che assembla i migliori terroir della Toscana, abbinando l'espressione mediterranea del Sangiovese, che dona opulenza e generosità, con la struttura e la complessità del Cabernet Sauvignon e la morbidezza del Merlot.

Santa Cristina Rosso Toscana Igt - 30

Antinori - Toscana

Fragrante, fresco e fruttato, in questo vino il carattere di vitigni autoctoni, come Sangiovese, è completato da vitigni internazionali tra i quali anche Merlot; ha un colore rosso rubino con riflessi violacei, un profumo intenso, di frutta matura con note floreali. Al palato è di buona struttura, morbido e armonico. Il finale è caratterizzato dalla dolcezza dei tannini e dal persistente sapore del frutto.

Tignanello Rosso Toscana Igt - 120

Antinori - Toscana

È stato il primo Sangiovese ad essere affinato in barrique, il primo vino rosso moderno assemblato con varietà non tradizionali (quali il Cabernet), e tra i primi vini rossi nel Chianti a non usare uve bianche. Tignanello è una pietra miliare. È prodotto con una selezione di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Dopo un affinamento in barriques per 14 mesi circa, il vino riposa in bottiglia per un ulteriore anno di affinamento.

Il Bruciato Bolgheri Il Seggio doc Poggio al Tesoro - 47

Antinori - Toscana

Veste il calice di un intenso e luminoso rosso rubino. Il naso è impostato su un bel frutto, croccante e fresco, che richiama i lamponi, le more e il ribes, poi seguiti da note speziate e da sfumature minerali. Il palato è di ottimo equilibrio, caratterizzato da un sorso elegante e setoso nella trama tannica, preciso e pulito, lungo nella persistenza.

Rosso di Montalcino Doc - 30

Cantina di Montalcino - Toscana

Alla vista si presenta di colore rosso porpora deciso, piuttosto fitto, limpido, con archetti stretti. Al naso l'impatto è intenso e persistente, di qualità fine, piuttosto avvolgente. Profumo fruttato di ciliegie e frutti a bacca piccola con more e ribes, con un finale speziato. In bocca la struttura è corposa: di buona intensità e lunga persistenza, si caratterizza per il bell'equilibrio formatosi fra alcol, tannini e acidità. Piacevole il finale gustativo. Affinamento in botti di rovere Slavonia per 7-8 mesi.

Chianti Classico Docg - 34

Rignana - Toscana

Un chianti classico sotto tutti i punti di vista, sia per la posizione geografica, sia per il metodo di produzione: solo vitigni storici per la zona del chianti: Sangiovese e ciliegio toscano. Eddetua l'affinamento in botti grandi tradizionali per conferire una succosità ed una bevibilità unica, unite ad una struttura importante ma non invasiva.

Morellino di Scansano Docg - 25

Erik Banti - Toscana

All'aspetto si presenta di un colore rosso porpora carico, di buona consistenza. L'olfatto intenso è caratterizzato da note fruttate. L'ingresso in bocca è avvolgente, con tannini in evidenza, ma poco astringenti e piuttosto morbidi. Di gusto piacevole e fresco, presenta una buona struttura gusto olfattiva, decisamente fine ed armonica.

Bolgheri Rosso DOC "Il Seggio" - 45

Poggio al tesoro - Toscana

Veste il calice di un intenso e luminoso rosso rubino. Il naso è impostato su un bel frutto, croccante e fresco, che richiama i lamponi, le more e il ribes, poi seguiti da note speziate e da sfumature minerali. Il palato è di ottimo equilibrio, caratterizzato da un sorso elegante e setoso nella trama tannica, preciso e pulito, lungo nella persistenza.

Brunello di Montalcino Docg - 65

Ventolaio - Toscana

Il Brunello di Montalcino, grande classico celebrato in tutto il mondo, primo italiano ad ottenere il riconoscimento DOCG, oggi vinificato con le più evolute tecnologie enologiche, ma fedeli nel tempo ai metodi tradizionali in uso sin dal 1800. Dopo un riposo di 36 mesi in legni di Slavonia e di rovere francese di media capacità 30-50 HL., il Brunello si affina ulteriormente in bottiglia per un anno, esprimendo le sue caratteristiche più eleganti durante lunghi anni di corretta conservazione.

Montepulciano d'Abruzzo - 33

Contucci Ponno - Abruzzo

Questo vino è il prodotto di una selezione di diversi cloni di Montepulciano già presenti in alcuni vecchi vigneti aziendali, con una ottima esposizione a sud. L'impasto è argillo calcareo di provenienza alluvionale. Raccolta manuale delle uve; dopo la fermentazione matura in acciaio per 8/12 mesi e poi imbottigliato con i primi caldi di inizio estate. L'obiettivo è di ottenere un Montepulciano che rispecchi le sue caratteristiche strutturali rimanendo fresco alla beva.

Lacrima di Morro d'Alba Doc - 24

Colonnara - Marche

Si presenta di colore rosso rubino intenso con evidenti sfumature violacee. Al naso si nota un delicato e caratteristico profumo vinoso intenso, di rosa, di viola e sottobosco, aromatico. Sapore secco e caldo, con un tannino evidente ma non spigoloso e pungente. Morbido e piuttosto rotondo, è anche dotato di buona corposità e persistenza.

Aglianico "Dal Re" - 35

Feudi di San Gregorio - Campania

Espressivo, intenso e corposo che matura 6 mesi in barrique. Giustamente tannico ed equilibrato al palato. Fruttato, di carattere erbaceo e speziato, con un bouquet ricco e invitante

Primitivo di Manduria Doc Vitti - 30

San Marzano - Puglia

Colore rosso rubino, arricchito da riflessi violacei. Profumi intensi con gradevoli note di cacao e vaniglia, dovute all'affinamento di 4 mesi in barriques francese. Struttura notevole, ammorbidito dal suadente calore del Primitivo, che termina in note di lunga dolcezza.

Fichimori Salento Igt - 30

Tormaresca - Puglia

Per realizzare un vino rosso che possa essere servito freddo, i tannini devono essere più morbidi che in un normale rosso. Per questo in vigna vengono realizzate attente selezioni sulle uve Negroamaro. In cantina, viene prodotta una macerazione prefermentativa a freddo (5° C) per 6 giorni, in modo da estrarre dalle uve gli aromi varietali, il colore e le componenti polifenoliche più morbide. Ad essa segue una fermentazione senza bucce, in acciaio: così si ottiene un vino dal colore rosso brillante ma profumato e morbido, ideale per essere bevuto freddo.

Plumbago Nero d'Avola Doc - 30

Planeta - Sicilia

Rosso intenso con delicate sfumature violacee, al naso esprime belle note di prugna, di more e di ciliegia. Una traccia di cacao apre ad un assaggio morbido, di buona tannicità, disteso e di gran beva. Fresco, chiude con un finale di buona persistenza, sul frutto.

Frappato di Vittoria Doc - 30

Planeta - Sicilia

Rara ed esclusiva varietà coltivata in poche decine di ettari, si esprime al meglio nelle sabbie rosse di Vittoria, non lontana dal mare. Un rosso aromatico e piacevole come pochi, perfetta sintesi tra tradizione e tendenza.

Pinot Nero Borgogna Cuvee Margot - 55

Olivier Leflaive - Francia

Vino dal colore rosso rubino profondo e limpido. Al naso sviluppa aromi di frutti rossi freschi e vivaci e al palato sapori di frutta con note di liquirizia. I tannini sono freschi e ben integrati.

VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti Docg - 30

La Morandina - Piemonte

Giallo paglierino, perlage fine, delicato ed intenso con sentori di pesca, salvia e ricordi di agrumi, dolce, pulito con vivace nota citrica, un finale garbato di frutta.

Recioto della Valpolicella Docg - 45 (75cl)

Manara - Veneto

Nome derivante dalla posizione alta e laterale degli acini di uva (le orecchie del grappolo), i più maturi e zuccherini.

Passito di Sicilia Igt - 35 (50 cl)

Colosi - Sicilia

Dal colore giallo dorato con riflessi ambrati, profumo fruttato, con sentori di miele ed albicocca, fichi secchi e datteri. Al palato è armonico, dolce e delicato, fresco con moderata alcolicità. Eccellente vino da meditazione, ideale con cassata, mascarpone, gelati e formaggi erborinati.

Malvasia delle Lipari Doc - 51 (50 cl)

Colosi - Sicilia

Giallo dorato alla vista, con evidenti riflessi ramati. Al naso è caratterizzato da un bouquet olfattivo composto da sentori di frutta secca, come albicocca e fico, cui si aggiungono ricordi floreali di gelsomino. Dolce, di buon corpo e particolarmente equilibrato il sorso. Ottima la persistenza.

Ben Ryè Passito di Pantelleria Doc - 51 (37,5 cl)

Donnafugata - Sicilia

Complesso ed avvolgente, al palato è armonicamente dolce, morbido e fresco. Al naso regala note intense di albicocca e pesca, sensazioni dolci di fichi secchi e miele, erbe aromatiche, note minerali.

VINI A BICCHIERE

BIANCHI

Pigato - 7

Pinot Grigio - Tenuta Morer - 7

Sauvignon - Tenuta Morer - 7

BOLLICINE

Prosecco - Valdobbiadene - 7

ROSSI

Maniman - Rossese - 7

Merlot - Cantina Osvaldo - 7

Chianti - Cantina Osvaldo - 7

BIRRE

Dolomiti speciale (bottiglia 75cl) - 14

Italia

Di colore chiaro, dai riflessi oro intenso. I lunghi tempi di fermentazione e maturazione esaltano la componente aromatica delle materie prime. Il suo gusto pieno e leggermente fruttato la rende apprezzata anche dai palati più esigenti e adatta ai molteplici abbinamenti gastronomici. Contenuto alcolico: 5,9% vol.

Dolomiti Rossa (bottiglia 75cl) - 14

Italia

Birra rossa di tradizione, appartenete alla categoria delle doppio malto, dedicata alla festività e alle grandi occasioni. Il malto caramello caratterizza il gusto pieno ed intenso. L'aroma delicato caratterizza il gusto pieno e intenso. L'aroma delicato si caratterizza per una miscela tra note di caramello e profumo di malto torrefatto. La schiuma è cremosa e persistente e il colore caldo ambrato. Contenuto alcolico: 6,7% vol.

Peroni Gran Riserva Rossa - 9

Italia

Bevibile e di facile approccio grazie al corpo leggero, dotato di particolare complessità aromatica con note di malto e caramello. Tale risultato è ottenuto mediante l'uso di un processo di produzione che conserva ancora la pratica delle tre miscele di mosto, metodo tradizionale e che richiede tante risorse, ormai quasi in disuso. L'esclusivo processo di fermentazione a bassa temperatura le conferisce un gusto morbido ed unico. Gradazione alcolica: 5,2% vol.

Peroni Gran Riserva Puro Malto - 9

Italia

Caratterizzata da un aroma delicato con prevalenza di note di malto e fini note di luppolo aromatico. Inoltre il doppio processo di decozione con impasto a bassa temperatura, a cui viene sottoposta, le conferisce note peculiari di cereali tostati e spezie. La decisa presenza di amaro fine e non persistente compensa la dolcezza del malto, dando vita ad un prodotto di altissima qualità, dal sapore unico e facile da bere. Gradazione alcolica: 5,2% vol.

Peroni Gran Riserva Doppio Malto - 9

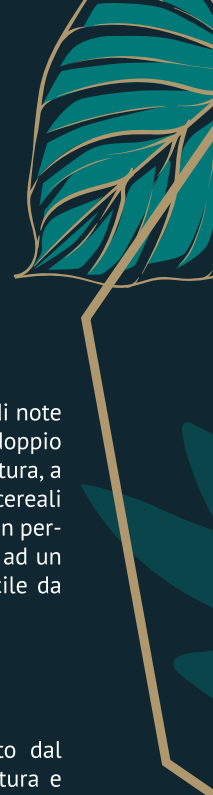
Italia

Il suo caratteristico aroma speziato viene conferito dal lungo processo di ammostamento a bassa temperatura e dall'utilizzo di malti speciali, caramellati. È una birra intensa, con aroma di cereali e spezie e un delicato retrogusto fruttato che la rendono equilibrata e non invadente. La ricetta prevede l'impiego di Malto 100% Italiano e l'assenza di cereali non maltati. Gradazione alcolica: 6,6% vol.

Peroni Gran Riserva Bianca - 9

Italia

La Peroni Gran Riserva Bianca è una birra Weiss dal gusto aromatico fresco e piacevolmente beverina. Il lievito selezionato di alta fermentazione ed il processo produttivo tradizionale le conferiscono una aroma fruttato e speziato, con un particolare sentore di chiodi di garofano. I malti d'orzo e di frumento 100% italiani ed il Malto Italiano Chiaro di qualità selezionata le donano un elegante colore biondo torbido. Gradazione alcolica: 5,1% vol.



BEVANDE

GALVANINA

Una nuova linea di bibite analcoliche per brindare ai 100 anni di storia Galvanina, un'antica azienda familiare tutta italiana.

Gassosa/Chinotto - 4

Bibite bio a base di aromi naturali e frutta mediterranea. Frutta del mediterraneo maturata sulla pianta e raccolta a mano, zucchero di canna, acqua minerale e carbonatazione naturale, per queste bibite dal sapore unico e inconfondibile.

Arancio - 4

Bibite bio a base di succo e polpa di frutta. Frutta del mediterraneo maturata sulla pianta e raccolta a mano, zucchero di canna, acqua minerale e carbonatazione naturale, per queste bibite dal sapore unico e inconfondibile.

Coca Cola/Fanta/Sprite/Succhi di Frutta - 4

Acqua (Panna/San Pellegrino) - 3

Caffè - 3

Coperto - 5

Thé Pesca/Thé Limone - 4

Due nuovi thé freddo bio a base di infusi da pregiate foglie di tè darjeeling, chun mee, yin zhen, acqua minerale naturale, zucchero di canna e frutta italiana.

Amari / Grappe - 5

Invecchiati - 10

Cocktail - 10

APERITIF

“Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere.”

Charles Baudelaire



Pink Spritz - 10

Pink Gin - lemon - prosecco - frutti rossi



Tanqueray London Dry & Tonic - 10

Tanqueray London Dry Gin - tonic - spicchio lime



Johnnie & Ginger - 10

Johnnie Walker Black Label - ginger ale - spicchio arancia



Negroni - 10

Gin - vermut martini rosso - Campari bitter



Americano - 10

Martini rosso - Campari bitter - soda



Hugo - 10

Prosecco - sciroppo sambuco - lime - foglia menta





ALLERGENE NON È VELENO MA QUALCUNO CI DEVE PRESTARE ATTENZIONE

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

- 1- **Glutine**: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati) derivati
- 2- **Crostacei e derivati**: sia quelli marini che d'acqua dolce gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
- 3- **Uova e derivati**: tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via
- 4- **Pesce e derivati**: inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
- 5- **Arachidi e derivati**: snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
- 6- **Soia e derivati**: latte, tofu, spaghetti, etc.
- 7- **Latte e derivati**: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
- 8- **Frutta a guscio e derivati**: tutti i prodotti che includono mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
- 9- **Sedano e derivati**: presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- 10- **Senape e derivati**: si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- 11- **Semi di sesamo e derivati**: oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
- 12- **Anidride solforosa** e solfiti: in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
- 13- **Lupino e derivati**: presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
- 14- **Molluschi e derivati**: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare,

Sappi inoltre che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.

I nostri prodotti sono freschi, in caso di non reperibilità serviamo un prodotto congelato di ottima qualità. Il pesce servito crudo è sottoposto ad abbattimento rapido.

ARRIVEDERCI A PRESTO

“Continuiamo a sorridere!
La vita è bella.”





SOHO




RESTAURANTS

CONTATTI

Via Al Ponte Calvi, 20r
zona Marina Porto Antico (Genova)

fishwork@ristorantesoho.it
010.86.92.548 / 347.07.14.556
www.ristorantesoho.it

Follow us

-  Ristorante Soho
-  Sohogenova
-  SOHO

Vuoi lasciarci una recensione su Tripadvisor?

