

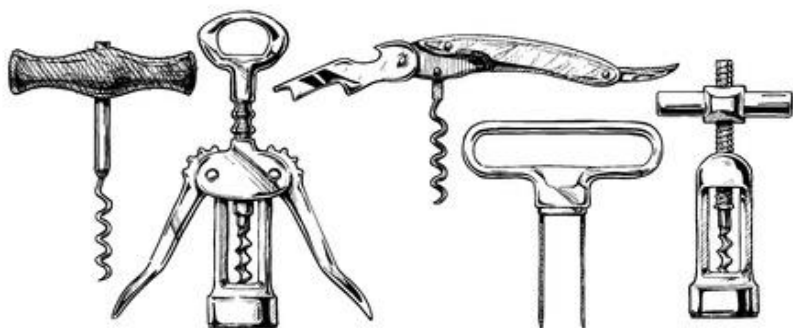
PUROBLANCO

J A P A N E S E • R E S T A U R A N T

プロブランコ

CARTA DEI VINI

ワインリスト



SAKE

Il sake è una bevanda alcolica giapponese ottenuta dalla fermentazione del riso.

Il sake può essere bevuto a tutto pasto, ha una gradazione alcolica simile a quella del vino, può infatti variare solitamente tra i 12° C e i 18° C in base alla tipologia, e può essere servito freddo, caldo o a temperatura ambiente.

I sake sono classificati in diverse categorie, definite principalmente dalla percentuale di levigatura del riso (seimaibuai) e dall'eventuale aggiunta di alcol a fine fermentazione.

COME SCEGLIERE IL SAKE

FUTSUSHU: Il sake più prodotto e consumato in tutto il Giappone. Circa il 74% della produzione del sake giapponese si classifica come Futsushu, prodotto solitamente con una piccola aggiunta di alcol, che conferisce corpo e fragranza.

HONJOZO: I sake Honjozo vengono prodotti con una leggera aggiunta di alcol, che conferisce corpo e fragranza. I sake di questa categoria si distinguono per il gusto tendente al robusto.

GINJO E DAIGINJO: Si parla di Ginjo e Daiginjo per riferirsi a una classe di premium sake con una parte di alcol aggiunto alla fine della fermentazione. L'alcol aggiunto accentua fragranza e aroma e conferisce maggiore longevità al prodotto.

JUNMAI: Tutti i sake della categoria Junmai vengono prodotti rigorosamente senza aggiunta di alcol, che deriva solo da fermentazione naturale.

JUNMAI GINJO: La parola Ginjo indica il bouquet di aromi che caratterizza questa classe pregiata di sake, solitamente fruttato e floreale. Tutti i sake della categoria Junmai Ginjo vengono prodotti rigorosamente senza alcol aggiunto.

JUNMAI DAIGINJO: Etichettata come la più pregiata, i Junmai Daiginjo si differenziano anche per la loro grande aromaticità, espressa con note floreali e fruttate.

One Cup Mini OZEKI

Tipologia: FUTSUSHU

Alcol: 14,9%

100 ml Euro 4,50

Karatamba OZEKI

Tipologia: HONJOZO

Alcol: 15%

720 ml Euro 25,00 - 300 ml Euro 13,00 - Calice Euro 5,00

Dassai 39 ASAHI SHUZO

Tipologia: JUNMAI DAIGINJO

Alcol: 16%

720 ml Euro 59,00 - Calice Euro 10,00

Kubota Junmai Daiginjo ASAHI SHUZO

Tipologia: JUNMAI DAIGINJO

Alcol: 15%

720 ml Euro 42,00 - Calice Euro 8,00

Kubota Senju ASAHI SHUZO

Tipologia: GINJO

Alcol: 15%

720 ml Euro 32,00 - Calice Euro 6,00

BOLLICINE

SPUMANTE

“Francesco Galiano” Metodo Classico Brut Blanc de Blancs - BORGOMARAGLIANO

Vitigni: Chardonnay

Regione: Piemonte

Euro 19,00

“Brina D’ estate” Spermola DOP Brut - ALJANO

Vitigni: Spermola

Regione: Emilia Romagna

Euro 14,00

“Quintessenza” Malvasia Dolce DOC - MEDICI ERMETE

Vitigni: Malvasia di Candia

Regione: Emilia Romagna

Euro 10,00

“Cuvée Sergio Rosé” Extra Dry - MIONETTO

Vitigni: Blend di uve rosse vinificate in rosato

Regione: Veneto

Euro 19,00

PROSECCO

Valdobbiadene Superiore Extra Dry DOCG - MIONETTO

Vitigni: Glera

Regione: Veneto

Euro 15,00

Asolo Superiore Brut DOCG - MONTELVINI

Vitigni: Glera

Regione: Veneto

Euro 16,00

FRANCIACORTA

“Alma Gran Cuvée” Brut - BELLAVISTA

Vitigni: Chardonnay 77%, Pinot Nero 22%, Pinot Bianco 1%

Regione: Lombardia

Euro 40,00

“Cuvée Prestige” - CA’ DEL BOSCO

Vitigni: Chardonnay 83%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 5%

Regione: Lombardia

Euro 40,00

“Vintage Blanc de Blancs” Brut - CONTI DUCCO

Vitigni: Chardonnay

Regione: Lombardia

Euro 25,00

“Brut 25 Blanc de Blancs” - FRATELLI BERLUCCHI

Vitigni: Chardonnay

Regione: Lombardia

Euro 22,00

“Cuvée Royale” Brut - MARCHESE ANTINORI

Vitigni: Chardonnay 78%, Pinot Nero 12%, Pinot Bianco 10%

Regione: Lombardia

Euro 30,00 - Mezza bottiglia Euro 18,00

“Donna Cora” Satèn - MARCHESE ANTINORI

Vitigni: Chardonnay

Regione: Lombardia

Euro 45,00

TRENTO DOC

“Maximum Blanc de Blancs” - FERRARI

Vitigni: Chardonnay

Regione: Trentino Alto Adige

Euro 30,00 - Mezza bottiglia Euro 18,00

“Maximum Rosé” - FERRARI

Vitigni: Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%

Regione: Trentino Alto Adige

Euro 35,00

“Perlé” - FERRARI

Vitigni: Chardonnay

Regione: Trentino Alto Adige

Euro 42,00

CHAMPAGNE

“Réserve Impériale” Brut - MOËT & CHANDON

Vitigni: Pinot Nero 40%, Chardonnay 30%, Pinot Meunier 30%

Regione: Francia

Euro 70,00

“Cuvée Saint-Pétersbourg” Brut - VEUVE CLICQUOT

Vitigni: Pinot Nero 50%, Pinot Meunier 30%, Chardonnay 20%

Regione: Francia

Euro 75,00

VINI BIANCHI

“Blangé” - CERETTO

Denominazione: Langhe DOC

Vitigni: Arneis

Regione: Piemonte

Euro 26,00

“Langhe Arneis” - PRUNOTTO

Denominazione: Langhe DOC

Vitigni: Arneis

Regione: Piemonte

Euro 17,00

“Arveja” - PRUNOTTO

Denominazione: Langhe DOC

Vitigni: Sauvignon Blanc 40%, Erbaluce 60%

Regione: Piemonte

Euro 22,00

Lugana “I Frati” - CA' DEI FRATI

Denominazione: Lugana DOC

Vitigni: Turbiana

Regione: Lombardia

Euro 18,00

Pinot Grigio - CANTINA TRAMIN

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigni: Pinot Grigio

Regione: Trentino Alto Adige

Euro 16,00

“Stoan” - CANTINA TRAMIN

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigni: Chardonnay 65%, Sauvignon, Gewürztraminer, Pinot Bianco

Regione: Trentino Alto Adige

Euro 36,00

Chardonnay - GAIERHOF

Denominazione: Trentino DOC

Vitigni: Chardonnay

Regione: Trentino Alto Adige

Euro 14,00

Gewürztraminer - GAIERHOF

Denominazione: Trentino DOC

Vitigni: Traminer Aromatico

Regione: Trentino Alto Adige

Euro 20,00

Riesling - ENDRIZZI

Denominazione: Trentino DOC

Vitigni: Riesling Renano

Regione: Trentino Alto Adige

Euro 18,00

Pinot Grigio - JERMANN

Denominazione: Friuli DOC

Vitigni: Pinot Grigio

Regione: Friuli Venezia Giulia

Euro 21,00

Sauvignon - JERMANN

Denominazione: Venezia Giulia IGT

Vitigni: Sauvignon

Regione: Friuli Venezia Giulia

Euro 25,00

Ribolla "Vinnæ" - JERMANN

Denominazione: Venezia Giulia IGT

Vitigni: Ribolla Gialla

Regione: Friuli Venezia Giulia

Euro 25,00

"Vintage Tunina" - JERMANN

Denominazione: Venezia Giulia IGT

Vitigni: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Picolit

Regione: Friuli Venezia Giulia

Euro 55,00

Vermentino - ANTINORI

Denominazione: Bolgheri DOC

Vitigni: Vermentino

Regione: Toscana

Euro 20,00 - Mezza bottiglia Euro 12,00

Pinot Bianco - ANTINORI

Denominazione: Toscana IGT

Vitigni: Pinot Bianco

Regione: Toscana

Euro 19,00

Verdicchio "Titulus" - FAZI BATTAGLIA

Denominazione: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC CLASSICO

Vitigni: Verdicchio

Regione: Marche

Euro 15,00

Falanghina “Morabianca” - MASTROBERARDINO

Denominazione: Irpinia Falanghina DOC

Vitigni: Falanghina

Regione: Campania

Euro 15,00

Greco “NovaSerra” - MASTROBERARDINO

Denominazione: Greco di Tufo DOCG

Vitigni: Greco

Regione: Campania

Euro 17,00

Fiano “Radici” - MASTROBERARDINO

Denominazione: Fiano di Avellino DOCG

Vitigni: Fiano

Regione: Campania

Euro 17,00

Chardonnay - TORMARESCA

Denominazione: Puglia IGT

Vitigni: Chardonnay

Regione: Puglia

Euro 12,00

Chardonnay “Pietrabilanca” Biologico - TORMARESCA

Denominazione: Castel del Monte DOC

Vitigni: Chardonnay 90%, Fiano 10%

Regione: Puglia

Euro 22,00

Vermentino “S’eleme” - CANTINA DEL VERMENTINO-MONTI

Denominazione: Vermentino di Gallura DOCG

Vitigni: Vermentino

Regione: Sardegna

Euro 13,00

Grillo “Cavallo delle Fate” - TASCA D’ALMERITA

Denominazione: Sicilia DOC

Vitigni: Grillo

Regione: Sicilia

Euro 16,00

“Leone d’Almerita” - TASCA D’ALMERITA

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Vitigni: Catarratto 58%, Pinot Bianco 16%, Sauvignon 15%, Traminer Aromatico 11%

Regione: Sicilia

Euro 17,00

Chardonnay "Vigna San Francesco" - TASCA D'ALMERITA

Denominazione: Contea di Sclafani DOC

Vitigni: Chardonnay

Regione: Sicilia

Euro 40,00

VINI ROSATI

Lagrein Rosé - CANTINA TRAMIN

Denominazione: Alto Adige DOC

Vitigni: Lagrein

Regione: Trentino Alto Adige

Euro 16,00

"Scalabrone" - ANTINORI

Denominazione: Bolgheri Rosato DOC

Vitigni: Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%, Syrah 30%

Regione: Toscana

Euro 19,00

"Calafuria" - TORMARESCA

Denominazione: Salento IGT

Vitigni: Negroamaro

Regione: Puglia

Euro 18,00

VINI ROSSI

Cabernet Sauvignon - VIGNE DEL SOLE

Denominazione: Veneto IGT

Vitigni: Cabernet Sauvignon

Regione: Veneto

Euro 11,00

Lambrusco "Quercioli" - MEDICI ERMETE

Denominazione: Lambrusco DOC Secco

Vitigni: Lambrusco Grasparossa

Regione: Emilia Romagna

Euro 10,00

"Il Bruciato" - ANTINORI

Denominazione: Bolgheri DOC

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Regione: Toscana

Euro 36,00

Chianti "Badia a Passignano" - ANTINORI

Denominazione: Chianti classico DOCG Gran selezione

Vitigni: Sangiovese

Regione: Toscana

Euro 48,00

Chianti "Da Vinci Collezione Speciale" - CANTINE LEONARDO DA VINCI

Denominazione: Chianti classico DOCG

Vitigni: Sangiovese, Merlot

Regione: Toscana

Euro 19,00

Chianti - SENSI

Denominazione: Chianti DOCG

Vitigni: Sangiovese

Regione: Toscana

Euro 11,00

Taurasi "Radici" - MASTROBERARDINO

Denominazione: Taurasi Riserva DOCG

Vitigni: Aglianico

Regione: Campania

Euro 45,00

Nero d'Avola - LE ROVOLE

Denominazione: Sicilia DOC

Vitigni: Nero d'Avola

Regione: Sicilia

Euro 11,00

"Rosso del Conte" - TASCA D'ALMERITA

Denominazione: Contea di Sclafani DOC

Vitigni: Nero d'Avola 62%, Perricone 38%

Regione: Sicilia

Euro 55,00

VINI AL CALICE

Fermo Chardonnay **Euro 4,00**

Fermo Gewürztraminer **Euro 4,50**

Frizzante Prosecco Extra Dry **Euro 4**

VINO DELLA CASA

Caraffa da 25 cl. **Euro 3,00**

Caraffa da 50 cl. **Euro 4,50**

Caraffa da 1 lt. **Euro 8,00**