




BUSSARAKHAM ॐ



menu



Benvenuto in un viaggio di sapori autentici.
Ogni piatto è un racconto di tradizione e passione,
creato per regalarti un'esperienza **indimenticabile**.

*Si prega di avvisare il nostro staff al momento dell'ordinazione
di specifiche problematiche di allergie e intolleranze.*



Vegetarian



Vegan



Glutine
Wheat



Pesce
Fish



Frutti di mare
Prawn/Squid



Uova
Egg



Latte
Milk



Piccante
Chilli

Service €2,00* Alcuni prodotti possono essere congelati o variare a secondo della stagione o disponibilità.
Se avete allergie o intolleranze potete chiedere al nostro staff la lista degli allergeni.
Alcuni ingredienti potrebbero già trovarsi all'interno della preparazione/contaminazione.
Per alcuni piatti si può regolare il grado di piccantezza desiderata.

ANTIPASTI • APPETIZERS • AR HAN WANG • 开胃菜

Si prega di avvisare il nostro staff al momento dell'ordinazione di specifiche problematiche di allergie e intolleranze.

1.



SATAE KAI €8,00

Spiedini di pollo marinato con spezie e arachidi tritate. (3pz)

Chicken skewers marinated with spices and chopped peanuts.

泰式鸡肉串



2.



PHO PEA €5,00

Mini involtini ripieni di cavolo cappuccio, carote, funghi, cipolla e spaghetti di soia. (4pz)

Mini spring rolls with cabbage, carrots, mushrooms, onion and glass noodles.

迷你蔬菜春卷



3.



KAI HOR BAITHONG €9,00

Pollo marinato avvolto in foglia di banano. (6pz)

Marinated chicken wrapped in banana leaf.

芭蕉叶烤鸡肉



4.



PAN SIB TOD €8,00

Ravioli croccanti ripieno di pollo e arachidi tritate. (5pz)

Crispy dumplings with minced chicken and peanuts.

油炸鸡肉花生饺



5.



TOD MAAN KHUNG €11,00

Polpette di gamberi e maiale tritato al profumo di curry rosso. (8pz)

Shrimp and pork minced meatballs with red curry.

红咖喱鲜虾猪肉丸



6.



SOM TAM €12,00

Insalata di papaya verde condita con salsa agrumata thai e coriandolo.

Green papaya salad served with citrus sauce and coriander.

泰式青木瓜沙拉



ANTIPASTI • APPETIZERS • AR HAN WANG • 开胃菜

Si prega di avvisare il nostro staff al momento dell'ordinazione di specifiche problematiche di allergie e intolleranze.

7.



VAM TALAV €15,00

Insalata thai con frutti di mare (cozze, vongole, gamberi, calamari) e verdure miste (pomodorini, carote, cipolla tropea).

Thai salad with seafood (mussels, clams, shrimps, squid) and vegetables (cherry tomatoes, carrots, red onion).

泰式海鲜沙拉 🌿 🍷

8.



TUNG THONG €11,00

Sacchetti d'oro con ripieno di arachidi tritate, pollo e cipolla. (8pz)

Golden bags with minced peanuts, chicken and white onion.

花生洋葱鸡肉馅



9.

ANTIPASTI MISTI DELLA CASA X 2 PERSONE €18,00

Spiedini di pollo, involtini thai, pollo in foglia di banana, polpette di gamberi e maiale, sacchetti d'oro con salsa d'accompagnamento. totale 12 pz

Mixed house appetizers x2 // Chicken skewers, thai spring rolls, crispy dumplings, marinated chicken wrapped in banana leaf, shrimps and pork meatballs, golden bags with sauces.

招牌前菜拼盘 两人份 | 鸡肉串, 春卷, 炸饺子, 芭蕉叶烤鸡, 虾球, 黄金满袋



RISO E PASTA • RICE AND NOODLES • KHAO KUEY TIEW • 米饭面条

Si prega di avvisare il nostro staff al momento dell'ordinazione di specifiche problematiche di allergie e intolleranze.

10.



KHAO HOM MALI €3,00

Riso bianco thai cotto al vapore.

Steamed thai white rice.
泰式蒸米饭

11.



KHAO PHAD PHAK €7,50

Riso saltato vegetariano con uova, carote, germogli di soia, funghi e cipollotto.

Vegetarian fried rice with eggs, carrots, bean sprouts, mushrooms and spring onion.
蔬菜蛋炒饭



12.



KHAO PHAD KHUNG

€11,00

Riso saltato alla thai con gamberi, uova, pomodorini.

Thai stir-fried rice with shrimps, eggs, cherry tomatoes.

泰式鲜虾番茄蛋炒饭



13.



KHAO PHAD SAPPAROD

€9,50 Riso saltato con ananas fresco, uova, salsiccia thai, maiale sfilacciato, anacardi.

Thai stir-fried rice with fresh pineapple, eggs, thai sausages, dried frayed pork, cashews.
泰式腊肠菠萝蛋炒饭



14.



PHAD THAI • KAI • KHUNG

€12,00 • €14,00 • €18,00

Tagliatelle di riso saltate con tofu/pollo/gamberi e germogli di soia, uova, carote, arachidi tritate.

Rice noodles stir-fried with tofu/chicken/shrimps and bean sprouts, eggs, carrots, chopped peanuts.
泰式炒河粉 • 豆腐/鸡肉 • 鲜虾



15.



PHAD SEE EW NEUA

€12,50

Pappardelle di riso saltate con manzo, broccoli, uova, cavolfiore, carote, funghi.

Large rice noodles stir-fried with beef, broccoli, eggs, cauliflower, carrots, mushrooms.

泰式牛肉炒河粉



ZUPPE SOUPS TOM 汤

Si prega di avvisare il nostro staff al momento dell'ordinazione di specifiche problematiche di allergie e intolleranze.

16.



TOM YAM KHUNG

€9,50

Zuppa di gamberi speziata con foglia di lime, pomodorini, lemongrass, funghi.

Shrimps soup spiced with lime leaf, cherry tomatoes, lemongrass, mushrooms.

冬阴功汤

17.



TOM KHA KAI €8,50

Zuppa di pollo con latte di cocco, lemongrass, funghi, radice di galanga.

Chicken soup with coconut milk, lemongrass, mushrooms, galanda root.

泰式椰奶鸡汤

18.



TOM JEUD €6,50

Zuppa di verdure miste (broccoli, cavolfiore, carote, funghi) con spaghetti di soia.

Mixed vegetables soup (broccoli, cauliflower, carrots, mushrooms) with glass noodles.



POLLO & ANATRA • POULTRY • POULTRY • 鸡肉鸭肉

Si prega di avvisare il nostro staff al momento dell'ordinazione di specifiche problematiche di allergie e intolleranze.

19.



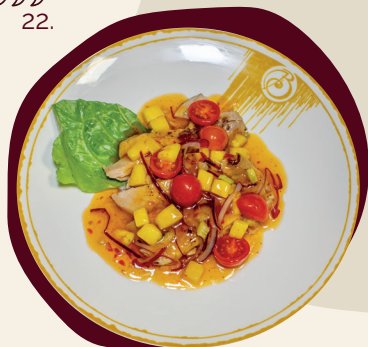
KHANG KIEW WAN KAI €14,00

Pollo al curry verde con latte di cocco, broccoli, basilico thai.

Green curry chicken with coconut milk, broccoli, thai basil.

泰式绿咖喱鸡

♫♫
22.



KAI YANG PRIEW WAN €14,00

Pollo marinato in salsa agrodolce thai con cipolla tropea, ananas, pomodorini.

Marinated chicken with sweet and sour sauce and red onions, pineapple, cherry tomatoes.

泰式酸甜鸡

20.



KHANG KRA RI KAI €14,00

Pollo al curry giallo con latte di cocco, patate, pomodorini.

Yellow curry chicken with coconut milk, potatoes, cherry tomatoes.

泰式黄咖喱鸡

♫

23.



KHANG PHED PED VANG €16,00

Filetti di anatra al curry rosso con latte di cocco, ananas, pomodorini.

Duck fillet with red curry, coconut milk, pineapple, cherry tomatoes.

泰式红咖喱菠萝烧鸭

♫♫

21.



KAI MANAO €14,00

Pollo fritto croccante servito con salsa di limone.

Crispy fried chicken served with lemon sauce.

泰式炸鸡配柠檬酱

♫♫

24.



PHAD KRAPOA KAI €14,00

Pollo saltato con aglio, peperoncino, basilico thai.

Thai chicken stir-fried with garlic, chili, thai basil.

泰式九层塔炒鸡肉

♫♫

CARNE • MEAT • MOO NEUA • 红肉

Si prega di avvisare il nostro staff al momento dell'ordinazione di specifiche problematiche di allergie e intolleranze.

25.



PHAD KHING NEUA

€15,00

Manzo saltato con zenzero fresco.

Beef stir-fried with fresh ginger.



26.



KHANG KIEW WAN NEUA

€16,00

Manzo al curry verde con latte di cocco, broccoli, basilico thai.

Green curry beef with coconut milk, broccoli, thai basil.

泰式绿咖喱炖牛肉



27.



KHANG DANG WAN NEUA

€16,00

Manzo al curry rosso con latte di cocco, ananas, basilico thai.

Red curry beef with coconut milk, pineapple, thai basil.

泰式红咖喱炖牛肉



28.



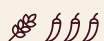
PHAD KRPAO NEUA

€16,00

Manzo tritato saltato con peperoncino fresco, cipolla, basilico thai.

Minced beef stir-fried with fresh chili, onions, thai basil.

泰式九层塔炒牛肉末



29.



NEUA PHAD SAPPAROD

€15,00

Manzo saltato con ananas fresco.

Beef stir-fried with fresh pineapple.

泰式菠萝炒牛肉



FRUTTI DI MARE • SEAFOOD • AR HAN TALAY • 海鮮

Si prega di avvisare il nostro staff al momento dell'ordinazione di specifiche problematiche di allergie e intolleranze.

30.



31.



32.



KHUNG KIEW WAN

€19,00

Gamberi* al curry verde con latte di cocco, broccoli, basilico thai. (5 pz)

Green curry prawns with coconut milk, broccoli, thai basil. 泰式绿咖喱虾



KHANG DANG KHUNG

€19,00

Gamberi* al curry verde con latte di cocco, broccoli, basilico thai. (5 pz)

Green curry prawns with coconut milk, broccoli, thai basil. 泰式红咖喱虾



KHUNG OB WOON SEN

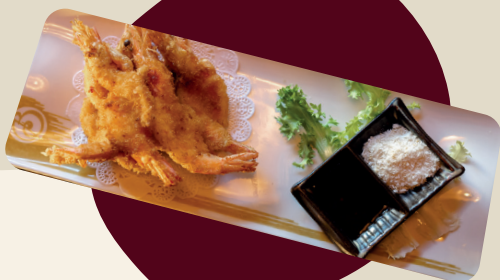
€19,00

Gamberi* stufati in terracotta con spaghetti di soia, funghi, sedano, broccoli, cavolfiore, carote.

Prawns stew in stove with glass noodles, mushrooms, celery, broccoli, cauliflower, carrots.



33.



34.



KHUNG CHUB PANG

TOD €19,00

Gamberi* croccanti ricoperti con panatura di mais e cocco. (6 pz)

Fried prawns breaded with corn and coconut.

泰式椰蓉炸虾



PLAMUEK COOK KHAO

PANG TOD €18,00

Calamari fritti con panatura di mais e cocco.

Fried squid breaded with corn and coconut.

泰式炸鱿鱼



PESCE FISH AR HAN TALAY 鱼

Si prega di avvisare il nostro staff al momento dell'ordinazione di specifiche problematiche di allergie e intolleranze.

35.



PLA TOD €21,00

Orata croccante con salsa al peperoncino, aglio, coriandolo, basilico thai.

Crispy sea bream with chili, garlic, coriander, thai basil sauce.

泰式烤鱼搭配香辣蒜香九层塔酱



36.



PLA PRIEW WAN €21,00

Orata croccante in salsa agrodolce con cipolla tropea, pomodorini, ananas.

Crispy sea bream with sweet and sour sauce and red onions, cherry tomatoes, pineapple.

泰式烤鱼搭配酸甜酱



37.



PLA HOR BAITHONG

€21,00 (vapore o griglia)

Filetto di branzino con lemongrass e galanga in foglia di banana.

Sea bass fillet steamed or grilled with lemongrass and galanga served on banana leaf.

泰式芭蕉叶柠檬香茅



CONTORNI | SIDEDISHES • PHAD PHAK TAOHU • 配菜

Si prega di avvisare il nostro staff al momento dell'ordinazione di specifiche problematiche di allergie e intolleranze.

38.



TUAFUKVAOW PHAD PRIK KHANG €10,00

Fagiolini thai saltati con pancetta e curry rosso.

Thai long beans stir-fried with bacon and red curry.

泰式红咖喱肉末炒豆角



39.



PHAD PHAK RUAMMIT €8,00

Verdure miste saltate (broccoli, funghi, cavolfiore, carote).

Stir-fried vegetables (broccoli, mushrooms, cauliflower, carrots). 泰式炒时蔬



40.



PHAD PHAKBUNG FAI DANG €10, €9,00

Spinaci d'acqua saltati con peperoncino fresco.

Morning glory stir-fried with fresh chili.

泰式辣炒通心菜



41.



KHANG KIEW WAN PHAD €11,50

Verdure al curry verde (carote, cavolfiore, broccoli, funghi).

Green curry vegetables (carrots, cauliflower, broccoli, mushrooms).

绿咖喱炒蔬菜



42.



PHAD MA KHEA €10,50

Melanzane saltate con pancetta, peperoncino fresco, aglio, basilico thai.

Stir-fried eggplant with bacon, fresh chili, garlic, thai basil.

泰式肉末炒茄子



43.



KAI JEOW KHUNG €10,50

Omelette con gamberetti e erba cipollina.

Omelette with shrimps and fresh chives.

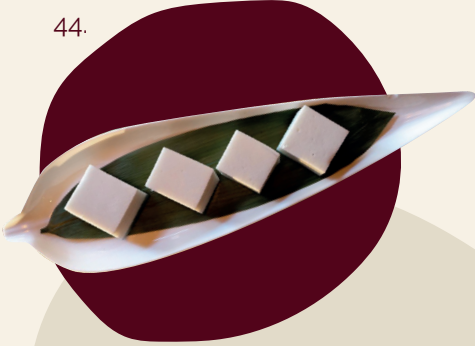
泰式鲜虾煎蛋



DOLCI • DESSERTS • KHA NOM • 甜品

Si prega di avvisare il nostro staff al momento dell'ordinazione di specifiche problematiche di allergie e intolleranze.

44.



WUN KATI €7,00

Gelatina di latte di cocco aromatizzata al pandan.

Coconut milk jelly flavoured with pandan.



45.



KHA NOM BABIN €7,00

Torta di tapioca con arachidi al vapore.

Steamed tapioca cake with peanuts.



46.



CAKE KLUAV €7,00

Torta di banana al vapore.

Steamed banana cake.



47.



MANGO STICKV RICE €9,50

Riso glutinoso con latte di cocco e mango fresco.

48.



KHA NOM RUAM €10,00

Mix dolci 10€ (2x torta di banana, 2x torta tapioca, 2x gelatina al cocco).

49.



KHA NOM RUAM €12,00

Mix di dolci (gelatina di cocco x1, torta tapioca x1, torta banana x1, mango sticky rice, 2 palline di gelato a scelta).



50.



MOUSSE MANGO €6,50

DOLCI • DESSERTS • KHA NOM • 甜品

Si prega di avvisare il nostro staff al momento dell'ordinazione di specifiche problematiche di allergie e intolleranze.

51.



AI TIM €4,50

Gelato a scelta tra: crema, zenzero, tè verde.

Icecream to choose between cream, ginger, green tea.



52.



GELATO

AL COCCO €6,00

Coppa di cocco ripieno di gelato al cocco.

Coconut stuffed with coconut icecream.

53.



SORBETTO

AL LIMONE €5,00

Sorbetto al limone.

Lemon sorbet.

54.



PONLAMAI SOD

€12,00

Mango e ananas fresco.

Fresh mango and pineapple.

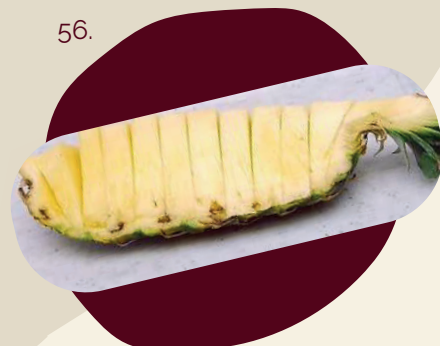
55.



MANGO FRESCO €9,00

Fresh mango.

56.



ANANAS FRESCO €6,00

Ananas fresco.

Fresh pineapple.

57.



PAPAYA FRESCA €8,00

Fresh Papaya

BEVANDE BEVERAGE

饮品

ACQUA NATURALE

GASSATA €3,00 (0.75Lt)

Still / Sparkling Water

**COCA COLA, COCA COLA
ZERO, FANTA, SPRITE
COKE, COKE ZERO,
FANTA, SPRITE €4,00**

THE FREDDO

LIMONE / PESCA €4,00

Iced Lemon Tea, Iced
Peach Tea

LATTE DI COCCO €3,50

Coconut Milk

THE THAI FREDDO €4,00

BIRRA NASTRO

AZZURRO €5,00 (0.66Lt)

CALICE DI VINO €5,00

rosso o bianco

CALICE DI PROSECCO

€6,00

BIRRA THAILANDESE

SINGHA 33cl 4€

63cl **6€**

AMARI €5,00

SAKE €5,00

CAFFÈ €2,00

CAPPUCCINO

€3,00

THE CALDO

€3,00

TISANA €3,00

Bollicine



PROSECCO TREVISO DOC "GALIE" Astoria 15.00 e



Glera 100%



11.5% vol



750ml



IL GUSTO SECCO E PIACEVOLMENTE ACIDULO LO DEFINISCE. COMPAGNO IDEALE PER QUELLO CHE È STATO PENSATO CIOÈ SUSHI, SASHIMI E CRUDO DI MARE.



PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG "CAMPOFALCO" CANEVEL 19.00 e



Glera 100%



11.5% vol



750ml



Biologico



IL GUSTO SECCO E PIACEVOLMENTE ACIDULO LO DEFINISCE. COMPAGNO IDEALE PER QUELLO CHE È STATO PENSATO CIOÈ SUSHI, SASHIMI E CRUDO DI MARE.



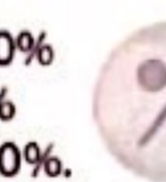
FRANCIACORTA DOCG BRUT CONTADI CASTALDI 38.00 e



Chardonnay 80%

Pinot nero 10%

Pinot bianco 10%.



12,5% vol



750ml

L'AFFINAMENTO DA 20 MESI A 26 MESI SUI LIEVITI SI DISTINGUE PER LA SUA SEMPLICITÀ CHE SI TRADUCE IN FINEZZA, IMMEDIATEZZA, PIACEVOLEZZA, CARATTERISTICHE FONDAMENTALI PER UN FRANCIACORTA DI QUALITÀ.



FRANCIACORTA ROSÈ DOCG Bellavista 75.00 e



Chardonnay 65%

Pinot nero 35%



12,5% vol



750ml

UN SORSO DI RARA FINEZZA CHE NON TRADISCE LO STILE BELLAVISTA. CRISTALLINO, ESSENZIALE, SEMPLICE. DI GRANDE AVVOLGENZA E PIACEVOLEZZA, UN VINO DAL CARATTERE DISTINTIVO.



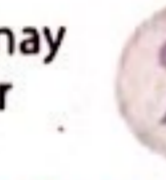
CHAMPAGNE BRUT COLLECTION 242 Louis Roederer 90.00 e



42% Chardonnay

36% Pinot noir

22% Meunier



12% vol



750ml

MATURA PER 3 ANNI IN CANTINA E PER ULTERIORI 6 MESI IN BOTTIGLIA DOPO LA SBOCCATURA. PUNTO DI EQUILIBRIO TRA GIOVINEZZA E MATURITÀ, TRA SEDUZIONE E CARATTERE, TRA FRESCHEZZA E Vinosità.



CHAMPAGNE BRUT Pol Roger 90.00 e



Chardonnay 34%,

Pinot noir 33%,

Pinot meunier 33%



12,5% vol



750ml

È UNA CUVÉE CHE NASCE DALLE UVE DI 35 CRU SELEZIONATI CON UNA PERCENTUALE DI VINI DI RISERVA CHE ARRIVA AD UN MASSIMO DEL 30% ED UN AFFINAMENTO DI ALMENO 36 MESI.

Vini Bianchi

ALTO ADIGE



RIESLING DOC "PITZON" Nals Magreid € 24.00



Riesling 100%



13.5% vol



750ml

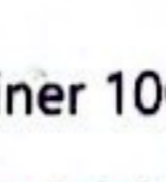
Un Riesling dalla struttura piena e vivace, dall'acidità gradevole e molto invitante. Il Riesling brilla in virtù dell'armonioso connubio tra freschezza e corposità.



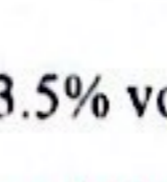
GEWURZTRAMINER DOC "LEITEN" Nals Margreid € 23.00



Gewurztraminer 100%




13.5% vol






750ml / 375ml

Esprime i tipici sentori varietali di rosa, spezie e frutta esotica. Il sorso è caldo, morbido, rotondo e di buona freschezza: inconfondibilmente altoatesino.

FRIULI VENEZIA GIULIA

 **PINOT GRIGIO** Aziende Agricole Livon € 19.00
€ 12.00


 Pinot grigio 100%  13% vol  750ml / 375ml


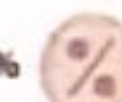

presenta un profumo fragrante che richiama la vaniglia e il fiore del tiglio

 **SAUVIGNON BLANC** Alturis € 18.00

 Sauvignon 100%  13% vol  750ml

Il profumo, intenso e caratteristico, richiama la frutta esotica, il melone ed il peperone giallo.

 **RIBOLLA GIALLA DOC** Stocco € 16.00

 Ribolla gialla 100%  13% vol  750ml

profumi di uva spina, more di gelso bianche, acacia e un tocco di vaniglia.

VENETO

 **SOAVE DOC "FOSCARINO"** Cantina Negrar € 17.00

 Arnie 100%  13% vol.  750ml

Aprè fresco, minerale, profondo, con aromi di fiori di campo (sambuco, iris, camomilla). Al palato è ricco, complesso e multidimensionale con un retrogusto di mandorla.


PIEMONTE



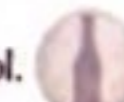
 **BLANGE ARNIES** Ceretto  Bio € 32.00

 Arnie 100%  13% vol.  750ml

Frutto e mineralità, fragranza e calibrata freschezza


TOSCANA



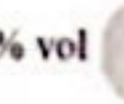
 **VERMENTINO DOC** Mazzei € 20.00

 Vermentino 100%  13% vol.  750ml


Vitigno autoctono che trova dimora sulla costa del mare Tirreno, con la sua mineralità e sapidità, si presenta di grande carattere, intensità e freschezza.

LAZIO

 **CHARDONNAY** Tellus € 19.00
€ 10.00

 Chardonnay 100%  12.5% vol  750ml / 375ml

profumi di fiori d'acacia e biancospino, sentori di pesca e mela, sfumature aromatiche e minerali.

 **VIIGNIER** Casale del giglio € 19.00

 Viognier 100%  13% vol  750ml

notevole intensità e persistenza, leggermente aromatico, agrumato e minerale

MARCHE

 **PECORINO DOC "AURATO"** Il Conte di Villa Prandone € 16.00

 Pecorino 100%  13% vol.  750ml


freschi aromi di agrume e dalla croccante acidità a salire, si staglia in un modo fine e lineare




 **VERDICCHIO DI MATELLICA** € 23.00

 Verdicchio 100%  13% vol  750ml


un vino di notevolissima complessità olfattiva, con note di frutta secca e frutta appassita estremamente potente e ricco di struttura al palato, molto persistente e largamente persistente. Il finale minerale, espressione del territorio


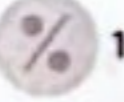
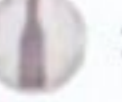
CAMPANIA

 **SERROCIELO FALANGHINA DOCG** Feudi di San Gregorio € 23.00

 Falanghina 100%  13% vol  750ml


È caratterizzato da un delicato e piacevole corredo aromatico composto da note di fiori bianchi, agrumi e frutta fresca


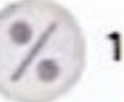

 **GRECO DI TUFO DOCG** Feudi di San Gregorio € 25.00

 Greco 100%  13% vol  750ml

Un grande classico del territorio irpino, il Greco di Tufo tra i più importanti vini bianchi italiani non solo per la naturale finezza che è in grado di esprimere ma soprattutto per la sua straordinaria longevità

SICILIA

 **GRILLO DOC "AZISA"** ZISOLA - MAZZEI € 18.00

 Grillo 100%  13% vol.  750ml Calice € 6.00

Azisa, parola che da origine al nome Zisola, significa anche "splendido", aggettivo che descrive in una sola parola il carattere di questo vino a base di uve Grillo.


Vino Frizzante


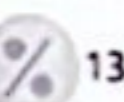

 **CHARME ROSÈ** FIRRIATO € 20.00

 Blend di vitigni autoctoni  13% vol.  750ml

Charme Rosè estroverso e brillante. Il perlage setoso introduce a suadenti profumi che si ritrovano esaltati in un gusto fragrante e fresco


Vini rosè




 **ROSÈ BELGVARDO** MAZZEI € 19.00

 50% Sangiovese  13,5% vol.  750ml

"One of Italy's Finest Rosés Wines" Robert Parker Ricco e intenso

Vini Rossi

 **AMARONE DELLA VALPOLICELLA** Sartori € 50.00

 Corvina 60%, Corvinone 20%, Rondinella 15%, Oseleta 5%  15,5% vol  750ml

Pieno, ampio, elegante e di grande corpo, è avvolto da un complesso e intenso bouquet composto da note di confettura di frutta rossa, spezie dolci, tabacco, ciliegia sotto spirito e vaniglia

VALPOLICELLA DOC SUPERIORE Domini Veneti € 20.00

Corvina 60%
 Corvinone 15%
 Rondinella 15%
 altre uve rosse 10%

13% vol 750ml

un vino rosso fresco ed equilibrato, il naso rimanda ad aromi di viola, frutti rossi, bacche di bosco, ciliegia e leggere sfumature di pepe e noce moscata. Il sorso rivela una trama limpida, fresca e pulita, con un tannino fine

PRIMITIVO DEL SALENTO Conti Zecca € 15.00

Primitivo 100%

13,5% vol 750ml

rosso pugliese di ottima intensità e struttura che si presenta alla vista con un colore rosso rubino intenso. Esprime all'olfatto sentori tipici e intensi di fiori appassiti, ciliegie e cuore

SYRAH DOC Mandrarossa € 16.00

Syrah 100%

13% vol 750ml

Vellutato e dalle intriganti note speziate, il Syrah Mandrarossa è un rosso che conquista fin dal primo sorso.

CHIANTI DOCG "SAN LORENZO" Mellini € 15.00

Sangiovese 90%
 Merlot 5%
 Canaiolo 5%

13% vol 750ml

Ottenuto da uve Sangiovese e Merlot ha un colore rosso rubino vivace con riflessi porpora. Al naso risulta netto con sentori di frutta rossa, piacevolmente vinoso, sapore fresco e piacevolmente sapido con buona struttura e morbidezza.

BARBERA D'ALBA DOC (NO SOLFITTI) Catello di Neive € 26.00

Barbera 100%

13% vol 750ml

al naso presenta note fruttate di ciliegia e piccoli frutti rossi e ad aromi speziati. La bocca è caratterizzata da una trama tannica importante ma molto morbida. Senza Solfiti Aggiunti ha un equilibrio si gioca su grado alcolico, acidità e tannini, tre elementi che in questa bottiglia sicuramente non scarseggiano

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG Ciacci Piccolomini € 70.00

Sangiovese 100%

13% vol 750ml

Uno dei grandi vini italiani, Note di frutta a bacca rossa sono avvolte da una leggera speziatura, al gusto è caldo, abbastanza morbido e molto equilibrato

PINOT NERO DOC "FUXLEITEN" PFITSCER € 26.00

Pinot Nero 100%

13% vol 750ml

cresce a Montagna, nota come una delle zone più adatte per questo vitigno. Al palato ha un gusto pieno, equilibrato e persistente con brillanti sfumature di colore rubino.

Digestivo**AMARO IL 28 DI VIA SAN NICCOLO' BERTA** € 5.00

30% vol Piemonte

Amaro erbe aromatiche e profumato, viene ottenuto da una antica ricetta della rinomata distilleria piemontese

AMARO DEL CAPO CAFFO € 4.00

35% vol Calabria

racchiude in sé il profumo di tante benefiche erbe, fiori e frutti che gli conferiscono un inconfondibile gusto gentile e aromatico

AMARO JEFFERSON JEFFERSON € 6.00

30% vol Calabria

Jefferson è stato definito come il miglior liquore al mondo dal famoso naturalista ed inventore come la Calabria

AMARO DENTE DI LEONE LA VALDECAINE € 6.00

32,5% vol Asti

Il luminoso colore ambrato si abbina a sentori di erbe alpine e tarassaco, che si rivelano in un ventaglio variegato di aromi, numerose erbe alpine e all'amaricante muscovado che lo rendono ancor più intrigante al palato

GRAPPA PROSECCO ICE Castagner € 6.00

37,5% vol Friuli

Il Maestro Distillatore Roberto Castagner, ha selezionato gli aromi più fruttati e floreali tipici del Prosecco per offrire una grappa dall'estrema pulizia e raffinatezza, pensata per essere conservata in frigorifero e consumata fredda.

GRAPPA BERTA VILLA PRATO Berta € 6.00

40% vol PIEMONTE

La grappa Villa Prato nasce ad Asti, nella località di Mombartuzzo e viene distillata secondo il metodo di distillazione discontinuo. Invecchia per 24 mesi in botti di legno

RHUM J.M VIEUX AGRICOLE V.S.O.P € 7.00

43,8% vol Martinica

RUM /RON Prodotto armonico e speziato invecchiato per quattro anni in botti di Bourbon e in barrique di rovere americane.

LIMONCELLO LIMUNI CAFFO € 5.00

28% vol Calabria

il Limoncello del Sud è ottenuto dall'infusione alcolica di scorze di limoni non trattati, maturati sotto il caldo sole della Calabria. I limoni, provenienti da aziende agricole ubicate nelle vicinanze della Distilleria Caffo, vengono lavorati lo stesso giorno della raccolta.

LAPHROAIG 10 YO ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY € 7.00

40% vol Scozia

il Limoncello del Sud è ottenuto dall'infusione alcolica di scorze di limoni non trattati, maturati sotto il caldo sole della Calabria. I limoni, provenienti da aziende agricole ubicate nelle vicinanze della Distilleria Caffo, vengono lavorati lo stesso giorno della raccolta.

BUSSARAKHAM

