

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

I CRUDI

Scampo di Sicilia - 7 cad.

Gambero rosso di Sicilia - 7 cad.

Ostrica fin de Claire - 5 cad.

Gambero Carabineros XXL - 19 cad.

- 🍷 Porn star ceviche con frutti di mare & frutta della passione ^{2,4,6,9,14} - 25
- Spicy Tuna Tartar, avocado, jalapeño, Tabasco, mela ^{4,7,8} - 19
- Carpaccio di salmone marinato sotto sale bilanciato ^{4,6,7} - 15
- 🍷 Piccola degustazione pesce crudo ^{2,4,6,9,14} - 25

IL GRAN CRUDO DI PESCE E CROSTACEI DEL SOHO

Selezione di pesce crudo in base al pescato del giorno ^{2,4,6,7,8,9,14} - 89

ANTIPASTI COTTI

- 🍷 Cappon Magro alla nostra maniera ^{2,3,4,6,9} - 19
- Vellutata di ceci, gambero scottato al rosmarino ^{2,4} - 19
- Polpo Greek Style su patate ^{2,4,6} - 15
- 🍷 Calamaretti al pesto Genovese ^{2,4,6} - 15
- Capesante gratinate al forno ^{2,4,6,7} - 29
- La melanzana cotta al forno con crema al curry ^{6,7} - 15
- Rapa Rossa, caprino, pesto ^{6,7} - 15

IN PRIMIS

- Taglierini fatti in casa con cozze e calamari ^{1,3,4,14} - 15
- Ravioli di branzino con olive, pinoli e pomodorini secchi ^{1,3,4} - 19
- 🍷 Fettuccine scampi, cozze e zafferano ^{1,2,3,14} - 29
- 🍷 Scialatielli ai frutti di mare ^{1,3,14} - 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} - 15
- Trofie al Pesto Genovese ^{1,3} - 15

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 CONTINUARE

- Tentacolo di polipo cotto a bassa temperatura su patate schiacciate ^{1,4} - 19
- Spiedini di gamberi, schiacciata di patate e verza caramellata, salsa Teriyaki ^{1,2} - 25
- Pesce bianco "pescato del giorno" con le verdure di stagione ⁴ - 25
- 🍷 Degustazione crudo di mare ^{2,4,14} - 39
- 🍷 Grigliata mista pesce, verdure di stagione ^{2,4} - 35
- Salmone su 3 consistenze di patate ¹ - 25
- Zuppa di pesce della nonna "Maria" ^{2,4,14} - 25
- Anatra, frutti di bosco, bietole glassate e patate - 25
- Costata di Choco Beef (peso circa 1 kg) - 75

CONTORNI

- Verdure di stagione alla brace - 7
- Patate schiacciate - 7
- Caviale di Melanzane - 7
- Verza caramellata in agrodolce - 7

PER CONCLUDERE

- 🍷 Cremoso cioccolato bianco, fragole fresche e cialde croccanti ^{1,7} - 9
- 🍷 Trigusto cioccolato, croccante di cereali alla Gianduja ^{1,7,8} - 9
- Bavarese yogurt greco al pistacchio, "zest" di arance siciliane ^{1,4,7} - 9
- Torta bassa al cioccolato fondente, gelato alla crema ^{1,4,7,8} - 9
- Torta integrale al limone, gelato alla frutta ^{1,4,7} - 9
- Pera cotta al forno, cioccolato al peperoncino ^{1,7} - 9
- Sorbetto alla frutta di nostra produzione ^{1,7} - 9

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.

🍷 Best seller | Tutti i prodotti serviti crudi vengono abbattuti rispettando la normativa



SOHO

RESTAURANTS

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

Coco Chanel



WELCOME

 ENGLISH

 FRANÇAIS

 ESPAÑOL

 DEUTSCH

 PORTUGUÊS

 РУССКИЙ

 中国

RAW

- Sicilian Scampi - 7 each
- Red Sicilian Prawn - 7 each
- Fin de Claire Oyster - 5 each
- XXL Carabinero Prawn - 19 each
- 🍷 Porn Star Ceviche with seafood & passion fruit - 25
- Spicy Tuna Tartare with avocado, jalapeño, Tabasco and apple - 19
- Balanced salt-marinated Salmon Carpaccio - 15
- 🍷 Mini seafood crudités taster menu - 25

THE SOHO GRAND FISH AND SHELLFISH CRUDITÉS

A selection of raw seafood depending on the catch of the day - 89

STARTERS

- 🍷 Cappon Magro SOHO style - 19
- Cream of chickpea soup with rosemary scalded prawns - 19
- Greek-style Octopus on potatoes - 15
- 🍷 Calamaretti with Genoese pesto - 15
- Baked scallops - 29
- Baked eggplant with curry cream - 15
- Beet root, goat cheese, pesto - 15

FIRST COURSES

- Homemade Taglierini with mussels and squid - 15
- Ravioli with a sea bass filling with olives, pine nuts and dried tomatoes - 19
- 🍷 Fettuccine with scampi, clams and saffron - 29
- 🍷 Scialatielli with shellfish - 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 - 15
- Trofie with Genoese pesto - 15

TASTER MENU

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

5 courses - 60
8 courses - 85

SALADS

- 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

TO CONTINUE

- Low-temperature cooked Octopus tentacle on mashed potatoes - 19
- Prawn kebab, mashed potatoes and caramelised savoy cabbage, Teriyaki sauce - 25
- "Catch of the day" white fish with seasonal vegetables - 25
- 🍷 Seafood crudités tasting menu - 39
- 🍷 Mixed grilled fish, seasonal vegetables - 35
- Salmon on 3 textures of potatoes - 25
- Grandma "Maria's" fish soup - 25
- Duck, fruits of the forest, glazed Swiss chard and potatoes - 25
- Choco Beef steak (weight about 1 kg) - 75

SIDE DISH

- Grilled seasonal vegetables - 7
- Mashed potatoes - 7
- Eggplant Caviar - 7
- Sweet and sour caramelized Savoy cabbage - 7

TO FINISH

- 🍷 Creamy white chocolate, fresh strawberries and crunchy wafers - 9
- 🍷 Triple flavour chocolate, cereal crunch with Gianduja chocolate - 9
- Greek yogurt Bavarian with pistachio, 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
- Home made fruit Sorbetto - 9

MENU DÉGUSTATION

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



SOHO

RESTAURANTS

CRUS

- Langoustine de Sicile - 7 unit
- Crevette rouge sicilienne - 7 unit
- Huître Fin de Claire - 5 unit
- Gambero Carabinieri XXL - 19 unit
- 🌿 Porn Star Ceviche aux fruits de mer et fruits de la passion - 25
- Tartare de thon épicé, avocat, jalapeño, Tabasco, pomme - 19
- Carpaccio de saumon mariné au sel équilibré - 15
- 🌿 Petite dégustation de poisson cru - 25

LE GRAND CRU DE POISSON ET CRUSTACES DU SOHO

Sélection de poisson cru basé selon la pêche de la journée - 89

ENTRÉES

- 🌿 Capon magro à notre façon - 19
- Velouté de pois chiches, crevettes sautées au romarin - 19
- Poulpe à la grecque sur pommes de terre - 15
- 🌿 Petits calmars au pistou Génois - 15
- Coquilles Saint-Jacques gratinées au four - 29
- Aubergine au four avec crème de curry - 15
- Navet rouge, chèvre, pesto - 15

PLATS

- Tagliolini maison aux moules et calamars - 15
- Raviolis de loup de mer avec olives, pignons et tomates sèches - 19
- 🌿 Fettucine aux langoustines, clovisses et safran - 29
- 🌿 Scialatielli aux fruits de mer - 25
- Risotto noir avec seiches, crème de basilic et safran - 19
- Risotto aux crevettes rouges, lime et champagne - 25
- Ravioles de courge de Mantoue, beurre et sauge - 15
- Trofie au pistou Génois - 15

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 CONTINUER

- Tentacule de poulpe cuit à basse température sur purée de pommes de terre - 19
- Brochettes de crevettes, schiacciata de pommes de terre et chou caramélisé à la sauce Teriyaki - 25
- Poisson blanc « Pêche du jour » aux légumes de saison - 25
- 🌿 Dégustation de cru de mer - 39
- 🌿 Grillade mixte de poissons, légumes de saison - 35
- Saumon sur 3 consistances de pommes de terre - 25
- Soupe de poisson de grand-mère « Maria » - 25
- Canard, fruits des bois, blettes glacées et pommes de terre - 25
- Choco Beef steak (weight about 1 kg) - 75

ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes de saison grillés - 7
- Purée de pomme de terre - 7
- Caviar d'aubergine - 7
- Chou caramélisé aigre-doux - 7

POUR CONCLURE

- 🌿 Crèmeux chocolat blanc, fraises fraîches & gaufres croquantes - 9
- 🌿 Triparfum, chocolat, croquant de céréales à la praline - 9
- Yaourt grec bavarois à la pistache, « zeste » d'orange 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

🌿 Best seller | Tous les produits servis crus sont abattus dans le respect de la réglementation.

 FRANÇAIS

MENÚ DE DEGUSTACIÓN

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



SOHO

RESTAURANTS

CRUDI

- Gambas de Sicilia - 7 unit
- Camarón rojo de Sicilia - 7 unit
- Ostra Fin de Claire - 5 unit
- Camarón Carabineros XXL - 19 unit
- 🌿 Ceviche con frutos del Mar y maracuyá - 25
- Tartar de atún picante con aguacate, jalapeño, tabasco y manzana - 19
- Carpaccio de salmón marinado en sal equilibrada - 15
- 🌿 Pequeña degustación de pescado crudo - 25

EL GRAN CRUDO DE PESCADO Y CRUSTÁCEOS DEL SOHO

Selección de pescado crudo en base a la pesca del día - 89

ANTIPASTI

- 🌿 Cappon Magro al modo nuestro - 19
- Velouté de garbanzos, gamba salteada al romero - 19
- Pulpo a la Griega sobre papas - 15
- 🌿 Chipirones al pesto genovés - 15
- Vieiras gratinadas al horno - 29
- Berenjena cocida al horno con crema de curry - 15
- Remolacha con queso de cabra y pesto - 15

PRIMI

- Tagliolini caseros con mejillones y calamares - 15
- Ravioles de róbalo con aceitunas, piñones y tomatines secos - 19
- 🌿 Fetuchini con camarones, almejas y azafrán - 29
- 🌿 Scialatielli con frutos de mar - 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 - 15
- Trofie al pesto genovés - 15

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 CONTINUAR

- Tentáculo de pulpo cocido a baja temperatura sobre papas aplastadas - 19
- Pinchos de gambas, schiacciata de papas y repollo caramelizado, salsa Teriyaki - 25
- Pescado blanco "pesca del día" con verduras de temporada - 25
- 🌿 Degustación de crudos de mar - 39
- 🌿 Parrillada mixta de pescado, verduras de estación - 35
- Salmón en 3 consistencias de papas - 25
- Sopa de pescado de la abuela "María" - 25
- Pato, frutos del bosque, acelgas glaseadas y patatas - 25
- Choco Beef steak (weight about 1 kg) - 75

SIDE DISH

- Verduras de temporada a la parrilla - 7
- Papas aplastadas - 7
- Caviar de berenjenas - 7
- Repollo caramelizado agridulce - 7

PARA TERMINAR

- 🌿 Crema de chocolate blanco, fresas frescas y gofres crujientes - 9
- 🌿 Postre helado de tres chocolates, crocante de cereales a la Giandúia - 9
- Bavarese con yogur griego, pistacho y ralladura de naranja siciliana - 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

🌿 Best seller | Todos los productos que se sirven crudos son abatidos respetando la normativa

 ESPAÑOL

MENÜ DEGUSTATION

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



SOHO

RESTAURANTS

ROHER FISCH

- Sizilianische Kaisergranate - 7 unit
- Rote Garnele aus Sizilien - 7 unit
- Fines de Claire Auster - 5 unit
- Garnele Carabineros XXL - 19 unit
- 🍷 Porn Star Ceviche mit Meeresfrüchten & Passionsfrucht - 25
- Pikantes Thunfisch-Tartar, Avocado, Jalapeño, Tabasco, Apfel - 19
- Mariniertes Lachs-Carpaccio mit Salz und Zucker - 15
- 🍷 Kleine rohe Fischverkostung - 25

DER GROSSE ROHE FISCH E KREBSTIERE AUS SOHO

Auswahl an rohem Fisch und Krustentieren nach Tagesfang - 89

GEKOCHTE VORSPEISEN

- 🍷 Cappon-Magro auf Art des Hauses - 19
- Kichererbsen-Cremesuppe mit gebratener Rosmarin-Garnele - 19
- Oktopus nach griechischer Art mit Kartoffeln - 15
- 🍷 Baby-Tintenfisch mit genuesischem Pesto - 15
- Gratinierte Jakobsmuscheln aus dem Ofen - 29
- Gebackene Aubergine mit Currysahne - 15
- Rote Rüben, Ziegenkäse, Pesto - 15

IN ERSTER LINIE

- Hausgemachte Taglierini Pasta mit Muscheln & Tintenfisch - 15
- Ravioli vom Seebarsch mit Oliven, Pinienkernen und sonnengetrockneten Tomaten - 19
- 🍷 Fettuccine mit Kaisergranat, Venusmuscheln und Safran - 29
- 🍷 Scialatielli mit Meeresfrüchten - 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 - 15
- Trofie mit genuesischem Pesto - 15

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

UND DANN

- Niedertemperaturgegartes Oktopus-Tentakel auf Kartoffelpüree - 19
- Garnelenspießchen an Kartoffelpüree mit karamellisiertem Kraut und Teriyaki-Sauce - 25
- Weißfisch „Tagesfang“ mit Gemüse der Saison - 25
- 🍷 Verkostung von rohen Meeresfrüchten - 39
- 🍷 Gemischter, gegrillter Fisch mit Gemüse der Saison - 35
- Lachs mit drei Kartoffelkonsistenzen - 25
- Fischsuppe nach Großmutter's Maria Rezept - 25
- Ente an Waldbeeren mit glasiertem Mangold und Kartoffeln - 25
- Choco Beef steak (weight about 1 kg) - 75

SIDE DISH

- Gegrilltes Gemüse der Saison - 7
- Kartoffelpüree - 7
- Auberginenkaviar - 7
- Süßsauer karamellisierter Wirsing Kohl - 7

ZUM ABSCHLUSS

- 🍷 Creme aus weißer Schokolade mit frischen Erdbeeren & knusprigen Waffeln - 9
- Dreierlei-Schokolade mit körnigem Gianduia-Krokant - 9
- 🍷 Griechischer Joghurt-Bavarois mit Pistazien, sizilianische 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

🍷 Best seller | Alle roh servierten Produkte werden gesetzeskonform schockgekühlt

 DEUTSCH

MENU DEGUSTAÇÃO

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



SOHO

RESTAURANTS

OS CRUS

- Lagostim da Sicília - 7 unit
- Camarão vermelho da Sicília - 7 unit
- Ostra fin de Claire - 5 unit
- Camarão Carabineros XXL - 19 unit
- ✦ Porn star ceviche com frutos do mar & maracujá - 25
- Spicy Tuna Tartar, avocado, jalapeño, Tabasco, maçã - 19
- Carpaccio de salmão marinado em sal equilibrado - 15
- ✦ Pequena degustação de peixe cru - 25

O GRAND CRU DE PEIXE E CRUSTÁCEO DO SOHO

Seleção de peixe cru de acordo com o pescado do dia - 89

ENTRADAS COZIDAS

- ✦ Cappon magro à nossa maneira - 19
- Creme de grão de bico, camarão grelhado com alecrim - 19
- Polvo Greek Style sobre batatas - 15
- ✦ Lulas pequenas ao molho pesto genovês - 15
- Vieiras gratinadas ao forno - 29
- Berinjela cozida no forno com creme de curry - 15
- Beterraba, queijo caprino, pesto - 15

OS PRIMEIROS PRATOS

- Taglierini artesanais com mexilhões e lula - 15
- Ravioli de robalo com azeitonas, pinoli e pequenos tomates secos - 19
- ✦ Fettuccine com lagostins, vôngole e açafraão - 29
- ✦ Scialatielli ao fruto do mar - 25
- Risotto com tinta de lula, creme de manjerição e açafraão - 19
- Risotto de camarões vermelhos, limão e champanhe - 25
- Tortellini de abóbora mantuana, manteiga e sálvia - 15
- Trofie ao pesto genovês - 15

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

A SEGUIR

- Tentáculo de polvo cozido a baixa temperatura sobre batatas amassadas - 19
- Espetinhos de camarão, purê de batata e repolho caramelizado, molho Teriyaki - 25
- Peixe branco "pescado do dia" com vegetais sazonais - 25
- ✦ Degustação cru de mar - 39
- ✦ Peixes mistos grelhados, vegetais sazonais - 35
- Salmão sobre três consistências de batata - 25
- Sopa de peixe da vovó "Maria" - 25
- Pato, frutas do bosque, acelgas e batatas - 25
- Choco Beef steak (weight about 1 kg) - 75

ACOMPANHAMENTOS

- Vegetais de temporada grelhados - 7
- Batatas amassadas - 7
- Caviar de berinjelas - 7
- Couve caramelado em agridoce - 7

SOBREMESA

- ✦ Cremoso chocolate branco, morangos frescos e waffles crocantes - 9
- ✦ Trio de chocolate, crocante de cereal e Gianduia - 9
- Bavarese de yogurt grego sabor pistacho, com "zest" 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

МЕНЮ ДЕГУСТАЦИИ

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



SOHO

RESTAURANTS

СЫРЫЕ БЛЮДА

- Сицилийский морской рак - 7 unit
- Красные креветки из Сицилии - 7 unit
- Устрицы "Фин де Клер" - 5 unit
- Креветки Карабинерос XXL - 19 unit
- 🌿 Севиче "Pornstar" с морепродуктами и маракуйей - 25
- Острый тартар из тунца с авокадо, халапеньо, соусом Табаско и яблоком - 19
- Карпаччо лосося, сбалансировано маринованное в соли - 15
- 🌿 Небольшая дегустация сырой рыбы - 25

БОЛЬШОЕ БЛЮДО АССОРТИ СЫРОЙ РЫБЫ И РАКООБРАЗНЫХ РЕСТОРАНА SOHO

Выбор сырой рыбы в зависимости от улова дня - 89

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- 🌿 Каппон-магро, рецепт по-нашему - 19
- Крем-суп из нута, обжаренная креветка с розмарином - 19
- Осьминог по-гречески на картофеле - 15
- 🌿 Беби-кальмары с песто по-генуэзски - 15
- Гратин в духовке из морских гребешков - 29
- Запеченные баклажаны с кремом карри - 15
- Салат из свеклы и козьего сыра с песто - 15

ГЛАВНЫЕ БЛЮДА

- Домашние тальюлини с мидиями и кальмарами - 15
- 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 - 29
- 🌿 Паста шалателли (паста ручной работы, имеющая длинную, плоскую и вытянутую форму) с морепродуктами - 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 - 15
- Трофье (слегка изогнутые макароны веретенообразной формы) с песто по-генуэзски - 15

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 ПРОДОЛЖЕНИЯ

- Щупальца осьминога, приготовленные при низкой температуре на картофельном пюре - 19
- Шашлык из красных креветок, с толченым картофелем и савойской карамелизированной капустой и соусом Терияки - 25
- «Улов дня» белая рыба с сезонными овощами - 25
- 🌿 Дегустация сырых морепродуктов - 39
- 🌿 Морепродукты, обжаренные на гриле, с сезонными овощами - 35
- Лосось на 3 видах картофеля - 25
- Рыбный суп бабушки "Марии" - 25
- Утятина, лесные ягоды, глазированные свекольные листья мангольд и картофель - 25
- Choco Beef steak (weight about 1 kg) - 75

SIDE DISH

- Сезонные овощи на гриле - 7
- Картофельное пюре - 7
- Икра из баклажанов - 7
- Капуста карамелизированная в кисло-сладком соусе - 7

ДЛЯ ЗАВЕРШЕНИЯ

- 🌿 Сливочный белый шоколад, свежая клубника и хрустящие вафли - 9
- 🌿 Шоколад трех вкусов, грильяж из злаковых с шоколадно-ореховым кремом - 9
- Баварезе из греческого йогурта с фисташками и 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

尝鲜套餐
无菜单料理，体验我们的料理哲学



生冷盘

- 西西里鳌虾 - 7 unit
- 西西里红虾 - 7 unit
- 法国水晶生蚝 - 5 unit
- 红魔虾XXL - 19 unit
- 🌟 海鲜&百香果柠汁腌鱼生 - 25
 - 金枪鱼辣塔塔、牛油果、墨西哥辣椒、辣椒仔、苹果 - 19
 - 盐腌薄切三文鱼片 - 15
- 🌟 鲜品生鱼 - 25

苏活生鱼虾贝

- 每日精选现捕生鱼 - 89

前菜

- 🌟 独家低脂卡彭海鲜蔬菜拼盘 - 19
 - 迷迭香虾佐鹰嘴豆泥 - 19
 - 希腊式章鱼配土豆 - 15
- 🌟 热那亚罗勒酱墨鱼 - 15
 - 焗烤扇贝 - 29
 - 咖喱奶油焗茄子 - 15
 - 甜菜根、奶酪、青酱 - 15

主菜

- 自制意大利面配贻贝和鱿鱼 - 15
- 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 - 29
- 🌟 海鲜意大利面 - 25
 - 墨鱼炖饭佐番红花罗勒酱 - 19
 - 莱姆香槟红虾炖饭 - 25
 - 奶油鼠尾草曼多瓦南瓜塔 - 15
 - 热那亚罗勒酱螺旋面 - 15

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

主菜

- 低温煮章鱼触手配土豆泥 - 19
- 照烧虾串佐焦糖卷心菜和土豆泥 - 25
- 当日”白鱼配时令蔬菜 - 25
- 🌟 生鲜海味 - 39
- 🌟 综合烤鱼时蔬 - 35
 - 三文鱼配三种土豆 - 25
 - “玛丽亚”奶奶的海鲜浓汤 - 25
 - 莓果甜菜土豆鸭 - 25
 - Choco Beef steak (weight about 1 kg) - 75

SIDE DISH

- 烤时令蔬菜 - 7
- 土豆泥 - 7
- 茄子鱼子酱 - 7
- 糖醋甜菜根 - 7

甜点

- 🌟 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
- 开心果味希腊酸奶配西西里橙 - 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.”

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 sul red carpet degli Oscar di Hollywood e del Film Festival di Cannes in qualità di champagne ufficiale.

LA NOSTRA SELEZIONE

Essentiel Cuvée Réservee - 90

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 - 95

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 - 100

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 - 105

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.

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.

Rare 2006 - 300

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 - 400

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 digrande 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 bosco". 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

LA NOSTRA SELEZIONE

Franciacorta DOCG Extra Brut Cuvée Prestige - 38 (37,5 cl) / 69 (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 Cuvée Prestige - 79

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 - 109

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.

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.

Franciacorta Vintage Collection Saten 2016 - 109

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 - 160

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 - 260

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.

CHAMPAGNE

Champagne Dom Pérignon Brut - 390

Dom Pérignon - Francia

Colore giallo paglierino brillante con perlage sottilissimo, al naso vede protagonista la dolcezza della frutta tropicale: ananas, mango verde 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 Ruinart Brut - 180

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 - 250

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.

Champagne Leclerc Abyss Rosè Extra Brut - 550

Leclerc Briant - Francia

Incarna la fusione tra le marine energie telluriche e lo splendido frutto da cui nasce. Al naso emergono note gessose e iodate, con anche agrume e torrefazione; la vera differenza si sente al palato, con una bollicina cremosa, quasi burrosa, fine e preciso, è uno champagne maturo ed appagante, uno splendido viaggio sensoriale.

Champagne Leclerc Abyss Brut Zero - 490

Leclerc Briant - Francia

40% Pinot Meunier, 40% Pinot Nero e 20% Chardonnay. 12 mesi di immersione sui fondali della baia Stiff. Al naso è minerale, con note iodate e gessose, che incontrano aromi fruttati e vegetali. In bocca è pulito e fresco con perlage delicato e cremoso. Si avverte la pienezza, la rotondità e la mineralità eccezionale.

Champagne Leclerc Cuvee Divine Solera - 390

Leclerc Briant - Francia

Sviluppa la sua ricchezza in maniera soave su una densità di frutti bianchi e gialli. L'approccio in bocca è fresco e cremoso. Sviluppa una ricca densità di frutta bianca e rossa, sostenuto da un'acidità ben fusa. L'insieme orchestra una

mineralità argilloso-calcareo e un'elegante struttura. La Cuvee Solera seduce per l'eleganza.

Champagne Leclerc Le Clos Des Trois Clocher - 360

Leclerc Briant - Francia

Alla vista si presenta con un colore brillante e abbastanza fluido, giallo limone con intensi riflessi giallo-verdi. Al naso invita al piacere gourmet in un contesto di aromi di forno, incarnati da note di pane tostato e brioche. La ventilazione permette di apprezzare note di verbena e pera. Al palato è raffinato, armonico e cremoso, rivelando un meticoloso lavoro sotto legno. Il finale si impone in un universo finemente limonato, speziato e salato.

Champagne Leclerc Les Bassesse Prieres - 350

Leclerc Briant - Francia

Alla vista si presenta con un mantello satinato profondo e fitto con profondi e luminosi riflessi giallo oro pallido. Al naso esprime note di brioche, caprifoglio, con un registro fruttato personificato da ciliegia, ribes, prugna. Poi rivela note di iodio e menta. In bocca sviluppa una sostanza fruttata che ricorda il pompelmo e l'ananas. Si bilancia intorno allo spray allo iodio per una finitura sottile.

Champagne Leclerc Extra Brut Rosè Bio - 190

Leclerc Briant - Francia

In bocca è fresco e flessibile con un'effervescenza cremosa. Si sviluppa in maniera fruttata e polposa, sostenuto da un'acidità di mineralità argilloso-calcareo che conferisce allo champagne eleganza e unicità. L'equilibrio e la delicatezza fruttate dell'uva sono preservati da un dosaggio che permette di apprezzare un finale armonioso e saporito di frutta.

Champagne Leclerc Grand Blanc Millesimato - 380

Leclerc Briant - Francia

Prodotto con metodo biologico, scivola nel bicchiere con un colore giallo dorato brillante. Le bollicine di questo spumante sono estremamente fini, eleganti e durature nel bicchiere. Se si dà un po' d'aria nel bicchiere facendolo roteare, questo spumante è caratterizzato da un'affascinante brillantezza che lo fa danzare agilmente nel bicchiere.

Champagne Leclerc Blanc De Meuniers - 310

Leclerc Briant - Francia

Un grande vino, prodotto con solo uve di Pinot Meunier, provenienti da un singolo vigneto premier cru. Ha un bouquet aromatico ampio e complesso il bouquet. In bocca è gustoso e rotondo: una bolla cremosa unita ad una stuzzicante acidità rende la beva compulsiva.

Champagne Esterlin Brut Eclat - 60

Maison Perrier-Jouët - Francia

Champagne Esterlin Brut è prodotto con uve Chardonnay, pinot meunier e una piccola quantità di pinot nero.

BOLLICINE

Prosecco Treviso Millesimato Doc - 29

Bollicina - Veneto

Un perlage fine e persistente, un colore paglierino scarico dai tenui riflessi di giada. Elegante all'olfatto, fresco e sincero. Avvolgente tra i ricordi di agrumi: limone, pompelmo, mandarino ancora verde, cedro. Si raccoglie poi in sentori quasi palpabili di mela, menta accennata e una fresca mandorla ancora verde. Al palato è fresco, brioso nella sua eleganza.

Prosecco Valdobbiadene Extra Dry Strada Di Guia 109 Docg - 35

Foss Marai - Veneto

Strada di Guia 109 Extra Dry è uno spumante dal profumo intenso, caratterizzato da aromi marcati di acacia e mela. Il suo gusto è fresco e accattivante, con un residuo zuccherino magnificamente bilanciato.

Prosecco Valdobbiadene Dry Cartizze Docg - 49

Bortolomiol - Veneto

Con le sue tonalità luminose ed il finissimo perlage, il Superiore di Cartizze Foss Marai presenta una struttura aromatica ampia e complessa, che richiama frutti bianchi, agrumi, pesca ed albicocca, con un profumo intenso di glicine e di rosa.

Blanquette De Limoux - 29

Vergnes - Francia

Correva l'anno 1531 e presso l'Abbazia di Saint-Hilaire si dice che i monaci benedettini già lavorassero sulle tecniche di vinificazione in bottiglia dopo aver scoperto per caso che il loro vino bianco fermo in bottiglia, per un'involontaria combinazione, era diventato frizzante. Questo vino frizzante è composto da uve Mauzac e rimane il primo vino frizzante francese prodotto con metodo classico; infatti per la nascita dello Champagne, il primo brut per eccellenza, si dovrà aspettare l'anno 1688 sempre per opera di un frate benedettino appunto, Dom Perignon.

Metodo Classico Bellavista Brut Docg - 69

Bellavista - Lombardia

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il perlage è fine e continuo, con abbondante e persistente corona. Al naso il profumo è ampio e abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura con sottili accenni di vegetali e vaniglia. In bocca è sapido e completo, fresco e vibrante con un ritorno delle note percepite al naso. Il finale è lungo, elegante e armonioso.

Metodo Classico Dubl Greco - 69

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 Fa-langhina.

Metodo Classico Etna Brut Doc - 75

Orestiadi - Sicilia

Carricante e Catarrato, vinificato alle falde dell'Etna dove una sottile polvere lavica arricchisce il terreno. Vigneti oltre i 500 metri sul livello del mare, affinamento solo acciaio. Colore giallo intenso, frutta bianca e sentori di gelsomino ed agrumi. Sapido e persistente.

Franciacorta Saten Docg - 69

Lenza - Veneto

Giallo paglierino, fiori bianchi e una lievissima sensazione tostata che dona finezza. Nota importante: sboccatura tutta manuale!

Franciacorta Cuvee 7 Docg - 55

Lo Sparviere - Lombardia

Da sole uve Chardonnay coniuga il rigore e la mineralità di terreni calcareo-argillosi con l'esuberanza floreale e la morbidezza di suoli morenici. Ha un sorso fruttato e sapido, capace di essere immediatamente apprezzato.

Franciacorta Saten Docg - 59

Lo Sparviere - Lombardia

Ottenuto interamente da uve Chardonnay dei vigneti più giovani. Questi conferiscono al Blanc des Blancs un'intensa nota floreale e una nitida caratteristica varietale, che ben si sposa con la cremosità e la morbidezza tipica del Satèn per un sorso vellutato e pieno

Franciacorta Brut Millesimato Docg - 69

Lo Sparviere - Lombardia

Colore giallo paglierino brillante e profumi di miele d'acacia, frutta candita e cera d'api. Al palato risulta fresco, leggermente agrumato, equilibrato e con una buona persistenza.

Franciacorta Dosaggio Zero Docg - 55

Lo Sparviere - Lombardia

È potente e morbido, lungo e durevole nel ricordo. Finissimo, intenso e persistente con spuma morbida e bianca. Paglierino intenso con riflesso dorato brillante. Fine, deciso con toni di tostature dolci, frutta secca e frutta tropicale, miele chiaro e pesca gialla.

Metodo Classico Nature Pinot Nero Docg - 45

Brandolini - Lombardia

Di colore giallo con unghia ramata, l'impatto al naso risulta intenso con sentori di pesca, erbe balsamiche e anice stellato. In bocca risulta equilibrato con una buona acidità, sapidità e persistenza.

Metodo Classico Pinot Nero Rosè Docg - 45

Brandolini - Lombardia

Di colore rosa, l'impatto al naso risulta intenso con sentori di frutti di bosco, ribes ed erbe balsamiche. In bocca risulta equilibrato con una buona acidità, sapidità e persistenza.

Metodo Classico Doc - 190

Giulio Ferrari - Lombardia

Un importante e prestigioso metodo classico maturato sui lieviti per ben 10 anni. Il gusto è corposo e complesso: le intense note fruttate sono ammorbidite da nuance di miele, frutta secca e cioccolato bianco.

Alta Langa Pas Dosè Docg - 55

Garesio - Lombardia

Vino dal colore giallo paglierino, al naso profumi di frutta a polpa bianca, pesca, susina e crosta di pane. In bocca sensazioni sapide e fresche. Perlage fine e persistente.

Valpolcevera Janua Doc - 55

Andrea Bruzzone - Liguria

Da uve Vermentino e Bianchetta Genovese situate sulle colline di Genova, Fegino e Sant'Olcese. Pigiato in vigna e vinificato nella cantina di Genova Bolzaneto. È uno spumante con tipicità territoriale che ben si abbina a qualsiasi occasione di incontro.

Trento Doc - 45

San Matio - Trentino

Nel bicchiere si presenta di colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente. All'olfatto esprime un bouquet intenso le cui note fruttate sono bilanciate da quelle floreali. Al palato appare un vino deciso, di giusta complessità supportata da una piacevole acidità con finale minerale.

BIANCHI

Rossese Bianco Antea - 50

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.

Pigato Riviera Ligure di Ponente Doc - 29

Deperi - Liguria

Ranzo è terra d'elezione del Pigato. Si riscontrano caratteristici sentori floreali e di pesca gialla, in bocca è secco con una gradevole acidità ed un retrogusto mandorlato tipico del vitigno.

Pigato Riviera Ligure di Ponente Dop - 25

Terrae - Liguria

Le origini del Pigato sono incerte ma gli studi più recenti lo classificano come un clone del Vermentino. Nel corso degli anni si è differenziato dal vitigno originario ed ha trovato le sue condizioni ideali nelle zone più interne della Riviera Ligure di Ponente, diventando uno dei più pregiati vini liguri.

Cinque Terre Marina Doc - 39

La Polenza - Liguria

Vigneti a Vernazza e Corniglia. Albarola, Bosco, Vermentino. Al palato l'impatto è articolato e vibrante, la dinamica gustativa è pervasa da una sapidità "marina" che ne esalta il lungo finale.

Maniman Bianco - 25

Andrea Bruzzone - Liguria

Vocabolo caratteristico di Genova, significa "non si sa mai...". Esprime il carattere di questa città e dei suoi abitanti (e se vogliamo, più in generale, dei Liguri). Questo vino è un insieme di uve selezionate da Andrea Bruzzone che, ad ogni vendemmia, riesce, assemblandole, ad ottenere il giusto equilibrio dalle stesse donando al vino la caratteristica di poter essere abbinato a molti piatti regionali e non solo... Classico vino da tutti i giorni

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.

Coronata Valpolcevera O Còna Doc - 35

Villa Cambiaso - Liguria

Visivamente appare di un giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli. Al naso si presenta con sentori fruttati e floreali di Mela verde e fiori di arancio, emergono poi sentori secondari vegetali verdi e sensazioni minerali. In bocca si presenta sapido, caldo, pieno ma snello, questa sensazione è data dalla sua straordinaria freschezza è percepibile un Lieve e piacevole fondo sapido-amarognolo.

Luccicante Colline Di Levante Vermentino Dop - 55

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 Levante - 49

Cà du Ferrà - Liguria

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

Vermentino Colli di Luni Doc - 45

Sarticola Federici - Liguria

Conosciuto fin dai tempi dei Romani, in questo rarissimo "Cru" si produce il Vermentino Colli di Luni, ottenuto dalle uve coltivate nello storico vigneto situato in località "Sarticola", sulle alture di Castelnuovo Magra a circa 330 metri sul livello del mare, dove le vigne traggono forza dalla terra e fanno del duro lavoro arte, regalando sorsi di vere emozioni.

Vermentino Colli di Luni etichetta nera - 39

Bosoni - Liguria

Un bianco di grande stoffa e fascino, dal colore giallo paglierino intenso e riflessi dorati. Profumo elegante con evidenti sentori di fiori di campo. Erbe aromatiche, spezie, frutta matura, miele. In bocca si presenta giustamente sapido, armonico, persistente.

Vermentino Valpolcevera "E Galee" Doc - 29

Villa Cambiaso - Liguria

Giallo con riflessi verdognoli, come da aspettative. Vino mediterraneo, la componente erbacea sul finale lo lega al territorio ligure in particolare al Genovesato. Concepito per essere consumato giovane, ma non disdegna un pizzico di affinamento.

Montej Monferrato Bianco Doc - 21

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 - 29

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.

Archetipo Timorasso Doc - 29

Ezio Poggio - Piemonte

La sua acidità lo distingue, corposo, sapido, strutturato e persistente. Molti prodotti sono la più trasparente espressione di un territorio. Questo grande vino porta in dote il temperamento di un vitigno autoctono, selvatico ma elegante, sfuggente e riluttante a compromessi.

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.

Gavi dei Gavi Docg - 45

La Scolca - Piemonte

Un vino sospeso nel tempo. Vivo ed intenso, armonioso ed equilibrato offre una sorprendente freschezza e continuità. I complessi sentori di pietra focaia, mandorla e noce sanno evolversi nel tempo: un vino con l'anima del fanciullo, ma con il cuore da adulto.

Blangè Langhe Arneis Doc - 39

Cerreto - 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.

Lugana Oasi Mantellina Doc - 35

Allegrini - Veneto

Presenta un colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli; i profumi, delicati, quasi accennati, offrono sensazioni floreali miste a note di mandorla; il gusto è garbato, stilizzato, definito, teso e gustoso.

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.

Moscato Giallo Doc - 35

H.Lun - Trentino Alto Adige

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.

Muller Thurgau Alto Adige Doc - 29

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.

Kerner Alto Adige Doc - 45

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.

Ribolla Gialla Venezia Igt - 29

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.

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 - 39

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.

Ribolla Gialla Collio Doc - 35

Ferruccio Sgubin - Friuli Venezia Giulia

Di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo gradevole ed elegantissimo, ricco di sfumature che ricordano i fiori di campo, l'artemisia, il ciliegio, l'albicocca e la mela. La nostra esperienza ci dice che invecchiando il bouquet si amplia alle erbe di prato, alle foglie aromatiche, ai frutti essiccati.

Sauvignon Collio Doc - 30

Carlo di Pradis - Friuli Venezia Giulia

Calice paglierino dai vivaci riflessi verdognoli. Naso ricco ed intenso, con sentori spiccatamente erbacei, su tutti spiccano il peperone verde, la salvia e la foglia di pomodoro; si apre a ricordi vagamente fruttati di melone bianco e qualche ricordo floreale. Caldo e asciutto il sorso, dalla buona morbidezza e dall'ottimo equilibrio. Buona la persistenza.

Pinot Grigio Lorenzon Doc - 29

Tenuta Del Morer - Friuli Venezia Giulia

Giallo paglierino, il bouquet è spiccato. Ricorda chiaramente i fiori d'acacia. Il gusto è secco, gentile, piacevolmente amarognolo.

Sauvignon Lorenzon Doc - 29

Tenuta Del Morer - Friuli Venezia Giulia

Giallo paglierino con riflessi verdognoli, ha un profumo che ricorda la frutta esotica e la foglia del pomodoro. Il sapore è grasso, invitante.

Vinnae Ribolla Gialla Igt - 59

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 - 59

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 Igt - 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.

Cervaro Della Sala Igt - 120

Antinori - Toscana

Il Cervaro della Sala, "vino - simbolo" della Tenuta che vanta importanti riconoscimenti e soprattutto molti affeziona-

ti 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.

Chardonnay Bramito Della Sala Igt - 49

Antinori - Toscana

Interamente prodotto con uve Chardonnay, il cui carattere varietale viene arricchito dalla fermentazione alcoolica in

barriques. Un breve periodo di affinamento in legno, conferisce al vino un colore paglierino carico ed una buona rotondità.

Vermentino Maremma Toscana Doc - 29

Plinio Bruni - Toscana

Giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini, molto luminoso. Il profumo è caratterizzato dal mix di frutta esotica e fiori bianchi, in un rincorrersi di pesca e gelsomino, ananas e fiori di mughetto, con lievi soffi di erbe aromatiche e sensazioni minerali. L'assaggio è gustoso e fragrante, con ottimo equilibrio gustativo tra morbidezza e sapidità che conducono, di pari passo, ad un finale elegante e definito su note ammandorlate.

Verdicchio di Jesi class Sup. doc - 29

Montecappone - 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.

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.

Greco di Tufo Docg - 30

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.

Fiano di Avellino Docg - 35

Feudi San Gregorio - Campania

Giallo paglierino deciso, al naso esprime tutta la tipicità varietale grazie ad un profilo olfattivo che spazia dai fiori freschi di camomilla alla frutta appena colta ed al cedro

candito. In bocca ecco fare capolino tutta l'eleganza del Fiano di Avellino grazie ad una morbidezza perfettamente bilanciata da una freschezza ed una mineralità vive. Un assaggio meraviglioso, che chiude con un finale di rara persistenza.

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 - 29

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.

Chardonnay Sicilia Igt - 59

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.

Terebinto Grillo Doc - 29

Planeta - Sicilia

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

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.

Vermentino Classico Igt - 79

Capichera - Sardegna

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.

Funtanaliras Vermentino di Gallura Docg - 29

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.

Riesling - 59

Sepp Moser Bio - Austria

Giallo paglierino brillante. Al naso i profumi sono quelli tipici del Riesling con note fresche e di frutta esotica. Al palato mostra un'interessante nota acida con un finale vivace.

Gruner Veltliner - 55

Sepp Moser Bio - Austria

Giallo verdognolo. Al naso si presenta con una combinazione complessa di aromi di spezie e di pompelmo. Palato stimolante con una sinergia di frutta e spezie, minerale sul finale.

Chablis - 69

Domaine des Hâtes - Francia

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

Borgogna Bianco - 90

Leflaive - Francia

Si presenta alla vista di un colore giallo paglierino carico e luminoso. Al naso compaiono avvolgenti aromi di frutta e di agrumi, tra cui la mela, la pera, il kiwi e il pompelmo, note floreali di fiori bianchi, sentori lievemente speziati, per chiudere con accenni minerali freschi.

Viognier Pays D'Oc - 50

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.

R O S A T I

Ormeasco Sciac-Tra Doc - 29

Deperi - Liguria

Pornassio e Rezzo due comuni in cui sono presenti le vigne. Vinificato con poche ore di contatto sulle bucce: qui denominato sciac-tra (schiaccia e travasa). Il colore è "cerasuolo" per intensità e tonalità, infatti ricorda vagamente una ciliegia non ancora matura. Sensazioni floreali e delicate. Evidenzia una sensazione di frutta rosa fresca: il ribes.

Sempiternus Rosato Colline di Luni Doc - 29

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.

Rosato Bio Igt - 35

Rignana - Toscana

Il Rosato è un vino fruttato ottenuto da raccolta precoce delle uve e dopo una breve macerazione a temperatura controllata. Ottimo da bere fresco durante i mesi più caldi e come aperitivo. Colore della buccia di cipolla, profumi freschi e minerali del Canaiolo, ed una acidità marcata del Sangiovese.

R O S S I

Rossese di Dolceacqua Doc e Prie - 29

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 - 35

Cascina Nirasca - Liguria

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

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.

Scalabrone Bolgheri Doc Rosato - 39

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 Doc - 29

H. Lun - Trentino Alto Adige

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

Heritage Cotes Du Rhone Rosè - 29

Les Combes de Saint Sauveur - Francia

Il bouquet di questo vino rosato della Valle del Rodano convince con note di marasca, prugna e amarena. Se si approfondiscono gli aromi, si aggiungono ginepro, gariga e peperoni verdi.

Granaccia Doc - 39

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.

Maniman Rosso - 29

Andrea Bruzzone - Liguria

Un rosso piacevole che avvolge e conquista per la sua piacevolezza a la grande bevibilità. Presenta un colore rubino più o meno intenso; profumo abbastanza persistente, vinoso e con netti profumi di piccoli frutti di bosco; sapore asciutto, fresco, di medio corpo e di limitata continuità. Si abbina splendidamente ai piatti della cucina ligure, sia di terra che provenienti dal mare.

Cilieggiolo di Portofino 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.

Ngilu' Levanto Rosso Dop - 49

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 Ciliegiole 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 regalando 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.

Barbaresco Docg - 45

Angelo Pastura - Piemonte

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

Dolcetto di Dogliani Docg - 29

Caldera - Piemonte

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

Ruchè di Castagnole Monferrato Docg - 35

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.

Barbaresco Docg - 90

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.

Fiulot Barbera d'Asti Docg - 35

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 gioven-

tù: 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.

Occhetti Nebbiolo d'Alba Doc - 45

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.

Barolo Bussia Docg - 90

Prunotto - Piemonte

Colore rosso granato intenso con riflessi rubini. Profumo di drupacee molto 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.

Amarone Valpolicella Classico Doc - 149

Allegrini - Veneto

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

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.

S. Maddalena Doc - 29

H. Lun - Trentino Alto Adige

Sulle pendici rivolte a sud intorno a Bolzano, il Vernatsch e il Lagrein maturano per produrre questo elegante vino rosso. Tannini morbidi e un tipico bouquet di mandorle e violette conferiscono a questo acclamato vino il suo carattere distintivo.

Pinot Nero Doc - 45

H. Lun - 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.

Refosco dal Peduncolo Rosso Doc - 29

Forchir - Friuli Venezia Giulia

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

Schioppettino Igt - 40

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.

Merlot Lorenzon Doc - 29

Tenuta Del Morer - Friuli Venezia Giulia

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. All'olfatto è ricco con note fruttate di mora selvatica, lampone e prugna. Ne risulta un bouquet molto accattivante con sensazioni che ricordano l'affumicato e le spezie dolci. Equilibrato ed armonico, gusto fruttato con sentori di confettura di more e note fumè.

Chianti Docg - 29

Leonardo Da Vinci - Toscana

Limpido, colore rosso porpora profondo. Il vino ha sentori fruttati e floreali di ciliegia e violetta. Al palato è pieno, maturo e ben bilanciato.

Rosso di Montalcino Doc - 35

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 - 45

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 ciliegiole toscane. Effettua 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 - 29

Marteto Bruni - Toscana

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, molto luminoso. Profilo olfattivo incentrato su note fruttate di ciliegia e mirtillo, sentori floreali di ciclamino e lieve speziatura di cannella e anice stellato. In bocca esprime tutto il suo carattere, con evidente sensazione calorica racchiusa in un corpo rotondo, sapido e giustamente tannico, in un complesso di morbidezza caratterizzata da ritorni speziati dolci.

Brunello di Montalcino Docg - 89

Frescobaldi - Toscana

È un vino dal colore rosso rubino brillante arricchito da riflessi vermiglio. Al naso si apre con sentori fruttati, tra cui spicca il lampone, ribes nero e melograno, arricchiti da note floreali di viola e rosa, che lasciano poi spazio a sfumature speziate di pepe bianco, anice e chiodi di garofano. In bocca rivela una tessitura tannica fitta ed elegante e un corpo pieno. Il finale è molto lungo e caldo, con una componente speziata che spicca sulle intense note fruttate.

Bolgheri Rosso Il Seggio Doc - 49

Antinori - Toscana

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.

Santa Cristina Rosso Toscana Igt - 29

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 - 190

Antinori - Toscana

E' 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. E' 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 - 59

Antinori - Toscana

Rosso rubino scuro, con leggere sfumature violacee. Al naso dominano intense note di frutti rossi maturi, seguite da pia-

cevoli sentori di spezie dolci. Al palato il vino risulta equilibrato, armonioso e avvolgente, caratterizzato da una trama tannica sinuosa ed avvolgente. Un vino molto piacevole da bere.

Le Volte Toscana Igt - 55

Tenuta Ornellaia - Toscana

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.

Chianti Classico Riserva Docg - 59

Ser Lapo - Toscana

Con questa importante Riserva di Chianti Classico i Marchesi Mazzei vogliono celebrare il loro illustre antenato Ser Lapo, cui si deve il primo documento conosciuto sull'uso della denominazione "Chianti". Fresco, tannico, sentori di frutti di bosco e sottobosco, strutturato e intenso al gusto.

Montepulciano d'Abruzzo Doc - 29

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 - 29

Montecappone - 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 Doc - 35

Feudi S. Gregorio - Campania

Si esprime all'esame visivo su tonalità rosso rubino acceso. Al naso si apre con frutti rossi come lampone e amarene, contorniate da dolci speziature e note di liquirizia. Tannini ben lavorati che aiutano a dare morbidezza ad un vino molto ben equilibrato, particolarmente gradevole l'accompagnamento con note aromatiche per tutto il finale.

Primitivo di Manduria Doc Vitti - 29

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 - 39

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 - 35

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.

Pinot Nero Borgogna Cuvee Margot - 52

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 - 29

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.

Malvasia delle Lipari Doc - 39 (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 - 55 (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.

MEZZE BOTTIGLIE

Pigato Riviera Ligure Di Ponente - 18

Terrae - Liguria

Le origini del Pigato sono incerte ma gli studi più recenti lo classificano come un clone del Vermentino. Nel corso degli anni si è differenziato dal vitigno originario ed ha trovato le sue condizioni ideali nelle zone più interne della Riviera Ligure di Ponente, diventando uno dei più pregiati vini liguri.

Gavi Docg - 18

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.

Chianti - 18

Leonardo Da Vinci - Toscana

Limpido, colore rosso porpora profondo. Il vino ha sentori fruttati e floreali di ciliegia e violetta. Al palato è pieno, maturo e ben bilanciato.

Champagne Esterlin Brut Eclat - 39

Esterlin - 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.

VINI A BICCHIERE

BIANCHI

Pigato - 7

Pinot Grigio - Tenuta Morer - 7

Sauvignon - Tenuta Morer - 7

BOLLICINE

Prosecco - Valdobbiadene - 7

BIRRE

Dolomiti speciale (bottiglia 75cl) - 12

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) - 12

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 - 7

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.

ROSSI

Maniman - Rossese - 7

Merlot - Morer - 7

Chianti - Cantina Osvaldo - 7

Peroni Gran Riserva Puro Malto - 7

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 - 7

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 - 7

Italia

La Peroni Gran Riserva Bianca è una birra Weiss dal gusto aromatico fresco e piacevolmente bevibile. Il lievito selezionato di alta fermentazione ed il processo produttivo tradizionale le conferiscono un 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 - 6

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 - 6

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 - 6

Acqua (Panna/San Pellegrino) - 3

Caffè - 3

Coperto - 5

Thé Pesca/Thé Limone - 6

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 - 10

Invecchiati - 20

Cocktail - 15

APERITIF & COCKTAILS

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

Charles Baudelaire



Pink Spritz - 15

Pink Gin - lemon - prosecco - frutti rossi



Negroni - 15

Gin - vermut martini rosso - Campari bitter



Tanqueray London Dry & Tonic - 15

Tanqueray London Dry Gin - tonic - spicchio lime



Americano - 15

Martini rosso - Campari bitter - soda



Johnnie & Ginger - 15

Johnnie Walker Black Label - ginger ale - spicchio arancia



Campari Spritz - 15

Campari - prosecco - soda



Mojito - 15

Rum chiaro - zucchero canna - lime - menta fresca - soda



Aperol Spritz - 15

Aperol - prosecco - soda



Hugo - 15

Prosecco - sciroppo sambuco - lime - foglia menta



Porn Star Spritz - 15

Vodka- frutta della passione- champagne



Bloody Mary - 15

Succo - pomodoro - limone - Tabasco - sale e pepe - vodka



Mimosa - 15

Arancia - prosecco

Premium cocktails (premium liquor) - 20

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.

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?

