



SASUSHI
NON IL SOLITO ALL YOU CAN EAT





CHARDONNAY Venezia Giulia IGT DI LENARDO

Friuli Venezia Giulia

100% Chardonnay Musque' - 13 % Vol.

Lo Chardonnay della cantina Di Lenardo è un vino friulano fresco e beverino, animato da una piacevole sapidità. Al naso è un tripudio di fiori, con cenni di frutta gialla ed erbe aromatiche. Il segreto sta nel clone particolarmente aromatico di chardonnay "musque" che è presente solo nelle vigne di Di Lenardo. Chardonnay atipico con stile, da provare. Il sorso è leggero, rinfrescante e ben equilibrato.

Bottiglia 15€ - Calice 5€



SAUVIGNON Venezia Giulia IGT DI LENARDO

Friuli Venezia Giulia

50% Sauvignon Blanc, 50% cloni di Sancerre - 13 % Vol.

Vino bianco di grande freschezza, affinato per 3 mesi in acciaio. Al naso è molto tipico e piacevole: note verdi di erbe aromatiche ed essenze vegetali si intrecciano a sensazioni di polpa di agrumi. Al sorso è agile, leggero e semplice, di piacevole sensazione aromatica. Ci sono i colori e i profumi dell'estate in questa bottiglia. La freschezza e gli aromi di questo Sauvignon lo rendono un perfetto abbinamento con il Sashimi.

Bottiglia 15€ - Calice 5€



COMEMIVUOI Venezia Giulia IGT DI LENARDO

Friuli Venezia Giulia

100% Ribolla Gialla - 12,5 % Vol.

"Comemivuoì" è una fresca e intrigante Ribolla Gialla. Vinificata in solo acciaio, con affinamento sulle fecce fini, si presenta nel calice di un bel giallo paglierino, con sentori agrumati e floreali, dai delicati ricordi minerali. Il sorso risulta snello, leggero e succoso, dal sapore fruttato. Sin dai profumi si comprende che questa Ribolla gialla "Come mi vuoi", sapientemente prodotta da Di Lenardo, è priva di fronzoli: diretta e sapida,

Bottiglia 15€ - Calice 5€



PINOT GRIGIO Friuli DOC DI LENARDO

Friuli Venezia Giulia

100% Pinot Grigio - 12,5 % Vol.

Quando finisce la giornata lavorativa e volete rilassarvi, questo Pinot Grigio Friuli DOC è il vino da aprire: facile, senza fronzoli. Giallo paglierino alla vista. Al naso sentori tipici di mela verde, pera Williams, limone e banana, seguite da cenni agrumati di lime. Piacevolmente fresco ed equilibrato in bocca, freschezza e morbidezza ben bilanciate. Buona persistenza e finale su ricordi di erbe officinali.

Bottiglia 18€ - Calice 5€



GRECO Sannio DOC MUSTILLI

Bottiglia 18€

Campania

100% Greco - 12 % Vol.

È un vino bianco fresco e leggero. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso spiccata nota floreale e di pesca bianca, albicocca, frutta esotica e mandorla. Al palato è secco, fresco, morbido e leggero. Sapido con acidità viva, corpo discreto ed equilibrato al retrogusto, pulito e piacevole. Si accosta molto bene con pietanze a base di pesce.



FALANGHINA Sannio DOC MUSTILLI

Bottiglia 15€ - Calice 5€

Campania

100% Falanghina - 13 % Vol.

La Falanghina oggi è considerata uno dei più interessanti bianchi della produzione campana. Si deve a Mustilli il successo di questo vino, perchè è stato il primo a riscoprirlo e ad imbottigliarlo in purezza negli anni '70. Fresco e di grande piacevolezza, affinato per pochi mesi in acciaio. Esprime aromi molto freschi di frutta bianca, frutta tropicale e agrumi, con leggeri accenti floreali. Il sorso è croccante, agile, succoso e di grande piacevolezza.



Regina Isabella sui Lieviti FALANGHINA FRIZZANTE Benevento IGT MUSTILLI

Bottiglia 20€

Campania

100% Falanghina - 13 % Vol.

Da uve falanghina. Rifermentato in bottiglia senza sboccatura. Colore giallo paglia intenso e di buona effervescenza. Note di mela croccante, pera e fiori di limone. All'assaggio emerge freschezza e sapidità che accompagnano una dinamica chiusura con note di agrumi.



MÜLLER THURGAU Trentino Doc MONFORT

Bottiglia 18€

Trentino - Alto Adige

100% Müller Thurgau - 12,50 % Vol.

Vino di carattere, intenso e floreale, con note aromatiche di pesca, rosa moscata e salvia. Dal sapore secco, fresco, persistente con una fresca acidità. L'incontro con i primi piatti è da considerarsi eccezionale, per questo lo consigliamo sempre abbinato ad un buon piatto di Yakisoba ai frutti di mare.



WEISSBURGUNDER Alto Adige DOC FALKENSTEIN

Bottiglia 22€

Trentino - Alto Adige

100% Pinot Bianco - 12,5 % Vol.

Viene realizzato dalla cantina altoatesina utilizzando uve accuratamente selezionate, provenienti da vigne poste su un terreno ricco di calcare e rocce quarzifere. Il vino affina per 12 mesi in legno, a cui seguono altri 10 mesi in acciaio. Il risultato è un vino elegante e di personalità, calibrato in freschezza e morbidezza. Color giallo paglierino brillante. Sentori di fiori di tiglio, pere e pompelmo. Al palato è teso e minerale, con un bell'equilibrio tra acidità e succosità, finale persistente e di grande bevibilità.



LES TROIS VILLAGES Blanc CHÂTEAU LA CROIX DES PINS

Bottiglia 25€

Ventoux - Francia

Marsanne, Vermentino, Grenache Blanc, Roussanne

La Grenache porta note aromatiche dolci come la pesca bianca. La Roussanne, dona finezza e diversità aromatica, percepibile al naso e al palato con un'esplosione di frutta fresca come pera e mango. Infine, il Vermentino porta freschezza e leggerezza con sentori di limone verde, menta bianca e litchi. Il vino giusto per un aperitivo o con un piatto di sashimi.



RIESLING Reserve ALSACE WILLM

Bottiglia 25€

Alsazia - Francia

100% Riesling Renaro

Colore giallo chiaro brillante. Il quadro olfattivo è intenso, con profumi floreali, note di frutta bianca. Al palato ha buona struttura, con vivace freschezza e buona intensità aromatica. Perfetto in abbinamento ad ogni tipo di pesce, crostacei e scampi.



CHABLIS DOMAINE GUEGUEN

Bottiglia 40€

Borgogna - Francia

100% Chardonnay - 12,5 % Vol.

Di un bel giallo chiaro e brillante, esprime un bouquet fine e molto fruttato che ricorda la frutta bianca e gli agrumi. È un vino equilibrato, minerale e sorprendentemente fresco. Finale persistente con ritorno fruttato. Straordinario equilibrio tra acidità e sapidità (entrambe spiccate). Da gustare come aperitivo, con ostriche, insalata di mare o sushi.



LA MOYNERIE Pouilly Fumé MICHEL REDDE & FILS

Bottiglia 40€

Borgogna - Francia

100% Sauvignon - 13 % Vol.

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino leggero; lo spettro olfattivo è strutturato intorno a note fruttate, che richiamano in particolare la pesca e gli agrumi. All'assaggio ha un sorso snello, fresco e ben equilibrato, dove si ritrovano gli aromi già avvertiti al naso. Questo Pouilly Fumé, frutto di un sapiente assemblaggio di uve provenienti da diversi vigneti. Una produzione minuziosa e artigianale, che dà vita a una cuvée che è l'emblema di tutta la gamma aziendale.



VOCE DI LAGO Sicilia DOC MASSERIA DEL FEUDO

Bottiglia 17€

Sicilia

100% Grillo - 13 % Vol.

Vincitore con l'annata 2019 del premio Qualità Prezzo all'interno di Berebene 2021 di Gambero Rosso.

Dal colore giallo paglierino dorato, il profumo è fine e netto con delicate note agrumate, miele d'acacia e tipici sentori floreali. In sottofondo emergono aromi speziati di pepe bianco e ribes. Buon equilibrio tra sapidità e acidità. Perfetto con antipasti di pesce, crostacei e sushi.



GEWÜRZTRAMINER Alto Adige DOC WEINGUT LEYA

Bottiglia 25€

Trentino - Alto Adige

100% Gewürztraminer - 13 % Vol.

Questo Gewürztraminer possiede colore giallo paglierino con riflessi dorati ad anticipare un profilo olfattivo caratterizzato da un rigoglioso fruttato tropicale, con tocchi floreali di gelsomino e biancospino. In bocca, il sorso rimanda alla pietra focaia, è fragrante, sapido e di buona verticalità, con un finale dai ritorni fruttati e dai cenni speziati. È perfetto abbinato alla Tempura.



IL PECCATORE Pinot Nero IGT BISI

Bottiglia 18€

Lomabrdia

100% Pinot Nero - 13 % Vol.

Il Peccatore è un vino bianco frizzante prodotto da uve di Pinot Nero vinificate in bianco. All'olfatto è buona l'intensità aromatica e la complessità. In primo piano vi sono note di miele d'acacia e mandorle. Leggeri sentori erbacei si ritrovano al palato dove il vino appare subito equilibrato e con ottime acidità. Buona la persistenza finale con un leggero sentore di sapidità. Perfetto per un aperitivo a base di sushi.



BORDEAUX BLANC AOC RONAN BY CLINET

Bottiglia 20€

Bordeaux - Francia

80% Sauvignon - 20% Sémillon

Giallo paglierino pallido dai lievi riflessi dorati nel calice. Al naso libera intensi sentori floreali e fruttati di fiori bianchi e di sambuco, a cui seguono note di limone, pera e mela matura che si ritrovano anche all'assaggio. Il sorso è fresco, fruttato e leggermente speziato, con richiami di scorza di limone, cardamomo e zafferano che tracciano la beva vibrante e originale. Perfetto come aperitivo e ottimo per accompagnare antipasti e piatti caldi a base di pesce.



COTÌ Sicilia DOC MASSERIA DEL FEUDO

Bottiglia 18€

Sicilia

100% Nero D'Avola - 12,5 % Vol.

Vendemmia manuale nella prima decade di settembre. Realizzato con leggera criomacerazione e pressatura soffice dei grappoli, segue la decantazione statica a freddo e la fermentazione in acciaio inox con i lieviti naturali.

Di colore rosa cipria tenue; al naso tipici sentori di ciliegia, fragola e lampone. In bocca è fresco e fruttato, con spiccata vena minerale di grande piacevolezza.



SAUVIGNON BLANC "Petit Bourgeois" HENRI BOURGEOIS

Bottiglia 18€

Loira - Francia

100% Sauvignon Blanc

Colore giallo paglierino. Al naso esprime profumi di fiori bianchi e aromi fruttati, con le classiche note aromatiche del sauvignon blanc. Il sorso è di grande vivacità e freschezza con piacevoli aromi di frutta bianca. Si abbina perfettamente a frutti di mare e crostacei.



PECORINO Abruzzo DOC I FAURI

Bottiglia 20€

Abruzzo

100% Pecorino - 13,5 % Vol.

Pecorino sfaccettato, complesso e d'impatto. Nel calice è brillante con note dorate. Il profumo è ampio: spazia dalle erbe aromatiche alla mela rossa, pesca e una sottile nota di erba cipollina. Al palato polposo, morbido, maturo con ottima vena acida, grande personalità e lunga persistenza. In conclusione, ha tutto al posto giusto, questo Pecorino d'Abruzzo. Il colore è brillante, luminoso e intenso, i profumi sono ricchi, puliti e profondi, e il gusto è opulento, ben organizzato nella freschezza e nella sapidità.

BOLLICINE

Bollicine e Sushi? Questo abbinamento è perfetto grazie alla freschezza, al gusto vellutato e alle bollicine che equilibrano e "sgrassano" le preparazioni a base di sushi, caratterizzate da tendenza dolce e grassezza del pesce. La nostra selezione si accompagna ai nostri piatti bilanciandoli e mantenendone l'armonia dei sapori, elevando il gusto e premiando le sensazioni.



AMMONITES SATÈN
FRANCIACORTA Brut Docg
CAMILUCCI

Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15% - 13 % Vol.

Bottiglia 35€

Una raffinata unione di sole uve bianche, che si distingue per l'ineguagliabile grazia di una bollicina che sfiora gentilmente il palato. Incantevole, fresco, morbido, delicato, fruttato e floreale.



CUVÉE n° 7
TRENTO DOC Extra Brut
ETYSSA

Chardonnay 100% - 12,5 % Vol.

Bottiglia 35€

Colore giallo paglierino con un perlage fine e persistente. Esprime sentori fruttati, con leggere note di nocciola tostata. Il sorso si rivela pieno, fresco, con un ottimo bilanciamento tra acidità e sapidità.



BLANC DE BLANCS
MILLESIMATO BRUT
BORGOMOLINO

Glera, Ribolla Gialla e Manzoni bianco - 11 % Vol.

Bottiglia 15€

Spumante raffinato ed elegante. Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente. Gusto asciutto ed elegante sapidità, freschezza ed al contempo molto persistente.



VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE Extra Dry
BORGOMOLINO

Chardonnay 85%, Pinot Bianco 15% - 13 % Vol.

Bottiglia 15€

Prosecco freschissimo e vellutato con un perlage finissimo, vivace nel dry e con una bella spuma generosa. Ben equilibrato nei sentori minerali e dotato di una sapidità, ricca e coinvolgente.



CARTIZZE
VALDOBBIADENE DOCG DRY
BORGOMOLINO

Glera 100% - 11,5 % Vol.

Bottiglia 25€

Spumante di rara eleganza. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con un perlage fine e persistente. Olfatto fruttato elegantemente intenso, che ricorda i fiori e la frutta matura.



CHAMPAGNE Extra Brut
RÉMI LEROY

*65% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier
12,5 % Vol.*

Bottiglia 65€

Colore giallo paglierino, perlage fine e di buona durata. Al naso note floreali e fruttate. In bocca è fine, equilibrato, con un corpo medio e una freschezza che alimenta una beva scorrevole.

LISTA DEI COCKTAIL /// COCKTAILS LIST

SAKE SUNRISE _____ **8.00**

Gin, succo d'arancia, granatina

MOJITO GIAPPONESE _____ **8.00**

Rum, Sake, succo di lime, sciroppo di zucchero, foglie di menta

HIGHBALL YUZU _____ **8.00**

Whisky Giapponese, succo di Yuzu, soda

GIN GINGER SLING _____ **8.00**

Gin, succo di lime, sciroppo di zenzero, soda

CUCUMBER GIN COOLER _____ **8.00**

Gin, succo di cetriolo fresco, succo di limone fresco, sciroppo di zucchero

GIN WASABI SMASH _____ **8.00**

Gin, succo di limone fresco, sciroppo di Wasabi, foglie di menta

GIN LYCHEE FIZZ _____ **8.00**

Gin, succo di lychee, succo di lime fresco, sciroppo di zucchero

YUZU GIN SOUR _____ **8.00**

Gin, succo di Yuzu, sciroppo di zucchero

GIN TONIC _____ *a partire da* **6.00**

Scegli il tuo Gin tra i tanti disponibili e la tua Tonic preferita per un Gin Tonic che rispecchia pienamente i tuoi gusti.

Il consiglio di Sasà: "Potrebbe sembrare inconsueto ma, provare per credere, i nostri drinks, con i loro sapori freschi e agrumati, si abbinano perfettamente con qualsiasi piatto del menù. Da provare assolutamente in abbinamento con una selezione di Uramaki."

SASUSHI
NON IL SOLITO ALL YOU CAN EAT