

WASABI'S
DRINKLIST

GinTonic

A differenza di molti altri classici drink, il GIN TONIC vanta una storia documentata. Tutto inizia durante il dominio britannico, in India, agli inizi del '700, quando la malaria devastava quelle terre. Ed è proprio durante il periodo coloniale inglese, che prende forma e vita la storia del gin tonic. Una storia sconosciuta ai più, ma che racconta di un'evoluzione straordinaria e, soprattutto inaspettata. Pensato e nato come medicinale, arriva infine ad essere uno dei drink più apprezzati e consumati al mondo.

€8 base

refreshing based cocktail

Gin

Edgar sopper (Eng.)	€ 8
Boombay sapphire (Eng.)	€ 8
Tanqueray (Sco.)	€ 8
Hendrick's (Sco.)	€ 8
Monkey 47 (Ger.)	€ 8
Gin Mare (Esp.)	€ 8
Portofino (Ita.)	€ 9
Malfy (Ita.)	
classico - limone - orange - rosa	
Roku (Jap.)	€ 8
Emporia (Ita.)	€ 8
Etsu (Jap.)	€ 9
Etsu Pacific Water (Jap.)	€ 10
Etsu Yuzu (Jap.)	€ 9
Beefeater (Eng.)	€ 8
Beefeater 24 (Eng.)	€ 8
The Kyoto Gin (Jap.)	€ 12
Ginnic Gin Langhe Fry (Ita.)	€ 8

**CREA
IL TUO
GIN TONIC**

Scegli gin, tonica
e flavoring PREFERITI

Tonic Water

Fever Tree Mediterranea
Fever Tree Indian
Thomas Henry
Seventeen (+0.50€)

max2 Flavoring

Scorza di limone
Scorza d'arancia
Scorza di lime
Anice stellato
Chiodi di garofano
Rosmarino
Salvia
Pepe nero
Pepe rosa
Mix di pepe
Cannella
Sale affumicato
Sale rosso



drinklist

DrinkBase €8

Yokoama

Vodka a scelta (Belvedere-Grey Goose-Beluga); Sciroppo di melograno; Pestato di mango; Tonica al pompelmo rosa. Drink Fresco con sentori tropicali, una prima impressione è dolce come il mango ed il melograno, ma durante la bevuta si farà sempre più presente il gusto amarognolo dato dalla tonica al pompelmo rosa.

Si consiglia l'accostamento ai coloratissimi uramaki proposti dalla cucina con il mix di sapori offerti dalla selezione di ingredienti di prima scelta.

Wasabi Negroni

Campari bitter; Martini rubino riserva speciale; Wasabi affogato nell'angostura; Saké. Questo drink racchiude un viaggio intorno al mondo, Le fondamenta sono tutte Italiane, rappresentate dall'iconico Campari bitter e dal Martini rubino riserva speciale che conferiscono un piacevole gusto agrodolce sorretto dal Saké che vi farà passeggiare per le vie di Tokyo. In fine il wasabi, affogato nel classico amaro Venezuelano, farà ardere le vostre papille gustative preparandole alla vostra cena.

Questo drink è un ottima scelta per ogni tipo di cena o aperitivo, si sposa con tutte le pietanze presenti nel nostro menù.

Spritz Kanto

Umeshu (saké alle prugne); prosecco Sushi Sparkling Astoria; soda. Rivisitazione del drink Italiano da aperitivo per eccellenza, lo Spritz Kanto ha un sapore dolce dato dal Saké alle prugne acerbe macerate (Ume) accompagnato dalle bollicine di soda e prosecco.

Si consiglia la consumazione accompagnata da pietanze crude (Sashimi, Carpacci, Ceviche, tartare etc...)

El Tequilero

Tequila Silver; Miele; Sciroppo alla cannella; sale rosa; succo di lime. Un drink che ci porta dritti in Messico con il totale dominio della Tequila addolcito dal miele; rafforzato dal succo di lime, profumato dalla cannella ed asciugato dal sale rosa.

Si consiglia El Tequilero come bevuta che accompagna le proposte del nostro chef della sezione Grill Experience.

listpremium €10

Shichiri Mihama

Gin giapponese; Saké; acqua tonica Indian Fever Tree; sale rosa (accompagnato da uova di pesce volante affogate nel saké). Questo Gin tonic speciale possiede la singolarità di un Gin proveniente direttamente dal Giappone, il sale rosa che punge le labbra come il sole sulla spiaggia dell'omonima Shichiri Mihama, le bollicine dell'acqua tonica e la sensazione di asciutto del Saké si sposano regalando la stessa sensazione che si ha dopo essere usciti dal mare di settembre. Infine il Tobiko nero al Saké vi scoppierà in bocca come i fuochi d'artificio durante il festival eseguito dall'Onigajo.

Il drink è consigliabile in accompagnamento a pietanze calde di ogni genere.

Salaryman

Scotch (Talisker 10 anni; Nikka from the barrel) soda. Proprio come i Salaryman Giapponesi, alla fine della giornata goditi un Highball (Scotch e soda) ma con le migliori qualità di Scotch.

Drink consigliato sia durante la cena che come digestivo.

analcolico

Matcha Leaf € 6

Thè verde caldo; sciroppo al frutto della passione; soda menta. Il caldo del Thè verde in Teiera cade come una cascata all'interno del bicchiere con il ghiaccio dandoti un gusto nuovo e delicato, cullato dal sapore del frutto della passione.

Il drink si sposa bene con tutte le pietanze, ma è consigliato con piatti caldi.

Son Goku e 6

Succo di frutti di bosco; succo di limone; pestato di mango; purea di banana. Come la scimmia della leggenda, gustati un mix di frutti che addolciranno la tua cena.

Il drink si consiglia come accompagnamento ai nostri coloratissimi Uramaki

bevande

Acqua naturale in vetro	€ 2.5
Acqua frizzante in vetro	€ 2.5
Coca Cola cl.33	€ 2.5
Coca Cola Zero cl.33	€ 2.5
Fanta cl.33	€ 2.5
Sprite cl.33	€ 2.5
The verde caldo	€ 5

birre

Asahi in bottiglia cl. 33	€ 4
Asahi alla spina piccola cl.20	€ 3.5
Asahi alla spina media cl.40	€ 5
Sapporo in bottiglia cl.33	€ 3.5
Arashi in bottiglia	€ 4
Peroni rossa Gran Riserva in bottiglia cl.50	€ 6
Peroni rossa Gran Riserva alla spina cl.20	€ 5
Peroni rossa Gran Riserva alla spina cl.40	€ 6
Guenda Artigianale - Weisse Bionda	€ 7
Chanda Artigianale - Indian Pale Lager Bionda	€ 7
Bionda Artigianale - SENZA GLUTINE	€ 7
Lolah Artigianale - Double Ipa Rossa	€ 7

bollicine

- Cà del Bosco cl.75 € 60
- Cuveè 1926 Valdobbiadene
prosecco superiore DOCG cl.75 € 25
- Valdo prosecco millesimato DOC cl.75 € 20
- Valdo Paradise Rosè cl.75 € 20
- Almaneti Brut bianco Librandi € 30
- Yu Sushi Sparkling Astoria € 20
- Astoria Gold € 15
- Astoria Fashion Cuveè € 15
- Astoria Rosè € 15
- Altemasi millesimato DOC € 30
- Altemasi Pas Rosè DOC € 45
- Altemasi Brut Rosè DOC € 35
- Coup Brut Nature Monte Rossa € 60
- P.R. Brut Blanc de Blanc Monte Rossa € 60
- Bellavista Alma Brut € 50
- Bellavista Alma Rosè € 70
- Cabochon Fuoriserie n.023 € 90
- Cabochon Fuoriserie Rosè n.06 € 100

champagne

- Veuve Clicquot Champagne € 100
- Champagne Laurent Perrier Brut € 100
- Champagne Laurent Perrie Rose € 110
- Champagne Cristal Lous Roedere 2012 cl.75 € 500
- Champagne Dom Perignon cl.75 € 400
- Champagne Krug cl.75 € 350
- Champagne Moët&Chandon Imperial cl.75 € 100

vini al calice

Rosso	€ 3,5
Bianco	€ 3,5
Rosato	€ 3,5
Mezzo litro	€ 6

bianchi

Madre Goccia Iuzzolini	€ 18
Settemari Fattoria San Francesco	€ 18
Donna Giovanna Iuzzolini	€ 35
Critone Librandi	€ 17
Malvasia e Sauvignon - Russo e Longo	€ 20
Grisara Cantina Ceraudo	€ 30
Imyr Cantina Ceraudo	€ 38
Greco di Tufo DOCG	€ 17
Fiano di Avellino	€ 17
Falanghina Irpinia	€ 17
Pinot bianco cantina Terlan	€ 25
Chardonnay cantina Terlan	€ 25
Muller Thurgau	€ 20
Gewurztraminer Cantine Terlan	€ 25
Sauvignon	€ 20
Ribolla Gialla	€ 20
Mare Chiaro Ippolito	€ 17
Blutete Statti	€ 17
Doppio Veneto Bianco frizzante Fattoria San Francesco	€ 17
Spadafora DOP Luna Piena cl.75	€ 25
Dolcemare di Spadafora Terre di Cosenza DOP	€ 20
Madama Giovanna - Termine Grosso	€ 20

rossi

Duca San Felice Librandi	€ 20
Jachello - Russo e Longo	€ 30
Brunello di Montalcino	€ 50
Morellino di Scansano	€ 20
Cabernet Sauvignon Icona Astoria	€ 22
Capocaccia Isola dei Nuraghi	€ 20
Primitivo di Manduria	€ 20
Pinot Nero	€ 25
Nero d'Avola Fina	€ 20
Solenero di Spadafora Calabria IGP	€ 22
Belfresco Iuzzolini	€ 20
Muranera Iuzzolini	€ 25
Gravello	€ 33

rosè

Colli di Ginestra - Russo e Longo	€ 20
Donna Rosa Fattoria San Francesco	€ 17
Lumare Tenuta Iuzzolini	€ 17
Terre Lontane Librandi	€ 17
Grayasusi Ceraudo	€ 25
Pescanera Ippolito Rosè	€ 17
Rosè Mina Astoria	€ 22
Arsura Magliocco Dolce Spadafora cl.75	€ 18
Luna Piena - Termine Grosso	€ 20



Whisky

Talisker 10 years Single Malt Regno Unito - 45,5%	€ 7
Nikka from the barrel Giappone - 51,4%	€ 8
The Kyoto malt whisky Giappone - 43%	€ 12
The Kyoto blended whisky Giappone - 40%	€ 10

Rum

Zacapa 23 anni Solera gran riserva Guatemala - 40%	€ 7
Bumbu the original Barbados - 40%	€ 7

Saké al bicchiere

Sakè Bijito Junmai "Shu" - Kizakura Giappone - 14,5%	€ 4
Sakè Bijito Junmai "Ginjo" - Kizakura Giappone - 14,5%	€ 4

Saké in bottiglia

Junmai Ginjo Export 30cl	€ 8
--------------------------	-----

