

# YŪGEN

LOUNGE RESTAURANT



## YÜGEN

Tante definizioni, per noi uno stile di vita.

Nel teatro?

Qualcosa di raro, raggiunto dai più grandi attori solo dopo  
decenni di sacrificio.

Nell'arte?

Capacità misteriose impossibili da descrivere a parole.

Nell'estetica?

La bellezza sublime, misteriosa, difficile da afferrare.

Il nostro obiettivo è raggiungere insieme a voi ciò che sta in alto.

Se la ricompensa per un piatto prelibato è l'esaltazione del  
gusto, noi vogliamo imprimere quel momento nel vostro essere.

Prolungare il piacere...

Si può fermare un tramonto?

L'attimo di un respiro?

Si può trattenere l'emozione di un bacio?

Il sapore di un piatto raffinato?

Immagina di poter fermare un tramonto per goderne il più  
possibile, immagina di poter sospendere l'attimo di un respiro,  
immagina di poter provare la stessa emozione di quel bacio.

Ora assaporalo con noi.

Yūgen.

MENÙ AUTUNNO INVERNO 2020

# menù degustazione

Scopri la nostra cucina, capace di combinare  
l'arte culinaria italiana e la tradizione giapponese.

Delicatezza e decisione: qualità che contraddistingue la nostra cucina.

---

## fusion

Menù per l'intero tavolo

### LA TRIGLIA

Triglia di scoglio fritta, allioli, mandorle tostate, gelato al melograno

### UDON PESTO E GAMBERI

Udon caldi al pesto leggero, tartare di gamberi rossi, guanciale croccante.

### STORIONE IN CROSTA

Storione in crosta d'alga nori, wakame di peperoni e alga spirulina, salsa di lamponi.

### WHITE RUSSIAN

Mousse al cioccolato bianco, gelatina alla vodka, spuma di cardamomo e polvere di caffè.

€ 40

Acqua, caffè e coperto inclusi

Menù con abbinamento Drink: + € 25

Menù con abbinamento Vino: + € 25





# a 4 mani

Menù per l'intero tavolo

## **FISH SALAD**

Insalata gentile, datterini, cetriolo, avocado, poke di salmone in tempura di mais, salsa chef selection, pasta kataifi.

## **LA TRIGLIA**

Triglia di scoglio fritta, allioli, mandorle tostate, gelato al melograno

## **UDON PESTO E GAMBERI**

Udon caldi al pesto leggero, tartare di gamberi rossi, guancialetto croccante

## **SELEZIONE DELLO CHEF**

Combinazione a discrezione dello chef. (10pz.)

## **WHITE RUSSIAN**

Mousse al cioccolato bianco, gelatina alla vodka, spuma di cardamomo e polvere di caffè.

€ 60

Acqua, caffè e coperto inclusi

Menù con abbinamento Drink: + € 30

Menù con abbinamento Vino: + € 30

# dinner

## IL CALDO

### TENTACOLO ALLA PIASTRA

Tentacolo di polpo alla piastra, crema di edamame e pomodorini confit.

€ 17

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **LITTLE HELL BOY** € 10  
Rum infuso all'ananas, lemongrass, arancia e lamponi, succo di limone, simple syrup.

## IL FREDDO

### LA TRIGLIA

Triglia di scoglio fritta, allioli, mandorle tostate, gelato al melograno

€ 14

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **MARY READ** € 10  
Chai almond milk, rum mix spicy vanilla, sour, umeboshu syrup



## IL PRIMO FUSION

### UDON PESTO E GAMBERI

Udon caldi al pesto leggero, tartare di gamberi rossi, guancialetto croccante

€ 18

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **CHIPOTE** € 10  
Mezcal, succo di limone, chipotle syrup, assenzio.

## LE SUGGERIZIONI

### STORIONE IN CROSTA

Storione in crosta d'alga nori, wakame di peperoni e alga spirulina, salsa di lamponi.

€ 16

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **MATE** € 10  
Genver infuso al Mate, infusione di cardamomo, succo di limone, sidro di mela, simple syrup.

### OTORO

Ventresca di tonno cotta a bassa temperatura, cialda di bagoss,  
pepe di sansho, cocco e zafferano.

€ 18

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **FLOUNDER** € 12  
Dwine, lemon juice, seaweed syrup, nori better.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato preventivamente sottoposto a trattamento di abbattimento rapido (-20°) per motivi di maggiore sicurezza alimentare conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

La lista degli allergeni è ravvisabile presso la cassa secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1169/2011

limited edition



URAMAKI e COCKTAIL



# uramaki

1 PORZIONE 8 PEZZI

## DENVER

Polpa di merluzzo in tempura, avocado, maionese, tobiko.

€ 14

## TOKIO

Tonno cotto, mela verde, menta, philadelphia, lime, cipollotto, salsa aburi.

€ 14

## PROFESSORE

Gambero in tempura, maionese, crema di tonno e salmone cotti, cipollotto, salsa aburi piccante.

€ 23

## MARSILIA

Salmone, avocado, maionese, datterini, tartare di salmone, cipollotto, guacamole, salsa aburi.

€ 20

## HELSINKI

Salmone, philadelphia, acciughe, maionese, tartare di salmone, tobiko rosso, lime.

€ 22

## PALERMO

Lingotto di riso in tempura, guacamole capperi, tartare di salmone scottata, salsa aburi.

€ 20

# cocktail

## STOCCOLMA

Moskovskaya, humeboshi syrup, succo di limone, acqua di barbabietola, soda.

€ 10

## RIO

Otto spicy rum, lime, peach mix, honey syrup, ananas, hierba buena.

€ 8

## LISBONA

Vermouth blanc, shrum al melone, jalapeno.

€ 8

## BOGOTA

Rhum dictador amber, agua miel, vainilla negrita, lime.

€ 10

## NAIROBI

Gin infuso al karkadè, lime, kefir ryrup, arancia pestata, ginger ale.

€ 8

## BERLINO

Marsala, liquore di pistacchio, crema di ricotta, canditi, croccante.

€ 10





## PIATTI GIAPPONESI

### YAKI SOBA

Spaghetti di grano saraceno saltati alla piastra con verdure, gamberi, germogli di soia conditi in salsa teryaki e katsuobushi.

€ 16

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **GREEDY PUNCH** € 8  
Gin Greedy, yuzu, the verde, apple spicy syrup.

### RAVIOLI DI GYOZA

Ravioli di Gyoza alle verdure con bisque di gamberi e scampi.

€ 16

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **CAMELIA** € 8  
gin aromatizzato al the nero, limone spremuto, ginger beer.

### TATAKI DI SALMONE

Tagliata di salmone in crosta di sesamo con glassa all'ibisco e peperoncino.

€ 14

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **BUSHIDÔ** € 10  
Succo di lime, jamaican rum mix, falernum, roasted pineapple syrup,  
succo di pompelmo, assenzio e Bob's abbots bitter.

### TATAKI DI TONNO

Tagliata di tonno in crosta di sesamo con glassa all'ibisco e peperoncino.

€ 17

Consigliabile l'abbinamento con il cocktail **AMBASSADOR** € 10  
Vodka Belvedere, Apricot brandy, succo di lime, sale delle Hawaii, ginger Ale e timo.



## **SUSHI SPECIAL**

1 PORZIONE 8 PEZZI

### **SHIBUMAKI**

Tamago, philadelphia al limone candito, fiore di zucca in tempura, alici del cantabrico.  
€ 20

### **URAMAKI KING CAPASANTA**

Salmone, avocado, maionese, tartare di salmone, capasanta in tempura al dashi e salsa aburi.  
€ 23

### **TRIPLO PHILADELPHIA**

Philadelphia, salmone, avocado, salmone affumicato,  
tartare di salmone e pasta kataifi.  
€ 20

### **ANDYMAKY**

Gambero e scampi in tempura, avocado, maionese, crema di capasanta e salsa aburi.  
€ 22

### **TRIPLO TONNO**

Tonno, avocado, Philadelphia, carpaccio di tonno esterno,  
tartare di tonno e tobiko rosso.  
€ 24

### **UNAGHI TEMPURA**

Gambero in tempura, maionese, carpaccio di avocado e unaghi, salsa teriyaki.  
€ 20

### **ILAMAKI**

Ricciola, avocado, maionese, carpaccio di ricciola scottata,  
gambero in tempura e salsa chef selection.  
€ 21

### **URAMAKI NINFEA**

Philadelphia, asparago trifolato, avocado, carpaccio di zucchine in tempura e salsa aburi.  
€ 12

## **ANTIPASTI**

EDAMAME <i>Fagioli tipici giapponesi</i>	€ 5
EDAMAME SPICY	€ 6
TARTARE DI TONNO SPECIAL <i>Tartare di tonno, olio al tartufo, foie gras e crostini di pane</i>	€ 22
TARTARE DI TONNO E AVOCADO	€ 16
TARTARE DI SALMONE	€ 13
GOMA WAKAME SALAD <i>Varietà di alghe leggermente piccanti</i>	€ 7
MISO SOUP	€ 4
RISO BIANCO	€ 3

## **CARPACCIO**

MISTO	€ 15
TONNO	€ 15
SALMONE	€ 13
RICCIOLA	€ 14

## **CHIRASHI**

*Ciotola di riso e pesce crudo*

MISTO	€ 16
TONNO	€ 18
SALMONE	€ 14
SPECIAL CHEF SELECTION	€ 25

## **TEMAKI**

*Cono d'alga ripieno di riso con pesce ed altri ingredienti*

SALMONE PHILADELPHIA	€ 5
EBI PHILADELPHIA <i>Gambero cotto e philadelphia</i>	€ 5
SPICY TUNA	€ 6
SPICY SALMON	€ 5
CALIFORNIA	€ 5
EBI TEMPURA <i>Gambero fritto</i>	€ 5
PHILADELPHIA <i>Salmone cotto e philadelphia</i>	€ 5
VEGAN <i>Selezione dello chef</i>	€ 4
SALMONE TEMPURA <i>Salmone in tempura e salsa spicy</i>	€ 6
TONNO TEMPURA <i>Tonno in tempura e salsa spicy</i>	€ 7

## **NIGIRI** 1 PORZIONE 2 PEZZI

*Polpette di riso sopra le quali vengono appoggiate delle fettine di pesce*

TONNO	€ 5
SALMONE	€ 4
BRANZINO	€ 5
RICCIOLA	€ 5
EBI <i>Gambero cotto</i>	€ 4
CAPASANTA	€ 8
UNAGHI <i>Anguilla</i>	€ 6
GAMBERO ROSSO	€ 6
VEGETARIAN <i>Selezione dello chef</i>	€ 4

## **SELEZIONE DELLO CHEF** combinazioni dello chef

SELEZIONE DELLO CHEF 12 PEZZI [combinazioni a discrezione dello chef]	€ 18
SELEZIONE DELLO CHEF 20 PEZZI [combinazioni a discrezione dello chef]	€ 25
SELEZIONE DELLO CHEF 40 PEZZI [combinazioni a discrezione dello chef]	€ 50
ABURI SUSHI SCOTTATO (olio e salsa special) 10 PEZZI	€ 14
VEGETARIAN MIX 10 PEZZI	€ 12
NIGIRI MIX PREMIUM 6 PEZZI	€ 16
GUNKAN MIX PREMIUM 6 PEZZI	€ 21

## **SASHIMI**

*Pesce crudo*

	6 PEZZI	12 PEZZI
MISTO		€ 18
TONNO	€ 9	€ 18
SALMONE	€ 7	€ 14
TONNO E SALMONE		€ 16
SALMONE E RICCIOLA		€ 15
SCAMPI E GAMBERI	€ 20	

## **SALAD**

YUGEN SALAD <i>Insalata gentile, datterini, cetriolo, avocado, poke di salmone in tempura di mais, salsa chef selection, pasta kataifi</i>	€ 14
FISH SALAD <i>Insalata gentile, carpaccio misto, arancia, datterini, olio al bergamotto, salsa chef selection</i>	€ 17

## **GUNKAN** 1 PORZIONE 2 PEZZI

*Riso con pesce ed altri ingredienti avvolto esternamente da alga/pesce*

GUNKAN KANI <i>Alga nori, snow crab e spicy maio</i>	€ 5
GUNKAN TONNO <i>Alga esterna, tartare di tonno</i>	€ 8
GUNKAN SALMONE <i>Salmone esterno, tartare di salmone e pasta kataifi</i>	€ 7
GUNKAN VEGAN <i>Selezione dello chef</i>	€ 4
GUNKAN HAMACHI <i>Ricciola esterna, capasanta e salsa teriyaki</i>	€ 10

## **HOSOMAKI** 1 PORZIONE 6 PEZZI

*Piccolo rotolo di riso con alga esterna*

TONNO	€ 8
CETRIOLO	€ 7
SALMONE	€ 7
AVOCADO	€ 7
TONNO E AVOCADO	€ 9
SALMONE E PHILADELPHIA	€ 8

## **FUTOMAKI**

*Rotolo di riso con alga esterna*

	4 PEZZI	8 PEZZI
FUTOMAKI FRITTO <i>Philadelphia, salmone e salsa teriyaki</i>	€ 9	€ 16
FUTOMAKI SPECIAL <i>Interno: philadelphia, cetriolo, avocado Esterno: tartare di salmone, pesce bianco, salsa teriyaki agrodolce</i>	€ 15	

## **TEMPURE**

*Fritto*

MISTO - GAMBERONI E VERDURE	€ 14
GAMBERONI	€ 15
VERDURA	€ 10



## **URAMAKI** 1 PORZIONE 8 PEZZI

*Rotolo di pesce ed altri ingredienti con riso esterno*

ASTICE astice, maionese, insalata, tobiko e salsa teriyaki	€ 22
SALMONE SPICY TEMPURA salmone in tempura con dashi, salsa spicy, salsa teriyaki	€ 14
TIGER ROLL gambero in tempura, maionese, salmone, ikura e salsa teriyaki	€ 15
EBITEN gambero in tempura, maionese, salsa teriyaki e mandorle tostate	€ 10
EBITEN AVOCADO gambero in tempura, maionese, avocado e salsa teriyaki	€ 12
CALIFORNIA polpa di granchio, cetriolo, avocado e maionese	€ 13
NEW CALIFORNIA polpa di granchio, cetriolo, avocado, maionese, salmone affumicato e panna acida	€ 15
PHILADELPHIA salmone cotto, philadelphia, onion crispy e salsa teriyaki	€ 10
SPICY TUNA tonno, shichimi, spicy maio e katsuobushi	€ 12
SPICY SALMON salmone, shichimi e spicy maio	€ 11
SALMONE E AVOCADO	€ 10
TONNO E AVOCADO	€ 12
RAINBOW polpa di granchio, cetriolo, avocado, maionese, pesce misto	€ 15
YUGEN DI SALMONE salmone, philadelphia e salsa teriyaki	€ 14
YUGEN DI TONNO salmone, philadelphia, tonno, avocado e salsa teriyaki	€ 16
SOULMAKI tonno, avocado, philadelphia, tartare di salmone e gambero rosso	€ 20
SAUDADE tartare di salmone, carpaccio di avocado e salsa teriyaki	€ 18
SOFT SHELL granchio morbido in tempura, maionese, insalata, avocado	€ 15
ARCOBALENO gambero in tempura, maionese, pesce misto esterno, salsa teriyaki	€ 16

# dessert

Concludi il tuo viaggio concedendoti un dessert.  
Ricercate combinazioni di ottimi prodotti italiani Presidi Slow Food  
con un tocco d'Oriente per stupire ancora una volta i tuoi sensi.

---

## **WHITE RUSSIAN**

Mousse al cioccolato bianco, gelatina alla vodka,  
spuma di cardamomo e polvere di caffè.

€ 9

## **SORBETTO AL LIME**

Sorbetto al lime, granita di averna, crumble di cioccolato e pistacchio.

€ 9

## **CROSTATA DI FRUTTA**

€ 8

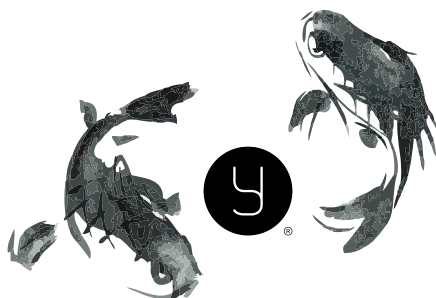
## **MOUSSE**

Mousse di albicocca, biscotto morbido al cioccolato fondente 70%,  
spuma di basilico.

€ 8

## **MACARON**

€ 1,5 cad.





# cocktails

Abbina al tuo aperitivo o alla tua cena un cocktail che ne accompagni il sapore.

Il nostro barman **Andrea** ha accuratamente selezionato per te gli ingredienti più raffinati.

La leggerezza del pesce crudo esaltata dalla delicatezza del pepe rosa o dalla freschezza dello zenzero.

---

## YŪGEN

Campari, orange bitter, sakè, soda, salvia pestata e rosmarino affumicato.

€ 7

## BLANVILLE

Gin Tanqueray, passion fruit, ginger ale, zenzero pestato.

€ 8

## CAMELIA

Gin aromatizzato al the nero, limone spremuto, ginger beer.

€ 8

## FLOUNDER

Dwine, lemon juice, seaweed syrup, nori better.

€ 12

## MARY READ

Chai almond milk, rum mix spicy vanilla, sour, umeboshu syrup.

€ 10





### **CRAB MULE**

Vodka infusa al granchio, limone spremuto, spuma di zenzero e pimento, clorofilla di prezzemolo.

€ 10

### **MAIKUBI**

Bourbon, Evo Dwine, Elephant sloe gin, Jamaican rum, lime, ginger ale, bitter.

€ 8

### **GREEDY PUNCH**

Gin Greedy, yuzu, the verde e apple spicy syrup.

€ 8

### **BUSHIDÔ**

Succo di lime, jamaican rum mix, falernum, roasted pineapple syrup, succo di pompelmo, assenzio e Bob's abbots bitter.

€ 10

### **MATE**

Genver infuso al mate, infuso di cardamomo, succo di limone, sidro di mela, simple syrup.

€ 10

### **LITTLE HELL BOY**

Rum infuso all'ananas, lemonglass, arancia e lamponi, succo di limone, simple syrup.

€ 10

### **VIA DELLA SETA**

Evo, oleo saccharum, infuso di the nero e pepe di Sichuan, sciroppo di cipolle di Tropea e bitter psychaud's.

€ 10

### **CHIPOTE**

Mezcal, succo di limone, chipotle syrup, assenzio

€ 10

### **SALARYMAN**

Whisky Nikka days, lemongrass, passion fruit, cherry bitter syrup.

€ 10

## GLI ANALCOLICI

### **BASITO**

Pestato di lime e zucchero di canna, tonica.

€ 6

### **SMILING EYES**

Pestato di lime e zucchero di canna, passion fruit, mirtilli, succo d'arancia.

€ 6

### **YÜGEN ZEN**

Ginger Ale, lime, sambuco, menta.

€ 6



## SIGNATURE DRINK

### **TURKEY JULEP**

Wild turkey 81 proof, zucchero di canna, menta fresca, acqua.

€ 10

### **LADY WINE**

DWine, moscato, zolletta di zucchero, angostura.

€ 10

### **NEGRONI DEL MATTINO**

Bitter al caffè, Cocchi riserva, Plymunth gin.

€ 10

# birre

YUGEN GOLDEN KOI

€ 8  
0,50 L

KIRIN IKIBAN

€ 4  
0,33 L

SAPPORO

€ 4  
0,33 L

BLANCHE DE BRABANT

€ 14  
0,75 L

MENABREA

€ 4  
0,33 L

---

**AMARI**

€ 4

**ACQUA**

€ 3

**BIBITE**

€ 3,5

**CAFFÈ**

€ 1,5

ESPRESSO

**CAFFÈ**

€ 2

CORRETTO, DECAFFEINATO, ORZO, GINSENG



COPERTO E SERVIZIO € 3,50

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato preventivamente sottoposto a trattamento di abbattimento rapido (-20°) per motivi di maggiore sicurezza alimentare conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

La lista degli allergeni è ravvisabile presso la cassa secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1169/2011

# carta vini

## spumanti

"Gli spumanti che un tempo venivano considerati soprattutto vini per brindare e festeggiare, negli anni a seguire sono diventati grandi protagonisti sulle tavole, complice di questo avvenimento è anche la loro versatilità d'abbinamento".

### CHAMPAGNE

#### **DOM PÉRIGNON**

VINTAGE BRUT MILLESIMATO  
chardonnay, pinot noir, meunier  
€ 220

#### **RUINART**

BLANC DE BLANCS BRUT  
chardonnay  
€ 110

#### **BILLECART-SALMON**

BRUT ROSÉ  
chardonnay, pinot noir, meunier  
€ 115

#### **BRUNO PAILLARD**

PREMIÈRE CUVÉE EXTRA BRUT  
chardonnay, pinot noir, meunier  
€ 80

#### **R. POUILLON**

LES BLANCHIENS  
PREMIER CRU BRUT NATURE MILLESIMATO  
chardonnay, pinot noir  
€ 120

**DELAMOTTE**

BLANC DE BLANCS GRAND CRU BRUT  
chardonnay  
€ 110

**AGRAPART**

7 CRUS BRUT  
chardonnay, pinot noir  
€ 85

**GEORGES VESSELLE**

BLANC DE NOIR GRAND CRU EXTRA BRUT  
pinot noir  
€ 70

**ANDRÈ ROGER**

GRAND CRU ROSÉ DE SAIGNÉE  
pinot noir  
€ 58

**CREMANT**

**VEUVE AMBAL**

GRANDE CUVÉE BRUT ROSÉ  
CREMANT DE BORGOGNE  
pinot noir, gamay, chardonnay  
€ 35

## FRANCIACORTA

### **BELLAVISTA**

VITTORIO MORETTI  
chardonnay, pinot nero  
€ 135

TEATRO LA SCALA BRUT  
chardonnay, pinot nero  
€ 65

### **CA' DEL BOSCO**

ANNAMARIA CLEMENTI  
chardonnay, pinot bianco, pinot nero  
€ 125

DOSAGE ZÉRO  
chardonnay, pinot bianco, pinot nero  
€ 75

### **MONTEROSSA**

CABOCHON  
chardonnay, pinot nero  
€ 80

### **IL MOSNEL**

EBB  
chardonnay  
€ 58

### **BERLUCCHI**

'61 NATURE  
chardonnay, pinot nero  
€ 50

### **FACCOLI**

DOSAGGIO ZERO  
chardonnay, pinot bianco, pinot nero  
€ 50

### **BARONE PIZZINI**

ANIMANTE  
chardonnay, pinot bianco, pinot nero  
€ 33

### **CONTADI CASTALDI**

NEW GENERATION SOUL SATÈN  
chardonnay  
€ 50

**UBERTI**

COMARÌ DEL SALEM  
EXTRA BRUT MILLESIMATO  
chardonnay, pinot bianco  
€ 58

**FRANCESCO I**

BRUT  
chardonnay, pinot nero, pinot bianco  
€ 35

**LA VALLE**

BLANC DE NOIR  
pinot nero  
€ 40

**TENUTA AMBROSINI**

BATUDÈ  
chardonnay, pinot nero, pinot bianco  
€ 29

**RIZZINI**

BRUT MILLESIMATO  
chardonnay, pinot nero  
€ 38

**DERBUSCO CIVES**

DOPPIO ERRE DI  
chardonnay, pinot nero  
€ 35

**RONCO CALINO**

SATÈN  
chardonnay  
€ 33

**BORGIO LA GALLINACCIA**

SATÈN MILLESIMATO  
chardonnay  
€ 35

**UGO VEZZOLI**

ROSÈ  
pinot nero, chardonnay  
€ 28



## CRUSAÉ

**MARCHESI DI MONTALTO**

COSTA DEL VENTO BRUT

OLTREPÒ PAVESE - PINOT NERO

€ 29

## ALTALANGA

**GABARINO ROBERTO**

ALTALANGA EXTRABRUT

chardonnay

€ 33

## METODO CLASSICO DI PUGLIA

**D'ARAPRÌ**

RISERVA NOBILE

METODO CLASSICO DA UVE ITALIANE

bombino bianco

€ 35

# bianchi

"C' è forse altro vino che meglio dei bianchi riesce a farsi desiderare con tanta facilità?"

## VINI BIANCHI FERMI ITALIANI

### **HOFSTÄTTER**

JOSEPH  
GEWURZTRAMINER SUDTIROL-ALTO ADIGE  
€ 27

### **LIVIO FELLUGA**

COLLI ORIENTALI  
PINOT GRIGIO  
€ 28

### **SHIOPPETTO**

COLLIO  
friulano  
€ 30

### **PIEROPAN**

VIGNETO CALVARINO  
SOAVE CLASSICO  
garganega, trebbiano di Soave  
€ 32

### **CA' LOJERA**

ANNATA STORICA  
LUGANA  
turbiana  
€ 36

### **MONTONALE**

MONTUNAL  
LUGANA  
turbiana  
€ 26

### **SELVA CAPUZZA**

CAMPO DEL SOGLIO  
SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA  
tuchi  
€ 28

**BARACCO DE BARACHO**

GALATEA  
ROERO ARNEIS  
arneis  
€ 22

**VIGNETI MASSA**

DERTHONA  
COLLI TORINESI  
timorasso  
€ 30

**LA SOURCE**

VALLE D' AOSTA  
petite arvine  
€ 24

**VILLA BUCCI**

VERDICCHIO  
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC  
€ 25

**GUIDO MARSELLA**

FIANO DI AVELLINO  
fiano  
€ 30

**TANCA GIOIA**

U TABARKA VENTOU DE MA  
VERMENTINO DI SARDEGNA  
€ 27

**PIETRADOLCE**

ETNA BIANCO  
carricante  
€ 28

## VINI BIANCHI FERMI ESTERI

### **PRINZ**

RIESLING

FEINHERB VON BUNTEN SCHIEFER

€ 27

### **VERUS VINOGRADI**

SAUVIGNON

STAJERSKA SLOVENJA

€ 27

### **ALAIN GEOFFRY**

CHABLIS

BEINES BOURGOGNE

€ 35

### **LAPORTE**

LES DUCHESSES

LOIRA

Pouilly-Fumè 100%

€ 36

## MACERATI ITALIANI

### **SKERK**

VENEZIA GIULIA

VITOVSKA

€ 39

VENEZIA GIULIA

MALVASIA

€ 39

## MACERATO ESTERO

### **SLAVCECK**

REBULA

VIPAVSKA DOLINA

ribolla gialla

€ 30

## FRIZZANTE ITALIANO

### **MARIOTTI**

SMARZEN

BIANCO DELL' EMILIA

trebbiano romagnolo, malvasia di candia

€ 20

# rosati

"Il calore dei rossi e la freschezza dei bianchi, gusti che si incontrano, si mescolano e si esaltano soltanto nel vino rosato."

## ROSATI FERMI ITALIANI

### **AZIENDA VITIVINICOLA MARULLI**

TENUTA PARAIDA ROSATO

negroamaro

€ 22

### **COSTARIPA**

**MATTIA VEZZOLA**

ROSAMARA

VALTÈNESI CHIARETTO

groppello, marzemino, sangiovese, barbera

€ 25

## ROSATO FERMO ESTERO

### **DOMAINE DES SARRINS**

CÔTES DE PROVANCE ROSÈ

cinisault, grenache, syrah, mourvedrè, rolle

€ 33

# rossi

“Un giorno incontrai due pescatori pugliesi che suonavano triglie d’ una spanna come fossero flauti trasversi e ogni tanto bevevano da un fiasco di rosso che pareva il sangue di un drago. [Perché?] lo inquisii. E uno di loro: [Perché ci piace.]” Il rosso con il pesce è libertà.

Gianni Brera

## VINI ROSSI FERMI ITALIANI

### AZIENDA VITIVINICOLA MARULLI

DICA 33  
METODO FREMAN  
negroamaro  
€ 24

### PIETRADOLCE

ETNA ROSSO  
nerello mascalese  
€ 28

### VINI BELLUZZO

ORGOGGIO  
TARCENTO  
refosco  
€ 38

## VINO ROSSO FERMO ESTERO

### DAVID DUBAND

BOURGOGNE  
pinot noir  
€ 35

## VINO ROSSO FRIZZANTE ITALIANO

### PALTRINIERI

L’ ECLISSE  
LAMBRUSCO DI SORBARA  
€ 22

# dessert

### MONGIOIA

LA MOSCATA  
€ 30

# sake

“Il sake vive. Vedi...anche il sake, come noi esseri umani, non diventa un sakè buono se non lo curi.”

Jirò Taniguchi

## **OKIMASUME GINPA**

JUNMAI

€ 13

## **HATSUMAGO DENSHO**

HONJOZO

€ 26

## **KONISHI HIYASHIBORI GOLD**

DAGINJO

€ 28

## **NINKI GOLD**

JUNMAI DAIGINJO

€ 38

## **KODAKARA YUZU**

FRUIT SAKE

€ 42

## **AL BICCHIERE**

### **HATSUMAGO DENSHO**

HONJOZO

€ 5

### **KODAKARA YUZU**

FRUIT SAKE

€ 8



#yugenloungerestaurant



