



BENTŌRO

Carta dei Vini

- Sakè Giapponese -

DENSHIN RIN Junmai daiginjo (720 ml) **68€**

Elegante, morbido, ricco e profondo, con note di frutta e un finale lungo e leggermente minerale. Abbinamento classico per sushi, sashimi e pesce bianco.


DASSAI 39 Junmai Daiginjo (300 ml) **28€**

Equilibrato e vivace, il finale pulito ne evidenzia la complessità e la finezza. Da abbinare a crostacei, pesce in salsa e verdure

DASSAI 23 Junmai Daiginjo (300 ml) **56€**

Ha un profumo intenso che ricorda i fiori bianchi e la frutta fresca. Prodotto di prima fascia. Si abbina perfettamente al pesce ma anche al dessert.


YAMATO SHIZUKU Junmai ginjo

(720 ml) **48€** / (Caraffa 360 ml.) **24€** / (Calice ) **10€**

Fresco al palato, con un aroma piacevole e fruttato.

Con le sue note floreali esalta la delicatezza del pesce crudo.

KOIKAWA BEPPIN Junmai

(720 ml) **42€** / (Caraffa 360 ml.) **22€** / (Calice ) **8€**

Bilanciato, leggero, secco.

Consigliato in abbinamento alla carne, può essere gustato anche caldo.

SHIRAYUKI EDO GENSHU Calice **8€**

Sake con note di legno, caramello e tabacco, paragonabile a un vino da meditazione. Perfetto in accompagnamento al dessert o come dopo pasto.

UMESHU CHOYA EXTRA YEARS

(700 ml) **38€** / (Calice ) **7€**

Liquore alla prugna tradizionale giapponese Bottiglia

Champagne:

**Fromentin Leclapart, Grand Cru,
Blanc de Noir, Bouzy (Pinot Nero) 82€**

**Diogene Tissier, Blanc de Blanc,
Chavot-Courcourt (Chardonnay) 76€**

**Champagne Thèophile Brut - Louis Roedere
(chardonnay, pinot nero, pinot meunier) 80€**

Bernard Gaucher, Rosè Brut, Arconville (Pinot Nero)  15€ / 68€

**Champagne Brut AOC "Collection 245" - Louis Roedere
(chardonnay, pinot nero, pinot meunier) 120€**

R de Ruinart (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot meunier) 120€


Ruinart Millesimè Extra-Brut (Chardonnay, Pinot Nero, Pinot meunier) 170€

**Krug Grand Cuvée 170ème Edition
(Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier) 420€**

Dom Pérignon Vintage 2012 (Chardonnay, Pinot Nero) 410€

Louis Roederer Cristal (Pinot Nero, Chardonnay) 430€

Bollicine

Franciacorta Brut La Montina (Chardonnay, Pinot Nero)  10€ / 40€

Franciacorta Saten La Montina (Chardonnay) 44€

Franciacorta Dosage Zero La Montina (Chardonnay, Pinot Nero) 64€

Franciacorta Millesimato La Montina (Chardonnay, pinot Nero) 48€

Ferrari Maximum Rosé (Pinot Nero) 62€

Giulio Ferrari "Riserva del Fondatore" (Chardonnay) 240€

- Vini Bianchi -

Francia

Chablis AOC La Meulière (Chardonnay) 60€

Riesling Domaine Paul Blanck - Alsace  9€ / 44€

Montagny Premier Cru Buissonnier (Chardonnay) 68€

Pouilly-fumé AOC "Villa Paulus"

Domaine Masson Blondelet (Sauvignon) 58€

Sancerre Blanc Bernard Reverdy & Fils (Sauvignon Blanc) 50€

Whispering Angel (Rosé) - Château d'Esclans

(Grenache 72%, Rolle 13%, Syrah 7%, Cinsault 4%, Tibouren 4%) 48€

Alto Adige

Alto Adige Doc Gewurztraminer Bio Brunnenhof 42€

Pinot Bianco Alto Adige Doc Ritterhof 34€

Pinot Grigio Alto Adige Doc Ritterhof 38€

Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla Collio Doc Buzzinelli  7€ / 28€

"Sharis" Bianco IGT Livio Felluga (Chardonnay, ribolla gialla) 34€

Pinot Grigio (ramato) DRAGA - Collio (Pinot grigio) 36€

Piemonte

Arneis Langhe DOC BIO - Blangè - Ceretto (Arneis) 34€

Veneto

Saoave Classico - Le Battistelle (Carganega) 30€

Marche

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC (Verdicchio) 28€

Toscana

Vermentino Otis - Dianella  7€ / 26€

Ansonica dell'Elba DOC - Chiesina di Lacona 34€

Emilia Romagna

Mercato Saraceno DOC Famoso
Tenuta Santa Lucia (*Famoso - vitigno Autoctono*) **28€**

Abruzzo

Piwi Jasci (*Sauvignon Kretos*)  **7€ / 26€**

Campania

Falanghina Beneventano Di Prisco **28€**

Greco di Tufo DOCG Benito Ferrara Vigna Cicogna **42€**

Greco di Tufo - Benito Ferrara "Due Chicchi" (*Greco di Tufo, Coda di Volpe*) **34€**

Costa d'Amalfi DOC "Furore Bianco" Fiorduva
Marisa Cuomo (*Fenile, Ginestra, Ripoli*) **100€**

Sicilia

Grillo Bio - Baroni di Pianogrillo **28€**

"Ginestra" Etna Bianco DOC Calcagno (*Carricante*) **36€**


Sardegna

Lupus in Fabula DOCG Vermentino di Gallura Superiore (*Vermentino*) **34€**

Calabria

Cretapaglia Sciccu Calabria IGP **28€**
(*Macerazione sulle bucce - Uve autoctone: Guardavalle, Montonico Pinto, Guarnaccia bianca*)

- Vini Rosati -

Cerasuolo d'Abruzzo DOC Strappelli (*Montepulciano D'abruzzo*)  **7€ / 26€**

"Romice" Etna Rosato DOC Calcagno
(*Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio*) **36€**

- Vini Rossi -

Francia

Bourgogne Hautes Cotes de Nuits

Vin de La Bourgogne (*Pinot Nero*) **72€**

Cuvée Clos Grand Faurie Saint-Emilion AOC 48€

(*Merlot, Cabernet Franc*)

Italia

Pinot Nero - Cantina Bravi Garfagnana  **8€ / 38€**

Pinot Nero Classico - Brunnenhof 44€

"Nireddu" Etna Rosso DOC Calcagno (*nerello Mascalese, Nerello Cappuccio*) **34€**

Pinot Nero - Podere Della Civettaja (*Pinot Nero*) **120€**

Tuarita - Redigaffi (*Merlot*) **260€**



Bevande e Caffetteria

Acqua Panna 50cl. 3€

Acqua Sanpellegrino 50cl. 3€

Caffè: 2€

Decaffeinato: 2€

Caffè americano: 2€

Tè Hoji 4€

Tè Verde 4€

Birra Asahi 33cl. 5€

Succo Bioplose frutta italiana 20cl. 4€

Coca Cola Zero 33cl. 4€

Cocktails

Umeshu Cocktail *(a base di liquore dolce alle prugne e soda)* 12€

Gin Tonic Kinobi 16€

Gin Tonic Roku gin 10€

Gin Tonic Nikka coffey 13€

Highball Akashi 13€

Highball Kensei 13€

Highball Nikka Days 13€

Highball Nikka from the barrel 16€