



# CARTA DEI VINI

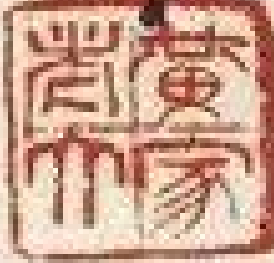
## Chef J

Cucina Cinese  
Specialità Manciuriana



朱壁同樂



丙辰秋黃永玉作





劍外忽傳收二勑北初聞涕淚滿衣裳卻  
天毒子愁何處漫又卷詩書喜欲狂白  
日放歌須縱酒青春作伴好還鄉即  
從巴峽穿巫峽便下襄陽向何陽  
聞官軍收何處何處 杜詩



## Prosecco & Spumante

Nome	Cantina	Denominazione		
<b>Marche</b>				
Spumante Brut	<i>Tor dell'elmo</i>	Chardonnay	14,00	4,00
Spumante Extra Dry Millesimato	<i>Tor dell'elmo</i>	Riesling, Chardonnay	16,00	4,50
Spumante Metodo Classico	<i>Viebullà</i>	Chardonnay, Pinot bianco	25,00	
Spumante Rosé Brut	<i>Viebullà</i>	Pinot nero, Rontinella	18,00	
<b>Veneto</b>				
Müller thurgau				
Valdobbiadene Extra Dry	<i>Bellussi</i>	Prosecco superiore Valdobbiadene D.O.C.G.	25,00	6,00
<b>Lombardia</b>				
Franciacorta Vintage	<i>1701</i>	Franciacorta D.O.C.G. Brut Millesimato	40,00	
<b>Piemonte</b>				
Metodo Classico Col dei Ronchi	<i>Malgrà</i>	Pinot noir	28,00	

## Vini bianchi

Nome	Cantina	Denominazione		
<b>Piemonte</b>				
Cayega Roero Arneis	<i>Tenuta Carretta</i>	Roero Arneis	18,00	5,00
Langhe DOC arneis	<i>Rattalino</i>	Roero Arneis, Sauvignon Blanc, Riesling	16,00	
Gavi DOCG montebastia	<i>Malgrà</i>	Cortese	16,00	4,50

## Toscana

Vermentino Maremma Toscana	<i>Vignaioli Morellino Scansano</i>	Vermentino, Sauvignon Blanc	16,00	4,50
----------------------------	-------------------------------------	-----------------------------	-------	------

## Campania

Falanghina del Sannio	<i>Gestilenti</i>	Falanghina IGT	18,00	5,00
-----------------------	-------------------	----------------	-------	------

Alberata Asprinio di Aversa	<i>Tenuta Fontana</i>	Asprinio di Aversa DOC Bottiglia numerata	30,00	
-----------------------------	-----------------------	--	-------	--

## Sardegna

Vermentino di Gallura	<i>Contini</i>	Vermentino DOCG	24,00	7,00
-----------------------	----------------	-----------------	-------	------

## Veneto

Manzoni bianco	<i>Lorendan Gasparini</i>	Manzoni bianco IGT	20,00	6,00
----------------	---------------------------	--------------------	-------	------

## Trentino - Alto Adige

Müller Thurgau	<i>Ritterhof</i>	Muller Thurgau DOC	18,00	5,00
----------------	------------------	--------------------	-------	------

## Vini rossi

Nome	Cantina	Denominazione		
------	---------	---------------	---	---

## Piemonte

Barbera d'alba	<i>Tenuta Carretta</i>	Barbera	18,00	5,00
----------------	------------------------	---------	-------	------

Barbera d'alba superiore	<i>Rattalino</i>	Merlot, Nebbiolo e Syrah	20,00	
--------------------------	------------------	--------------------------	-------	--

Barbera d'asti Superiore	<i>Cascina Castlet</i>	Barbera	22,00	
--------------------------	------------------------	---------	-------	--



Dolcetto d'alba	<i>Tenuta Carretta</i>	Dolcetto	18,00	5,00
-----------------	------------------------	----------	-------	------

Quinque periplo Dolcetto d'alba	<i>Rattalino</i>	Nebbiolo	16,00	
------------------------------------	------------------	----------	-------	--

Nebbiolo d'alba	<i>Rattalino</i>	Nebbiolo	25,00	7,00
-----------------	------------------	----------	-------	------

Langhe Nebbiolo	<i>Fratelli Grasso</i>	Nebbiolo	25,00	
-----------------	------------------------	----------	-------	--

## Vini rossi

Nome	Cantina	Denominazione		
<b>Toscana</b>				
Sangiovese Vintage IGT	<i>Cantina di montalcino</i>	Sangiovese	16,00	4,50
Morellino di scansano DOCG	<i>Cala de' peoti</i>	Sangiovese	18,00	5,00
Brunello di montalcino DOCG	<i>Alessandro III</i>	Sangiovese	45,00	
<b>Campania</b>				
Aglianico IGT	<i>Vinosia</i>		18,00	5,00
<b>Puglia</b>				
Negroamaro	<i>Vinosia</i>		20,00	6,00
<b>Sicilia</b>				
Syrah terre siciliane IGT	<i>Duca di salaparuta</i>		24,00	7,00

## Vini della casa

### Veneto

Bianco spumantizzato	0,25L 4,00	0,5L 7,00	1L 13,00
Rosso fermo	0,25L 4,00	0,5L 7,00	1L 13,00



# GRAPPE CINESI

**Chef J**

Cucina Cinese  
Specialità Manciuiana

## Degustazione verticale delle grappe cinesi

In Cina la grappa è stata per quasi due mila anni l'unica bevanda utilizzata durante i pasti. Sul tavolo è importante quanto il vino italiano. A seconda della regione si trova una miscela, un processo e un metodo diverso. Il risultato è identico al vino. Ogni grappa è una fotografia che cattura al palato l'armonia della sua terra d'origine.

Qui da Chef J, per gli intenditori delle specialità più autentiche, proponiamo una selezione di grappe cinesi provenienti dalle diverse regioni della Cina. Sono di qualità eccellente e vengono servite sotto con una degustazione verticale, per portare ai nostri clienti una esperienza variata e completa della cultura del "bere bene" della Cina.

Rivolgetevi al nostro personale per approfondimenti.

Gam bei ! ( cin-cin in cinese )

