



L'ANGOLO

CON VISTA

JAPAN CONTEMPORARY CUISINE & BAR



MENU

OUR SENSATIONAL SUSHI

TARTARE DI TONNO (50G) Tartare di tonno con Caviale e salsa yuzu dressing (4, 6, 11, 12)	20,00
TARTARE DI SALMONE (50G) Tartare di salmone con wasabi fresco (3, 4, 6, 12)	12,00
HAMACI YUZU (7PZ) Carpaccio di Ricciola con salsa yuzu, soia e fettine di Jalapeño (4, 6, 12)	18,00
SALMONE OLD STYLE (8PZ) Carpaccio di salmone scottato con zenzero, erba cipollina e salsa yuzu (4, 6, 11, 12)	15,00
BRANZINO NEW STYLE (8PZ) Carpaccio di branzino scottato con zenzero, erba cipollina e salsa yuzu (4, 6, 11, 12)	15,00
ABURI MAGURO Carpaccio di tonno scottato con salsa taicia (4, 6, 11, 12,)	20,00
CHIRASHI SAKE Sushi con carpaccio di salmone e riso (4, 11, 12)	16,00
CHIRASHI DI TONNO Sushi con carpaccio di tonno e riso (4, 11, 12)	18,00
CHIRASHI MISTO Carpaccio di salmone, tonno, pesce bianco e riso (4, 11, 12)	17,00
SASHIMI SELECTION (16PZ) Sashimi di tonno, salmone, branzino, ricciola, gamberi rossi, scampi e capasanta (2, 4, 14)	32,00
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) Roll di salmone philadelphia e avocado (1, 4, 7, 11, 12)	12,00

SPICY TUNA (8PZ) Tartare di tonno spicy e cetriolo (1, 3, 4, 6, 11, 12)	14,00
EBI TEMPURA (8PZ) Gamberi in tempura con avocado e salsa rooftop (1, 2, 3, 6, 11, 12)	14,00
SPECIAL SIDE L'ANGOLO CON VISTA (8PZ)	
KNIFE CUT SALMON Uramaki di salmone con carpaccio di salmone scottato e salsa rooftop (1, 3, 4, 6, 11, 12)	17,00
MAZZARA ROLL Uramaki avocado e spicy cream, carpaccio di branzino, tartar di gamberi rossi e caviale nero (1, 2, 3, 4, 6, 11, 12)	22,00
ROOFTOP ROLL (8PZ) 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)	22,00
RED SHRIMP (8PZ) Gamberi in tempura con avocado, carpaccio di ricciola e gamberi rossi gratinati (1, 2, 3, 4, 6, 11, 12)	25,00
VEGGIE ROLL (8PZ) Uramaki Vegetariano selezione dello chef (1, 5, 6, 11, 12)	17,00

ROOFTOP HOT DISHES

EDAMAME	5,00
GAMBERONI KATAIFI (3PZ) Con salsa Rooftop e Teriyaki (1, 2, 3, 6, 12)	18,00
CRISPY RICE (6PZ) Crispy rice con tonno e salmone (1, 3, 4, 6, 12)	15,00
ROCK SHRIMPS Tempura di gamberetti servita su letto di insalata con 3 salse (1, 2, 3, 6, 12)	25,00
TEMPURA MISTA 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)	22,00
VEGGIE TEMPURA (7PZ) Selezione dei nostri chef (1, 6, 12)	12,00
ZUPPA DI MISO (1, 6)	5,00
TACOS (4PZ) Tonno, salmone, branzino, avocado, pomodoro e salsa yuzu dressing	16,00

GIOZA DI WAGYU (4PZ) Ravioli di Wagyu giapponese rosolati in padella e serviti su un letto di zucchine con salsa Tamarillo (1, 3, 4, 6, 12)	24,00
GIOZA YASAI (5PZ) Ravioli di zucchine, carote e patate rosolati in padella e serviti su un letto di zucchine con salsa Tamarillo (1, 3)	12,00
MACCHERONCINI DI CALAMARI Calamari, asparagi, funghi, shitake, salsa sake soia (4, 6, 7, 12, 14)	15,00
BLACK COD Filetto di merluzzo nero (150g) marinato (72 ore) servito con hajikami (1, 4, 6, 8, 12)	35,00
WAGYU Filetto di Wagyu (100g) servito con 3 salse: Anticucho, Teriyaki, Jalapeno (6, 9, 12)	55,00
ANTICUCHO Salmone (200g) con salsa Teriyaki e Anticucho (6, 9, 12)	18,00
TONNO TOSAZU Filetto di tonno (150g), Carciofi fritto dry miso (1,4,6,12)	28,00
POLLO Pollo (200g) con salsa Teriyaki e Anticucho (6, 9, 12)	15,00

OUR SEA SALAD

INSALATA DI SPINACI CON DRY MISO Insalata di spinaci condita con olio yuzu, olio tartufato e dry miso e grana (6, 7)	10,00
INSALATA DI SPINACI CON DRY MISO E GAMBERI Insalata di spinaci condita con olio yuzu, olio tartufato, dry miso, gamberi e grana (2, 6, 7)	18,00

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

CARTA DEI VINI



L'ANGOLO
CON VISTA



SPUMANTE & CHAMPAGNE

ITALIA

VENETO

Prosecco Sior Carlo Brut - Ottopiu Winery (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

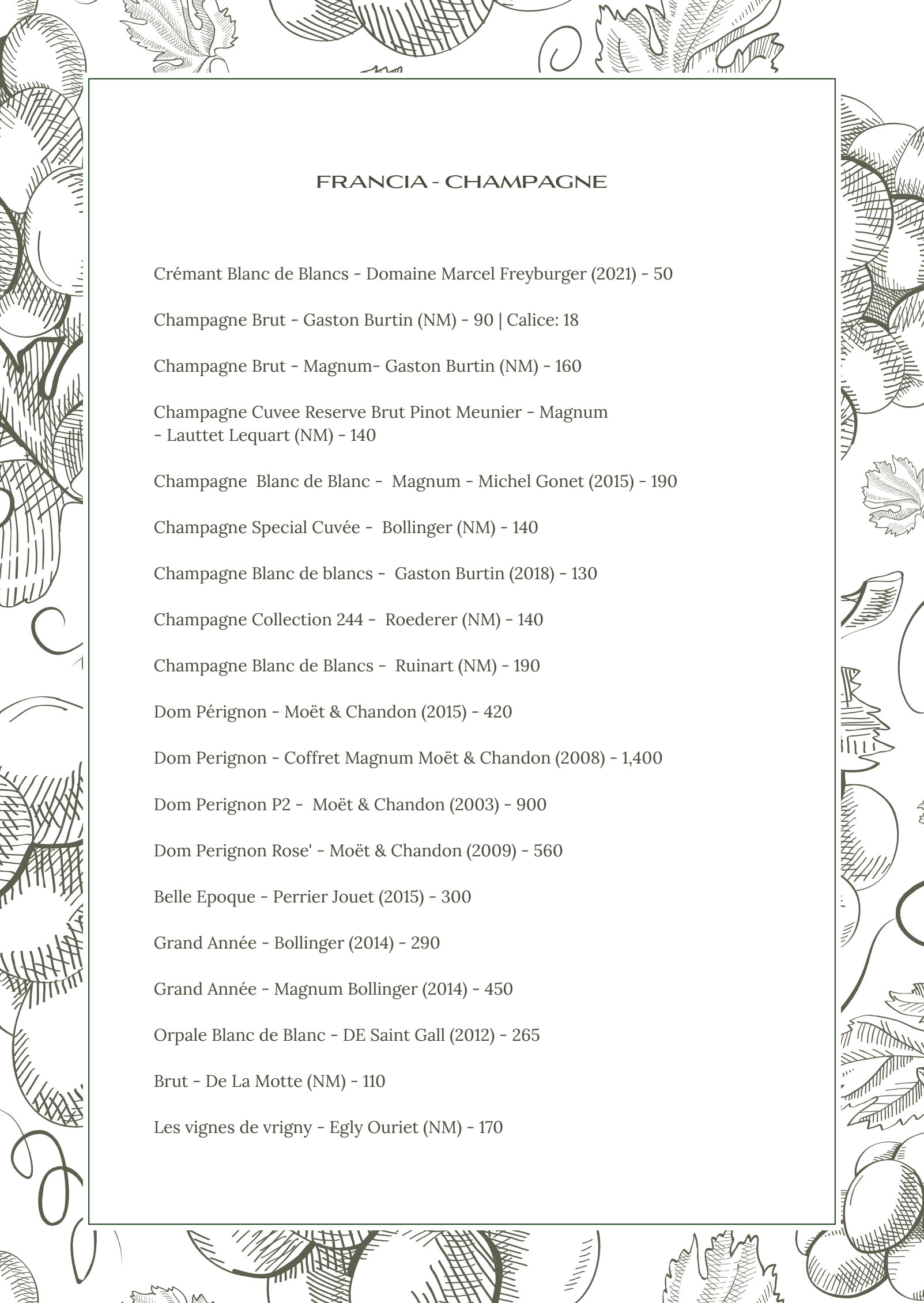
Franciacorta Cabochon - Monte Rossa (NM) - 120

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
- Lattet 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

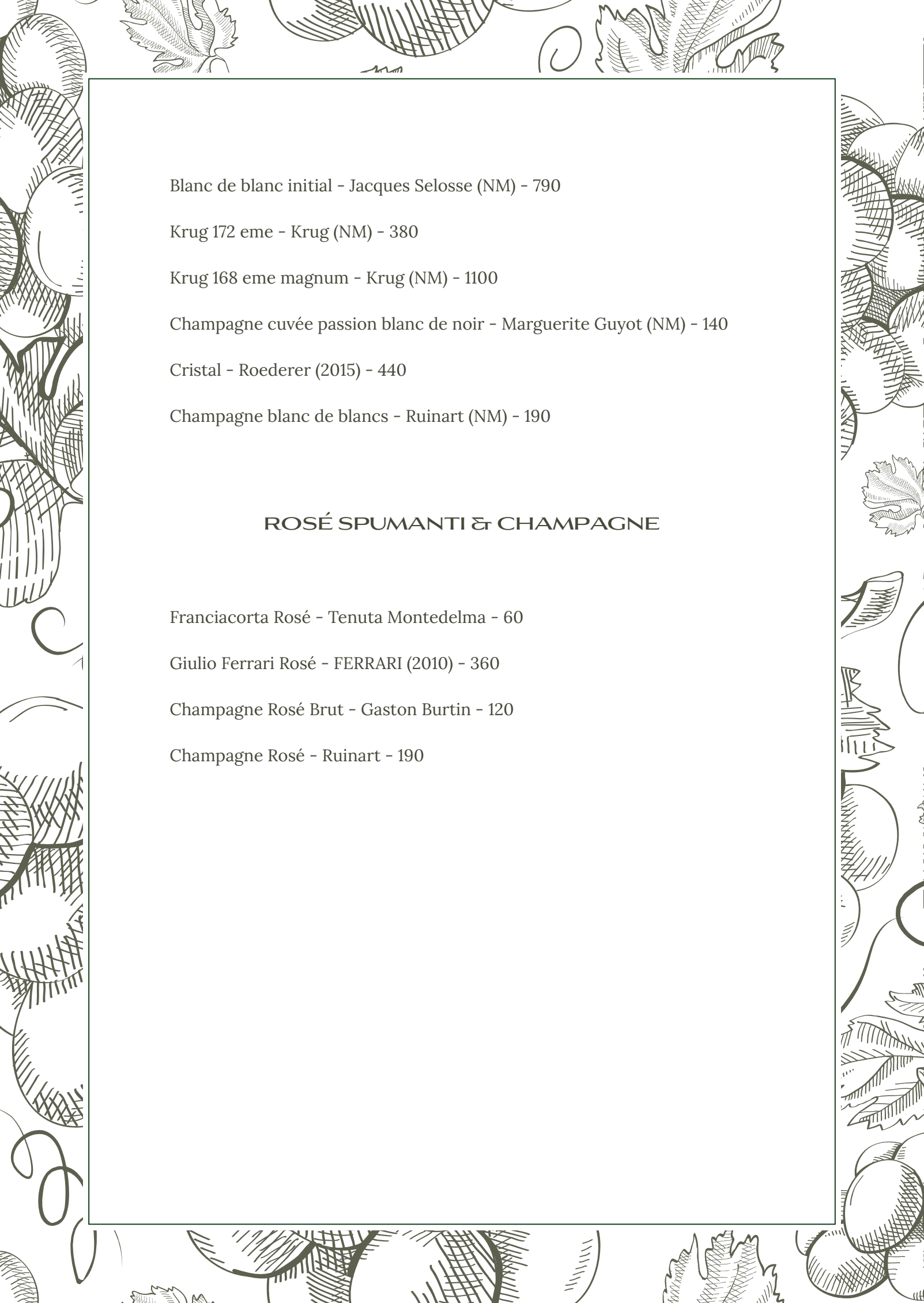
Grand Année - Bollinger (2014) - 290

Grand Année - Magnum Bollinger (2014) - 450

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

Brut - De La Motte (NM) - 110

Les vignes de vrgny - 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

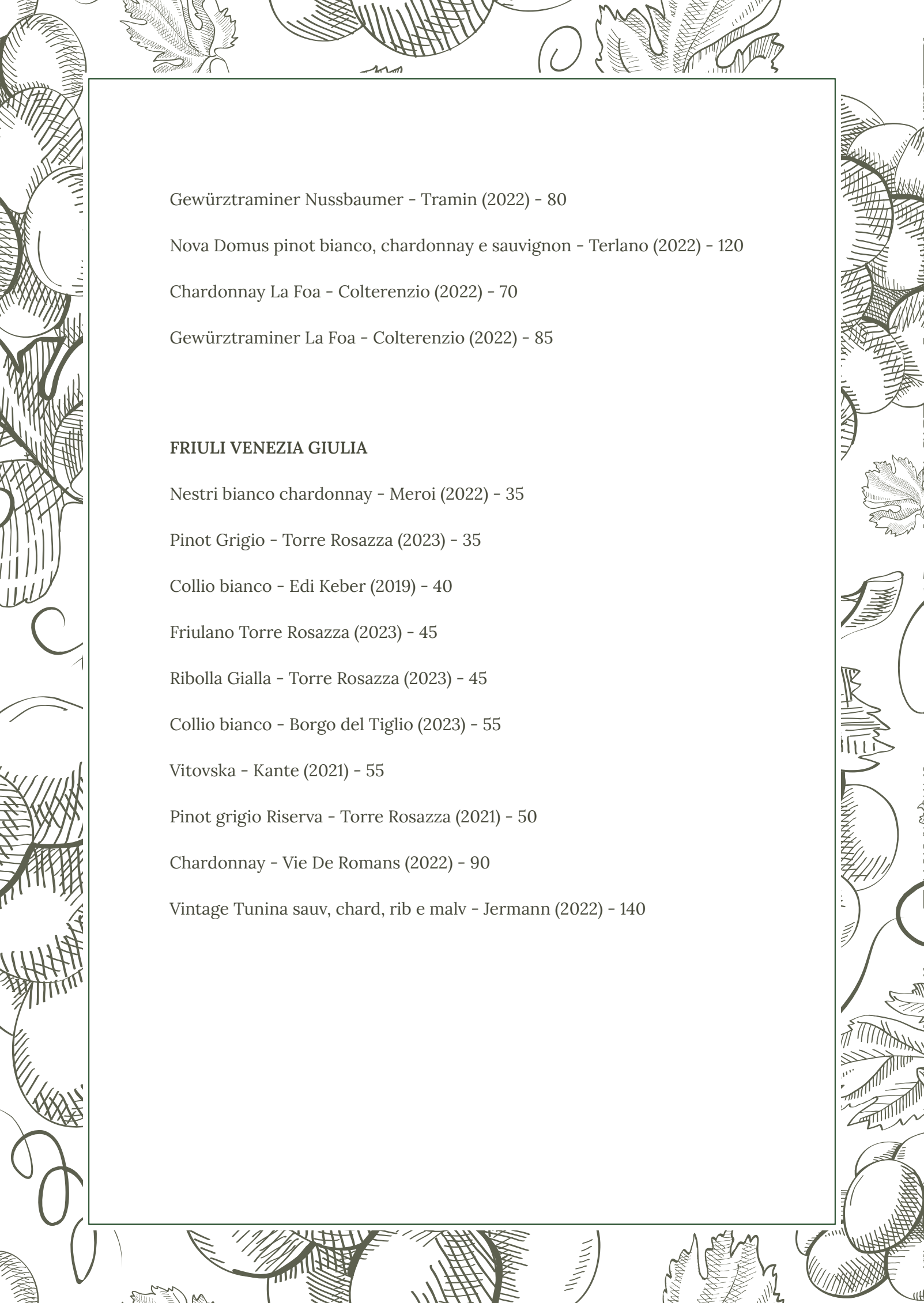
Bianco Secco - Quintarell (2023) - 65

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 - Terlan (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

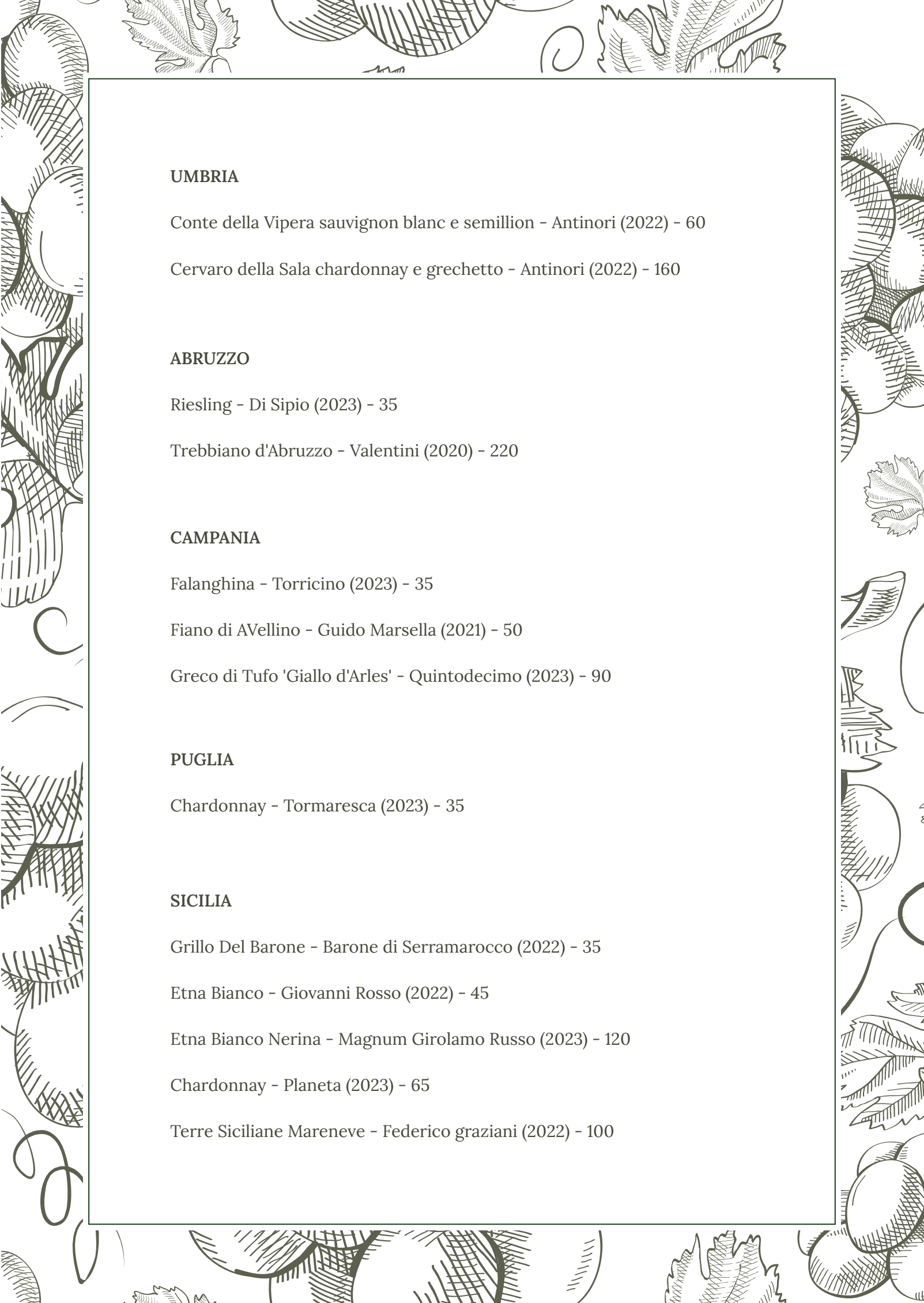
Bolgheri bianco viogner e vermentino - Podere Conca (2023) - 45 | Calice: 10

Nebula gialla Vermentino - Poggio Cagnano (2023) - 45

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

MARCHE

Verdicchio di Matelica BIO 'Vertis' - Borgo Paglianello (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 Ladocquette (2020) - 150

Pouilly Fumee - Baron de Ladocquette (2022) - 75

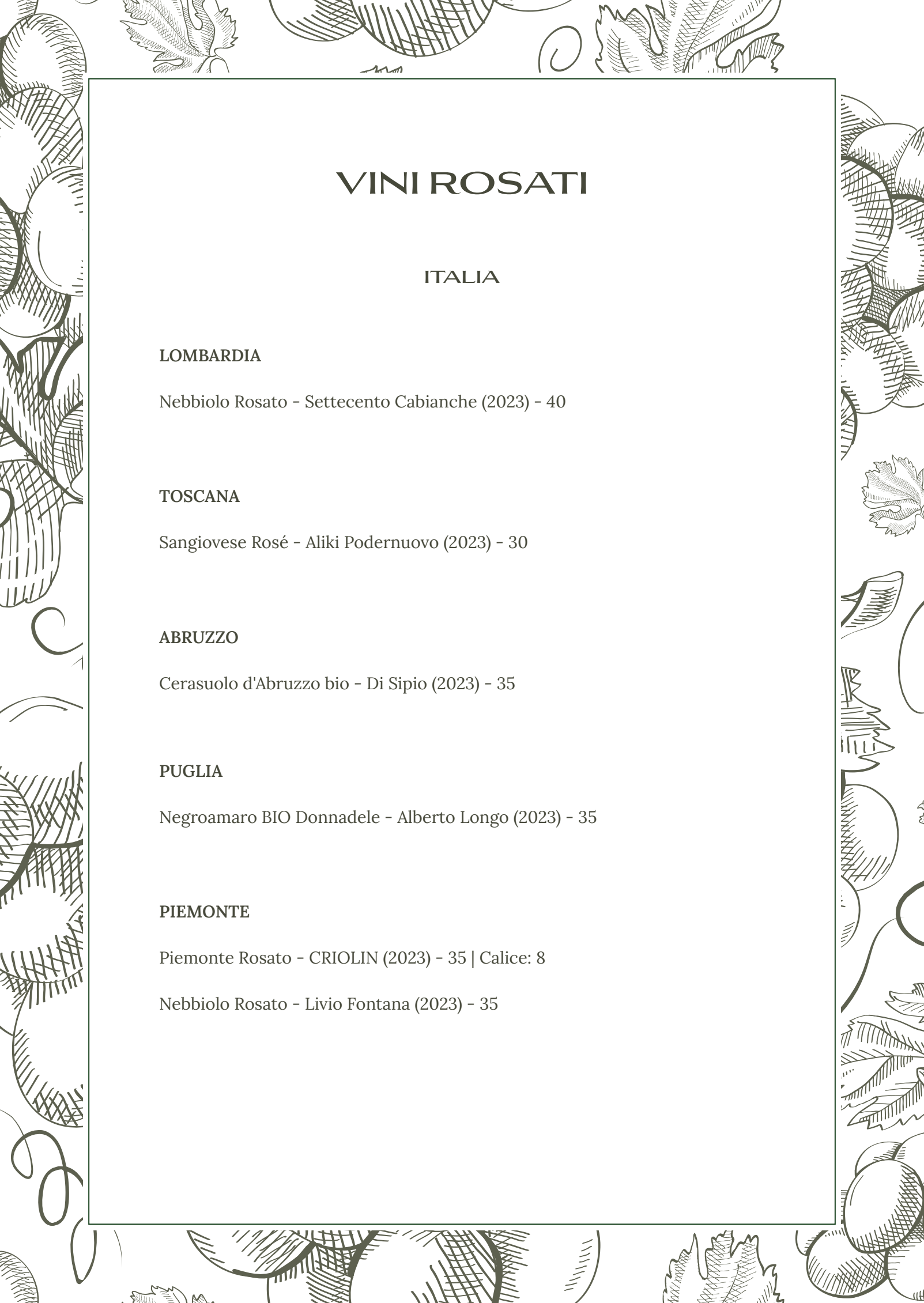
Coulee de Serranht - Nicolas Joly (2022) - 240

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 - Alikì Podernuovo (2023) - 30

ABRUZZO

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

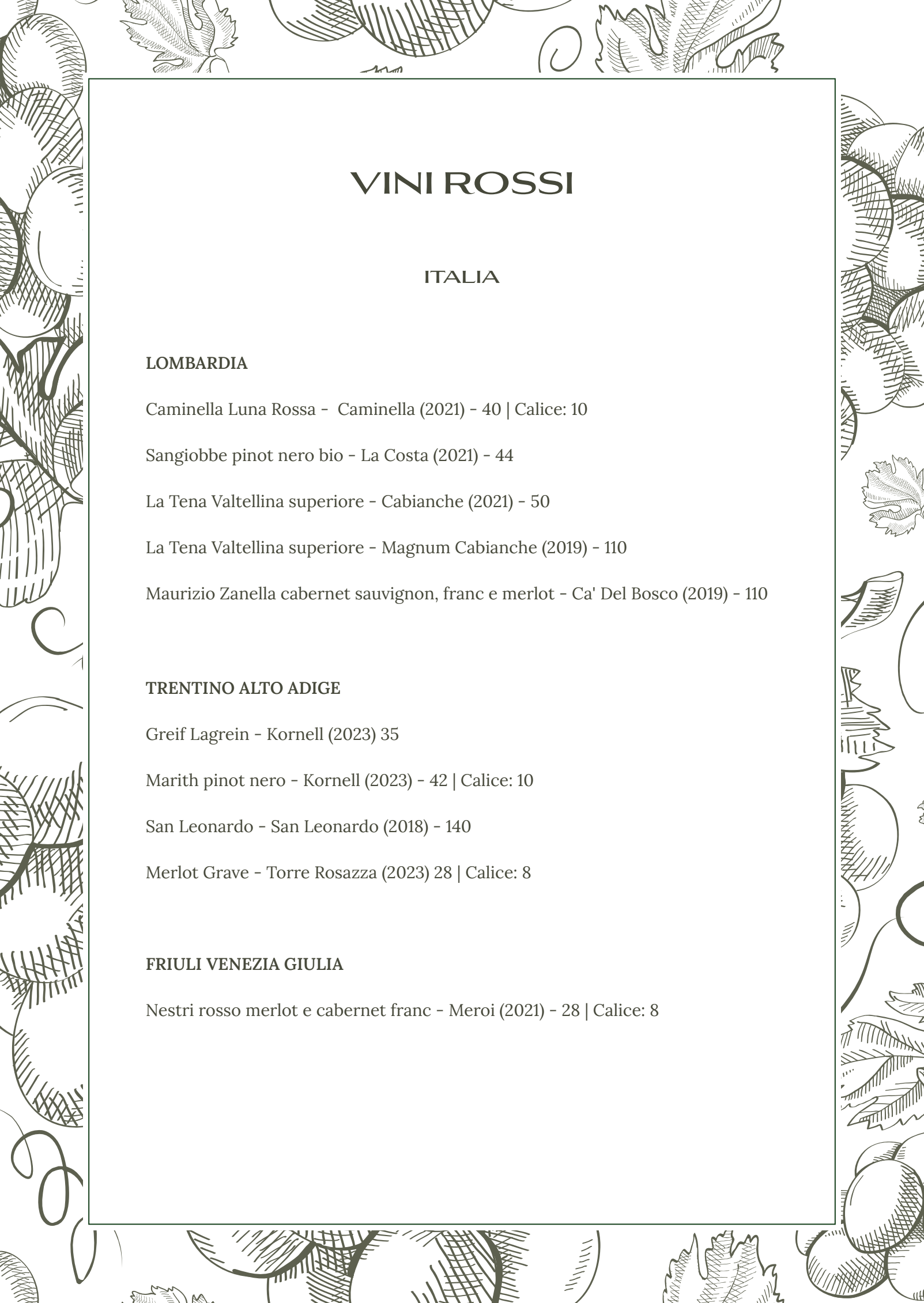
PUGLIA

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

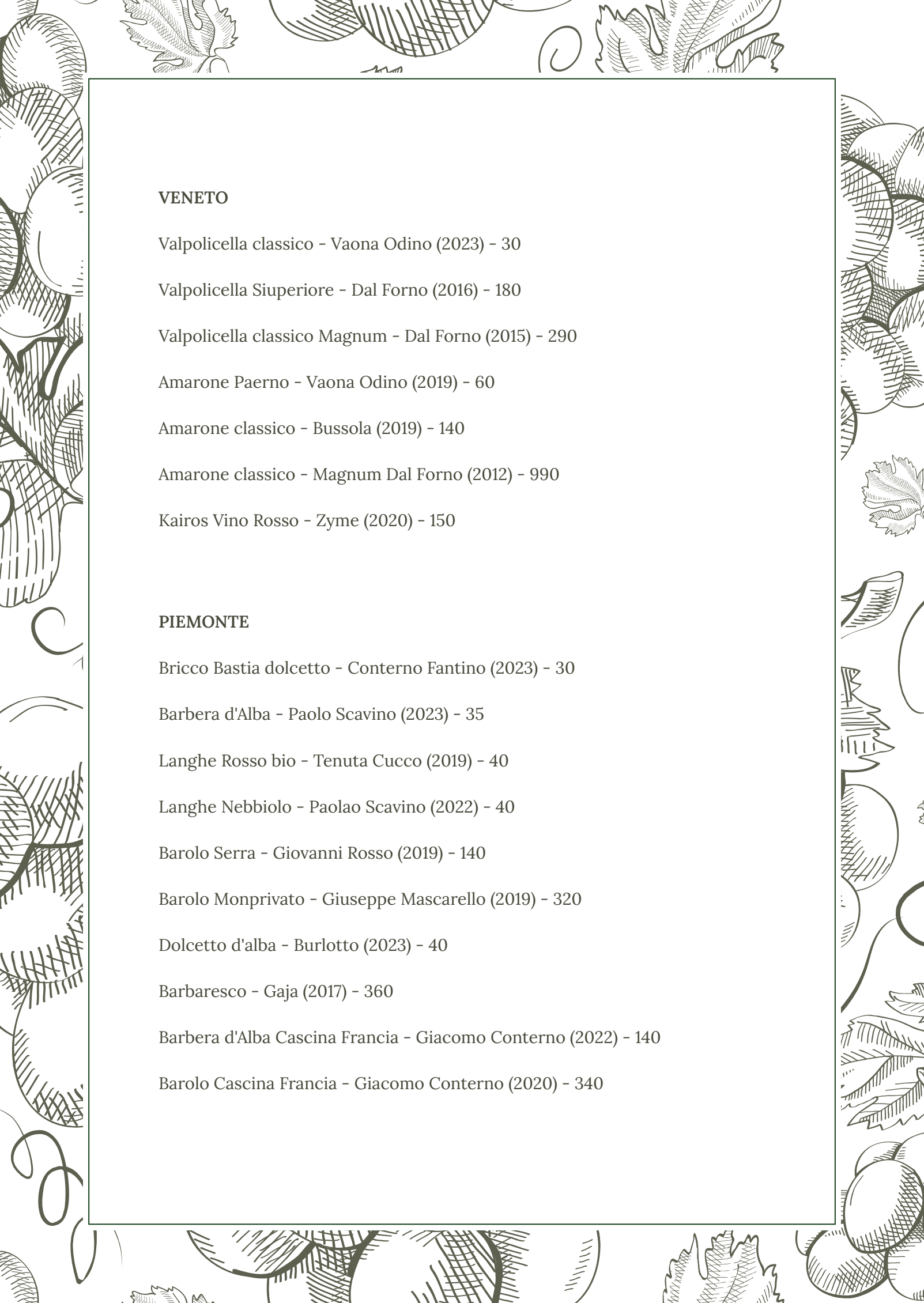
Marith pinot nero - Kornell (2023) - 42 | Calice: 10

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

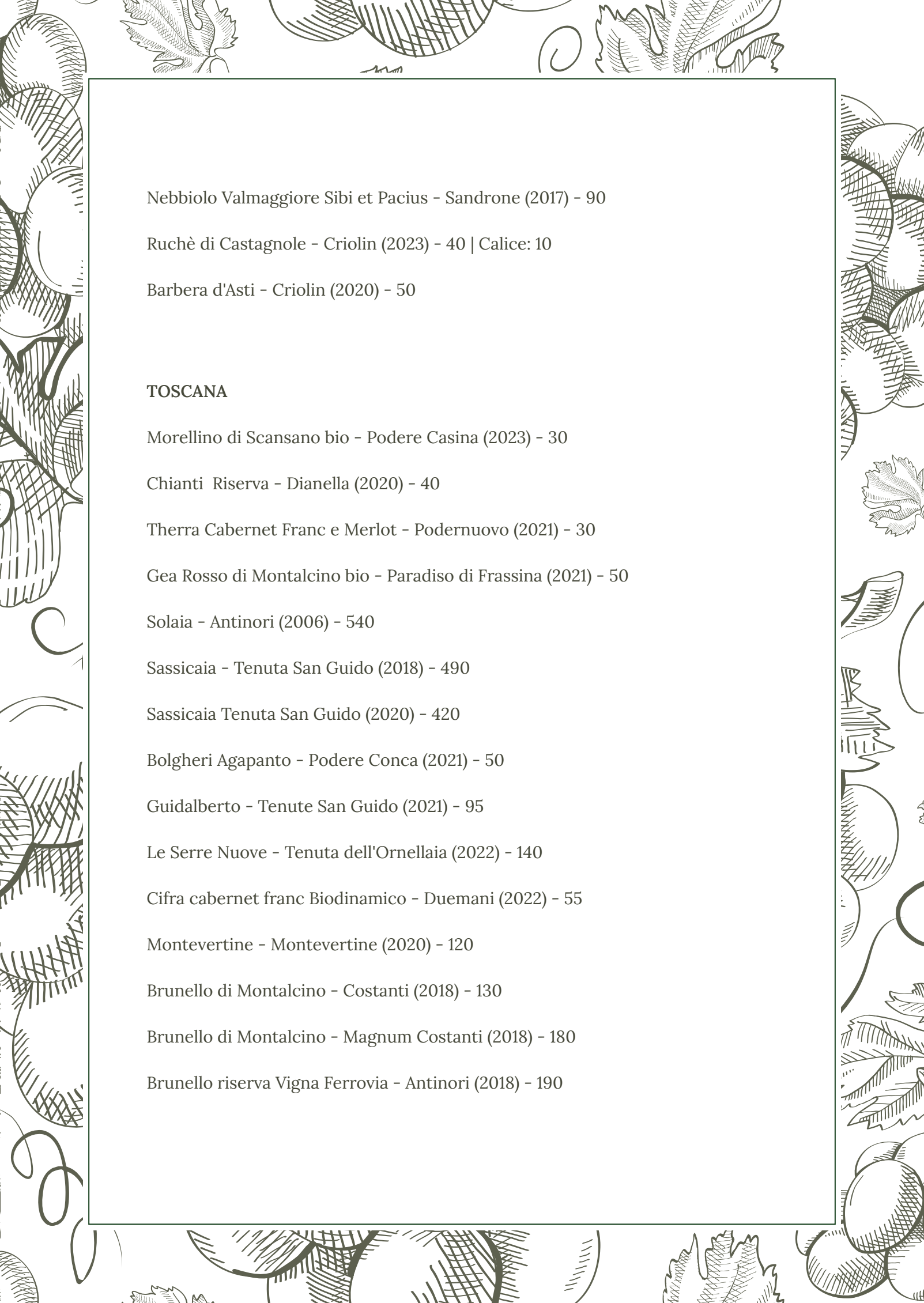
Barolo Monprivato - Giuseppe Mascarello (2019) - 320

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

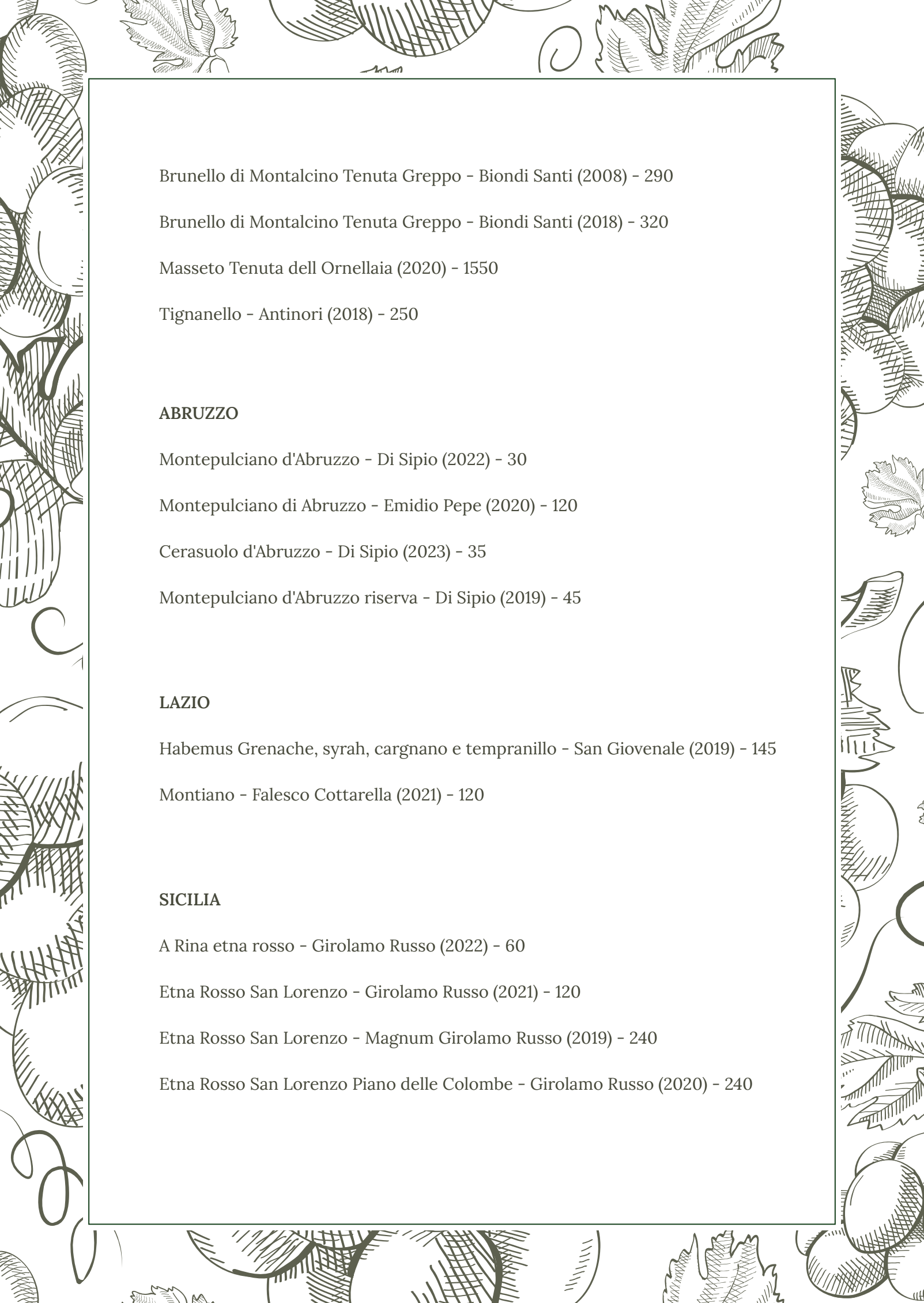
Cifra cabernet franc Biodinamico - Duemani (2022) - 55

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, cagnano e tempranillo - San Giovenale (2019) - 145

Montiano - Falesco Cottarella (2021) - 120

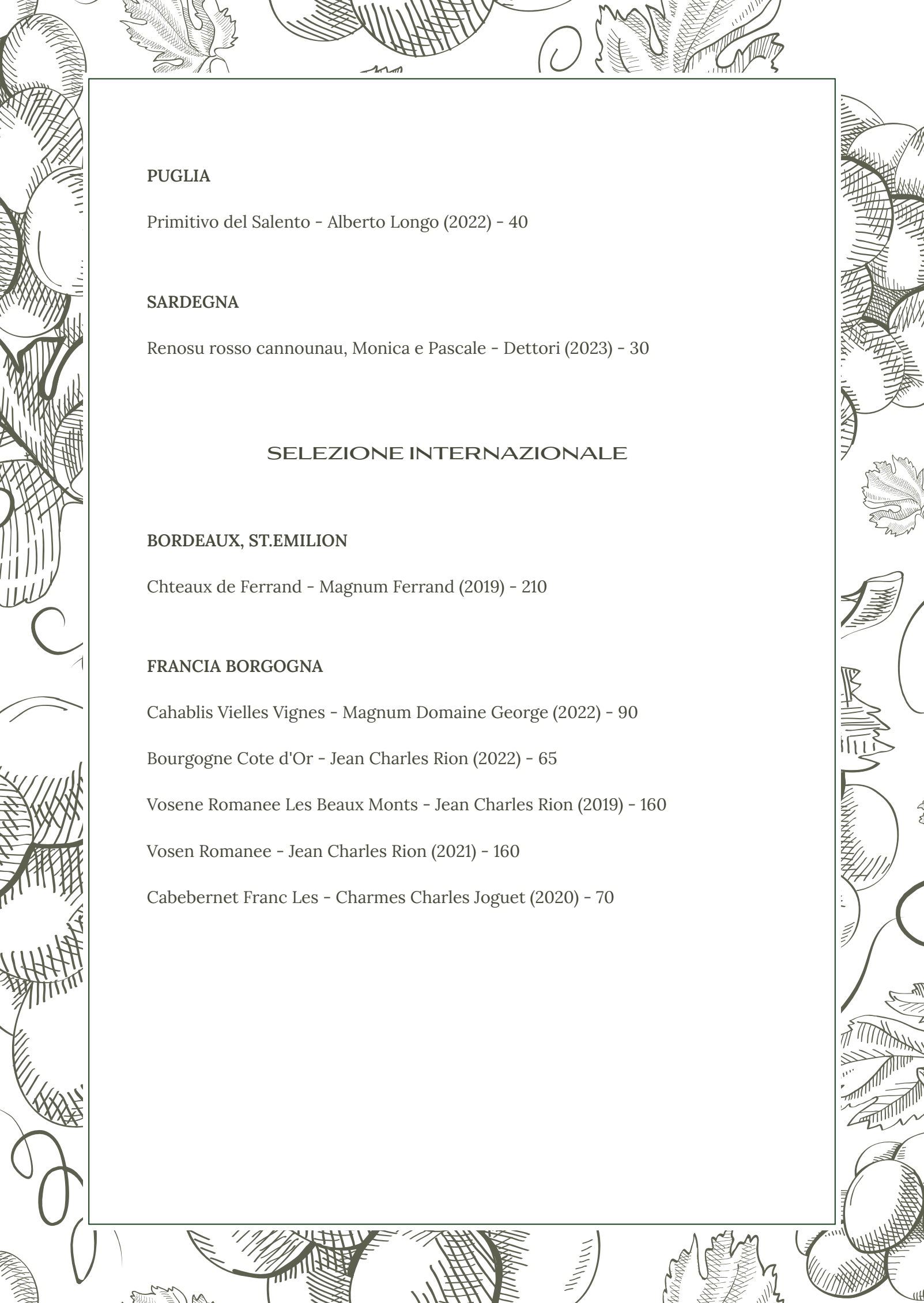
SICILIA

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

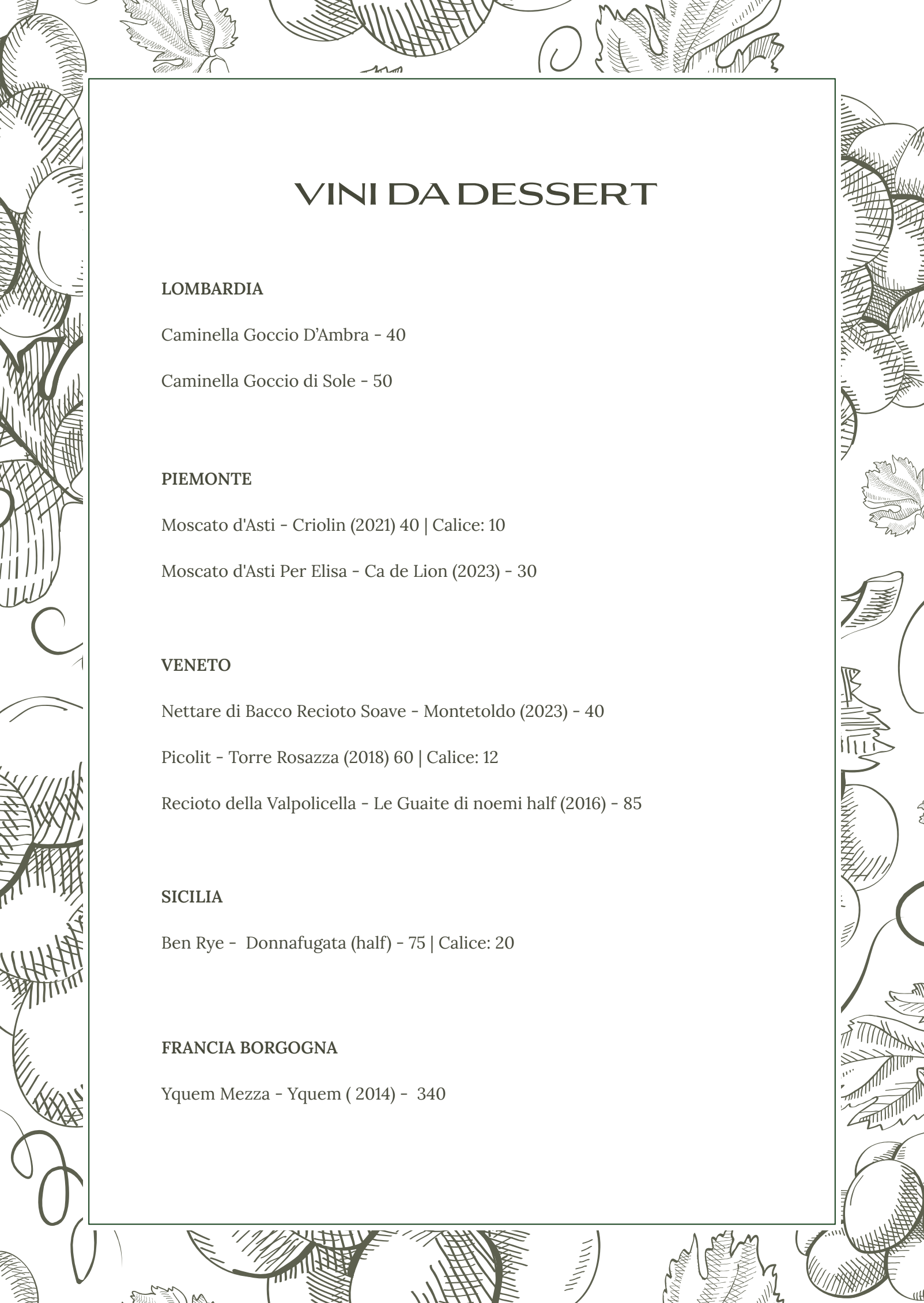
Cahablis Vieilles Vignes - Magnum Domaine George (2022) - 90

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
Chartreuse verde
Lime



NAKED & FAMOUS 12

Mezcal alipus
Chartreuse gialla
Aperol
Limone



VIEUX CARRE' 12

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



GIN TONIC SELECTION: 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

