L'ANGOLO CON VISTA

JAPAN CONTEMPORARY CUISINE & BAR

MENU

OUR SENSATIONAL SUSHI

TARTARE DI TONNO (50G) 20,00
Tartare di tonno con Caviale e salsa yuzu dressing (4, 6, 11, 12)

TARTARE DI SALMONE (50G) 12,00
Tartare di salmone con wasabi fresco (3, 4, 6, 12)

HAMACI YUZU (7PZ) 18,00
Carpaccio di Ricciola con salsa yuzu, soia e
fettine di Jalapeño (4, 6, 12)

SALMONE OLD STYLE (8PZ) 15,00
Carpaccio di salmone scottato con zenzero, erba cipollina
e salsa yuzu (4, 6, 11, 12)

BRANZINO NEW STYLE (8PZ) 15,00
Carpaccio di branzino scottato con zenzero,
erba cipollina e salsa yuzu (4, 6, 11, 12)

ABURI MAGURO 20,00
Carpaccio di tonno scottato con salsa taicia (4, 6, 11, 12,)

CHIRASHI SAKE 16,00
Sushi con carpaccio di salmone e riso (4, 11, 12)

CHIRASHI DI TONNO 18,00
Sushi con carpaccio di tonno e riso (4, 11, 12)

CHIRASHI MISTO 17,00
Carpaccio di salmone, tonno, pesce bianco e riso (4, 11, 12)

SASHIMI SELECTION (16PZ) 32,00
Sashimi di tonno, salmone, branzino, ricciola, gamberi rossi,
scampi e capasanta (2, 4, 14)

NIGHIRI SELECTION

Nighiri di tonno (2PZ) (4, 12)	8,00
Nighiri di salmone (2PZ) (4, 12)	5,00
Nighiri di branzino (2PZ) (4, 12)	5,00
Nighiri di ricciola (2 PZ) (4, 12)	7,00
Nighiri di gamberi rossi (2PZ) (2, 12)	10,00
Nighiri di scampi (2PZ) (2, 12)	10,00

OUR CLASSIC ROLL (8PZ)

SALMONE (8PZ) 12,00
Roll di salmone philadelphia e avocado (1, 4, 7, 11, 12)

SPICY TUNA (8PZ) 14,00
Tartare di tonno spicy e cetriolo (1, 3, 4, 6, 11, 12)

EBI TEMPURA (8PZ) 14,00
Gamberi in tempura con avocado e
salsa rooftop (1, 2, 3, 6, 11, 12)

SPECIAL SIDE L'ANGOLO CON VISTA (8PZ)

KNIFE CUT SALMON 17,00
Uramaki di salmone con carpaccio di salmone
scottato e salsa rooftop (1, 3, 4, 6, 11, 12)

MAZZARA ROLL 22,00
Uramaki avocado e spicy cream, carpaccio di branzino,
tartar di gamberi rossi e caviale nero (1, 2, 3, 4, 6, 11, 12)

ROOFTOP ROLL (8PZ) 22,00
Uramaki di gambero cotto con avocado, carpaccio e tartar di salmone con
salsa yuzu e salsa di jalapeño (1, 2, 3, 4, 6, 11, 12)

RED SHRIMP (8PZ) 25,00
Gamberi in tempura con avocado, carpaccio di ricciola
e gamberi rossi gratinati (1, 2, 3, 4, 6, 11, 12)

VEGGIE ROLL (8PZ) 17,00
Uramaki Vegetariano
selezione dello chef (1, 5, 6, 11, 12)

ROOFTOP HOT DISHES

EDAMAME 5,00

GAMBERONI KATAIFI (3PZ) 18,00
Con salsa Rooftop e Teriyaki (1, 2, 3, 6, 12)

CRISPY RICE (6PZ) 15,00
Crispy rice con tonno e salmone (1, 3, 4, 6, 12)

ROCK SHRIMPS 25,00
Tempura di gamberetti servita su letto di insalata con 3 salse (1, 2, 3, 6, 12)

TEMPURA MISTA 22,00
La nostra selezione di gamberi e verdure in tempura
(4pz verdura, 2 pz gamberi, 2pz pesce bianco) con salsa Tempura (1, 2, 4, 6, 12)

VEGGIE TEMPURA (7PZ) 12,00
Selezione dei nostri chef (1, 6, 12)

ZUPPA DI MISO (1, 6) 5,00

TACOS (4PZ) 16,00
Tonno, salmone, branzino, avocado, pomodoro e salsa yuzu dressing

GIOZA DI WAGYU (4PZ) 24,00
Ravioli di Wagyu giapponese rosolati in padella e serviti su
un letto di zucchine con salsa Tamarillo (1, 3, 4, 6, 12)

GIOZA YASAI (5PZ) 12,00
Ravioli di zucchine, carote e patate rosolati in padella e
serviti su un letto di zucchine con salsa Tamarillo (1, 3)

MACCHERONCINI DI CALAMARI 15,00
Calamari, asparagi, funghi, shitake, salsa sake soia (4, 6, 7, 12, 14)

BLACK COD 35,00
Filetto di merluzzo nero (150g) marinato (72 ore)
servito con hajikami (1, 4, 6, 8, 12)

WAGYU 55,00
Filetto di Wagyu (100g) servito con 3 salse:
Anticucho, Teriyaki, Jalapeno (6, 9, 12)

ANTICUCHO 18,00
Salmone (200g) con salsa Teriyaki e Anticucho (6, 9, 12)

TONNO TOSAZU 28,00
Filetto di tonno (150g), Carciofi fritto dry miso (1,4,6,12)

POLLO 15,00
Pollo (200g) con salsa Teriyaki e Anticucho (6, 9, 12)

OUR SEA SALAD

INSALATA DI SPINACI CON DRY MISO 10,00
Insalata di spinaci condita con olio yuzu,
olio tartufato e dry miso e grana (6, 7)

INSALATA DI SPINACI CON DRY MISO E GAMBERI 18,00
Insalata di spinaci condita con olio yuzu, olio tartufato,
dry miso, gamberi e grana (2, 6, 7)

DOLCI

MOCHI 3PZ (GUSTI A SCELTA TRA I SEGUENTI)	6,00

Mochi al cocco
Mochi ice latte coffee
Mochi vaniglia del madagascar
Mochi al mango
Mochi al cioccolato belga
Mochi al the Matcha
Mochi cheesecake
Mochi cheesecake al mango
Mochi alla fragola

GELATO PASSION FRUIT	7,00
GELATO FRAGOLA	7,00
GELATO MANGO	7,00
Selezione di frutta esotica	7,00

PRESSO IL PERSONALE E' A COMPLETA DISPOSIZIONE DELLA CLIENTELA IL QUADRO DEGLI ALLERGENI (Regolamento Europeo N 1169/2011)

*ALLERGENI
1- glutine 2- crostacei e derivati 3- uova e derivati 4- pesce e derivati 5- arachidi e derivati 6- soia e derivati 7- latt e derivati 8- frutta guscio e derivati
9- sedano e derivati 10- senape e derivati 11- semi di sesamo e derivati 12- anidride solforosa 13- lupino e derivati 14- molluschi e derivati

L'ANGOLO
CON VISTA

CARTA DEI VINI

SPUMANTI & CHAMPAGNE

ITALIA

VENETO

Prosecco Sior Carlo Brut - Ottopiu Wineyards (2023) - 35 | Calice: 8

LOMBARDIA

Caminella Millesimato Extra Brut - Caminella - 40 | Calice: 10

Franciacorta Brut - San Cristoforo (NM) - 55 | Calice: 12

Franciacorta Brut A. Clementi - Ca' Del Bosco (2016) - 240

Franciacorta Cuvée Assemblage 1 - Bellavista - 70

Franciacorta Dosage Zero Vintage - Ca' Del Bosco (2019) - 110

Franciacorta Cabochon - Monte Rossa (NM) - 120

Franciacorta Vittorio Moretti - Bellavista (2016) - 175

TRENTINO-ALTO ADIGE

Ferrari Perlé - Ferrari (2018) - 75

Giulio Ferrari - Ferrari (2012) - 270

FRANCIA - CHAMPAGNE

Crémant Blanc de Blancs - Domaine Marcel Freyburger (2021) - 50

Champagne Brut - Gaston Burtin (NM) - 90 | Calice: 18

Champagne Brut - Magnum- Gaston Burtin (NM) - 160

Champagne Cuvee Reserve Brut Pinot Meunier - Magnum
- Lauttet Lequart (NM) - 140

Champagne Blanc de Blanc - Magnum - Michel Gonet (2015) - 190

Champagne Special Cuvée - Bollinger (NM) - 140

Champagne Blanc de blancs - Gaston Burtin (2018) - 130

Champagne Collection 244 - Roederer (NM) - 140

Champagne Blanc de Blancs - Ruinart (NM) - 190

Dom Pérignon - Moët & Chandon (2015) - 420

Dom Perignon - Coffret Magnum Moët & Chandon (2008) - 1,400

Dom Perignon P2 - Moët & Chandon (2003) - 900

Dom Perignon Rose' - Moët & Chandon (2009) - 560

Belle Epoque - Perrier Jouet (2015) - 300

Grand Année - Bollinger (2014) - 290

Grand Année - Magnum Bollinger (2014) - 450

Orpale Blanc de Blanc - DE Saint Gall (2012) - 265

Brut - De La Motte (NM) - 110

Les vignes de vrigny - Egly Ouriet (NM) - 170

Blanc de blanc initial - Jacques Selosse (NM) - 790

Krug 172 eme - Krug (NM) - 380

Krug 168 eme magnum - Krug (NM) - 1100

Champagne cuvée passion blanc de noir - Marguerite Guyot (NM) - 140

Cristal - Roederer (2015) - 440

Champagne blanc de blancs - Ruinart (NM) - 190

ROSÉ SPUMANTI & CHAMPAGNE

Franciacorta Rosé - Tenuta Montedelma - 60

Giulio Ferrari Rosé - FERRARI (2010) - 360

Champagne Rosé Brut - Gaston Burtin - 120

Champagne Rosé - Ruinart - 190

VINI BIANCHI

ITALIA

LOMBARDIA

Caminella Verde Luna - Caminella - 40

Chardonnay Le Mure - Az. Agricola Ricchi (2023) - 35

Lugana - Az. Agricola Ricchi (2023) - 40

VAL D'AOSTA

Prêt à Boire chardonnay, muscat, traminer et petit arvin - Cave Manoja (2022) - 55

Chardonnay Cuvée Bois - Les Cretes (2022) - 120

VENETO

Casette Foscarin soave - Montetondo (2021) - 45

From black to white Il Bianco - Zymè (2021) - 45

Bianco Secco - Quintarell (2023) - 65

TRENTINO ALTO ADIGE

Damian Gewürztraminer - Kornell (2022) - 45

Cosmas Sauvignon Cosmas - Kornell (2023) - 45

Vorberg pinot Bianco - Terlano (2022) - 70

Gewürztraminer Nussbaumer - Tramin (2022) - 80

Nova Domus pinot bianco, chardonnay e sauvignon - Terlano (2022) - 120

Chardonnay La Foa - Colterenzio (2022) - 70

Gewürztraminer La Foa - Colterenzio (2022) - 85

FRIULI VENEZIA GIULIA

Nestri bianco chardonnay - Meroi (2022) - 35

Pinot Grigio - Torre Rosazza (2023) - 35

Collio bianco - Edi Keber (2019) - 40

Friulano Torre Rosazza (2023) - 45

Ribolla Gialla - Torre Rosazza (2023) - 45

Collio bianco - Borgo del Tiglio (2023) - 55

Vitovska - Kante (2021) - 55

Pinot grigio Riserva - Torre Rosazza (2021) - 50

Chardonnay - Vie De Romans (2022) - 90

Vintage Tunina sauv, chard, rib e malv - Jermann (2022) - 140

PIEMONTE

Timorasso Derthona - Fontanalbina (2022) - 40

Bricco delle Ciliegie roero arneis - Giovanni Almondo (2023) - 45

Gavi riserva bio La Madonnina - La Raja (2021) - 50

Kin Erbaluce di Caluso - Domenico Tappero Merlo (2020) - 55

Bastia chardonnay langhe bio - Conterno Fantino (2022) - 55

Rossj Bass - Chardonnay Gaja (2023) - 150

Bussiador chardonnay langhe - Podere Aldo Conterno (2021) - 150

Praddone Piemonte Chardonnay - CRIOLIN (2023) - 35

TOSCANA

Dolci Ricordi trebbiano e malvasia Dianella 2012 - 35

Bolgheri bianco viogner e vermentino - Podere Conca (2023) - 45 | Calice: 10

Nebula gialla Vermentino - Poggio Cagnano (2023) - 45

Batar chardonnay e pinot bianco - Querciabella (2021) - 150

MARCHE

Verdicchio di Matelica BIO 'Vertis' - Borgo Paglianetto (2021) - 40

UMBRIA

Conte della Vipera sauvignon blanc e semillion - Antinori (2022) - 60

Cervaro della Sala chardonnay e grechetto - Antinori (2022) - 160

ABRUZZO

Riesling - Di Sipio (2023) - 35

Trebbiano d'Abruzzo - Valentini (2020) - 220

CAMPANIA

Falanghina - Torricino (2023) - 35

Fiano di AVellino - Guido Marsella (2021) - 50

Greco di Tufo 'Giallo d'Arles' - Quintodecimo (2023) - 90

PUGLIA

Chardonnay - Tormaresca (2023) - 35

SICILIA

Grillo Del Barone - Barone di Serramarocco (2022) - 35

Etna Bianco - Giovanni Rosso (2022) - 45

Etna Bianco Nerina - Magnum Girolamo Russo (2023) - 120

Chardonnay - Planeta (2023) - 65

Terre Siciliane Mareneve - Federico graziani (2022) - 100

SARDEGNA

Renosu Bianco Vermentino e Moscateddu - Dettori (2023) - 30

Vermentino di Gallura 'Terra e Mare' - Unmaredivino (2023) - 35

Vermentino Capichera - Capichera (2022) - 90

SELEZIONE INTERNAZIONALE

FRANCIA - BORGOGNA

Chablis 1er Cru Montmains Les Butteaux - Domaine George (2023) - 65

Nuit St Georges Terres Blanches - Domaine Jean Charles Rion (2022) - 150

FRANCIA

Baron d L - Baron de Ladocuette (2020) - 150

Pouilly Fumee - Baron de Ladocuette (2022) - 75

Coulee de Serranht - Nicolas Joly (2022) - 240

NEW ZELAND

Sauvignon Blanc - Cloudy Bay (2023) - 75

USA

Chardonnay - F F Coppola (2021) - 65

VINI ROSATI

ITALIA

LOMBARDIA

Nebbiolo Rosato - Settecento Cabianche (2023) - 40

TOSCANA

Sangiovese Rosé - Aliki Podernuovo (2023) - 30

ABRUZZO

Cerasuolo d'Abruzzo bio - Di Sipio (2023) - 35

PUGLIA

Negroamaro BIO Donnadele - Alberto Longo (2023) - 35

PIEMONTE

Piemonte Rosato - CRIOLIN (2023) - 35 | Calice: 8

Nebbiolo Rosato - Livio Fontana (2023) - 35

VINI ROSSI

ITALIA

LOMBARDIA

Caminella Luna Rossa - Caminella (2021) - 40 | Calice: 10

Sangiobbe pinot nero bio - La Costa (2021) - 44

La Tena Valtellina superiore - Cabianche (2021) - 50

La Tena Valtellina superiore - Magnum Cabianche (2019) - 110

Maurizio Zanella cabernet sauvignon, franc e merlot - Ca' Del Bosco (2019) - 110

TRENTINO ALTO ADIGE

Greif Lagrein - Kornell (2023) 35

Marith pinot nero - Kornell (2023) - 42 | Calice: 10

San Leonardo - San Leonardo (2018) - 140

Merlot Grave - Torre Rosazza (2023) 28 | Calice: 8

FRIULI VENEZIA GIULIA

Nestri rosso merlot e cabernet franc - Meroi (2021) - 28 | Calice: 8

VENETO

Valpolicella classico - Vaona Odino (2023) - 30

Valpolicella Siuperiore - Dal Forno (2016) - 180

Valpolicella classico Magnum - Dal Forno (2015) - 290

Amarone Paerno - Vaona Odino (2019) - 60

Amarone classico - Bussola (2019) - 140

Amarone classico - Magnum Dal Forno (2012) - 990

Kairos Vino Rosso - Zyme (2020) - 150

PIEMONTE

Bricco Bastia dolcetto - Conterno Fantino (2023) - 30

Barbera d'Alba - Paolo Scavino (2023) - 35

Langhe Rosso bio - Tenuta Cucco (2019) - 40

Langhe Nebbiolo - Paolao Scavino (2022) - 40

Barolo Serra - Giovanni Rosso (2019) - 140

Barolo Monprivato - Giuseppe Mascarello (2019) - 320

Dolcetto d'alba - Burlotto (2023) - 40

Barbaresco - Gaja (2017) - 360

Barbera d'Alba Cascina Francia - Giacomo Conterno (2022) - 140

Barolo Cascina Francia - Giacomo Conterno (2020) - 340

Nebbiolo Valmaggiore Sibi et Pacius - Sandrone (2017) - 90

Ruchè di Castagnole - Criolin (2023) - 40 | Calice: 10

Barbera d'Asti - Criolin (2020) - 50

TOSCANA

Morellino di Scansano bio - Podere Casina (2023) - 30

Chianti Riserva - Dianella (2020) - 40

Therra Cabernet Franc e Merlot - Podernuovo (2021) - 30

Gea Rosso di Montalcino bio - Paradiso di Frassina (2021) - 50

Solaia - Antinori (2006) - 540

Sassicaia - Tenuta San Guido (2018) - 490

Sassicaia Tenuta San Guido (2020) - 420

Bolgheri Agapanto - Podere Conca (2021) - 50

Guidalberto - Tenute San Guido (2021) - 95

Le Serre Nuove - Tenuta dell'Ornellaia (2022) - 140

Cifra cabernet franc Biodinamico - Duemani (2022) - 55

Montevertine - Montevertine (2020) - 120

Brunello di Montalcino - Costanti (2018) - 130

Brunello di Montalcino - Magnum Costanti (2018) - 180

Brunello riserva Vigna Ferrovia - Antinori (2018) - 190

Brunello di Montalcino Tenuta Greppo - Biondi Santi (2008) - 290

Brunello di Montalcino Tenuta Greppo - Biondi Santi (2018) - 320

Masseto Tenuta dell Ornellaia (2020) - 1550

Tignanello - Antinori (2018) - 250

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo - Di Sipio (2022) - 30

Montepulciano di Abruzzo - Emidio Pepe (2020) - 120

Cerasuolo d'Abruzzo - Di Sipio (2023) - 35

Montepulciano d'Abruzzo riserva - Di Sipio (2019) - 45

LAZIO

Habemus Grenache, syrah, cargnano e tempranillo - San Giovenale (2019) - 145

Montiano - Falesco Cottarella (2021) - 120

SICILIA

A Rina etna rosso - Girolamo Russo (2022) - 60

Etna Rosso San Lorenzo - Girolamo Russo (2021) - 120

Etna Rosso San Lorenzo - Magnum Girolamo Russo (2019) - 240

Etna Rosso San Lorenzo Piano delle Colombe - Girolamo Russo (2020) - 240

PUGLIA

Primitivo del Salento - Alberto Longo (2022) - 40

SARDEGNA

Renosu rosso cannounau, Monica e Pascale - Dettori (2023) - 30

SELEZIONE INTERNAZIONALE

BORDEAUX, ST.EMILION

Chteaux de Ferrand - Magnum Ferrand (2019) - 210

FRANCIA BORGOGNA

Cahablis Vielles Vignes - Magnum Domaine George (2022) - 90

Bourgogne Cote d'Or - Jean Charles Rion (2022) - 65

Vosene Romanee Les Beaux Monts - Jean Charles Rion (2019) - 160

Vosen Romanee - Jean Charles Rion (2021) - 160

Cabebernet Franc Les - Charmes Charles Joguet (2020) - 70

VINI DA DESSERT

LOMBARDIA

Caminella Goccio D'Ambra - 40

Caminella Goccio di Sole - 50

PIEMONTE

Moscato d'Asti - Criolin (2021) 40 | Calice: 10

Moscato d'Asti Per Elisa - Ca de Lion (2023) - 30

VENETO

Nettare di Bacco Recioto Soave - Montetoldo (2023) - 40

Picolit - Torre Rosazza (2018) 60 | Calice: 12

Recioto della Valpolicella - Le Guaite di noemi half (2016) - 85

SICILIA

Ben Rye - Donnafugata (half) - 75 | Calice: 20

FRANCIA BORGOGNA

Yquem Mezza - Yquem (2014) - 340

L'ANGOLO
CON VISTA

DRINK LIST

La vita è fatta di prospettive. Da ogni altezza, da ogni angolazione, la realtà si rivela in modi diversi.
Qui, all'Angolo con Vista, ti invitiamo a scoprire come il gusto può cambiare quando ampliamo la nostra visione.

Il viaggio inizia con un'idea nitida e assoluta, un cocktail essenziale fatto di un solo ingrediente: diretto, schietto, senza distrazioni. Poi, passo dopo passo, nuovi elementi entrano in scena.
Ogni drink aggiunge una sfumatura, un livello di complessità, un'inaspettata profondità di gusto. Così come la vista si allarga salendo di quota, anche il palato si espande con ogni nuova prospettiva del sapore.

Apri la mente, lasciati guidare e guarda il mondo con occhi nuovi:
ogni sorso è una visione diversa, ogni cocktail un modo nuovo di esplorare la realtà.

DRINK LIST

Il punto in cui la visione si
amplia e tutto acquista un senso..

PROIEZIONE 12
Tequila patron silver al cetriolo
Mango
Jalapeno
Limone
FLAVOR: fruttato, spicy, sour style

I contorni sfumano, la visione si ammorbidisce.
Il gusto diventa luce.

SOFFUSO 14
Martini riserva ambrato
Soda miso e fragola
FLAVOR: umami, dissetante

Un primo passo verso il confronto:
il dialogo tra due elementi che si bilanciano..

CONTRASTO n1 16
Nikka from the barrel whisky
Fragola
Miso
FLAVOR: umami, vellutato, old fashioned style

L'apertura totale, la prospettiva massima..

ORIZZONTE 14
Blend jamaican
Orzata di nocciola
Martini bitter riserva speciale
Lime
Passion fruit
FLAVOR: fruttato, speziato, mai tai style

La profondità si moltiplica, il gusto si stratifica..

RIFLESSO 12
Martini bitter riserva speciale
Martini rubino
Soda al cocco
FLAVOR: bitter, tropicale, americano style

Il punto iniziale, la visione più nitida e concentrata..

FOCUS 10
Martini bitter riserva speciale infuso al the lapsang
Rim orzo e nocciola
FLAVOR: bitter, tostato, campari shakerato style

INTERNATIONAL DRY

CORPSE REVIVER 12
Bombay sapphire gin
Cointreau
Lillet blanc
Limone
Assenzio

HANKY PANKY 12
Bombay sapphire gin
Martini riserva speciale
Fernet

LAST WORD 12
Bombay sapphire gin
Maraschino
Chartreause verde
Lime

NAKED & FAMOUS 12
Mezcal alipus
Chartreause gialla
Aperol
Limone

VIEUX CARRE' 12
Rittenhouse rye whiskey
Cognac
Martini riserva speciale
Dom benedictine
Peychaud's bitter

GIN TONIC SECLECTION: *Fatti consigliare dal nostro staff* 😉

Ø ALCOOL

MERIDIANO 10
Mango
Pepe
Tonica
FLAVOR: fruttato-speziato

PARALLELO 10
Fragola
Miso
Soda
FLAVOR: fruttato-umami

NEGRONI ZERO 10
Martini vibrante
Tanqueray zero
Bitter analcolico
Oliva
FLAVOR: dolce-amaro

BEVERAGE

Acqua 0,50 L	3,50
Acqua 1L	6,00
Sprmuta d'arancia	6,00
Succhi di frutta	5,00
Soft drink	5,00
Caffè	3,00
Cappuccino	4,00
Thè/ Tisana	5,00

In caso di intolleranze o allergie comunicarlo al nostro staff

Chorus

L'ANGOLO
CON VISTA