



IL TERMINE "MUSUBI" SIGNIFICA "UNIONE".
IL NOSTRO LOGO RAPPRESENTA
UN NODO CHE INTRECCIA DUE
ELEMENTI SOSTANZIALI DELLE NOSTRE
CULTURE, UVA E RISO.

Coperto €2,50 a persona

GESTIONE ALLERGENI

1= Cereali contenenti glutine
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2=Crostacei 3=Uova 4=Pesce 5=Arachidi 6=Soia 7=Latt
e 8=Frutta a guscio 9=Sedano 10=Senape
11=Semi di sesamo 12=Anidride solforosa
13=Lupini 14=Molluschi ° =Fungo *=Surgelati
● =Piatto Freddo

ALLERGEN MANAGEMENT

1= Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats,
spelt, kamut) 2=Crustaceans 3=Eggs 4=Fish 5=Peanuts
6=Soya 7=Milk 8=Nuts 9=Celery 10=Mustard 11=Seeds
of sesame 12=Sulfur dioxide 13=Lupines 14=Molluscs
Veg=Vegan ° =Mushroom *=Frozen foods

ALCUNI PRODOTTI E PREPARAZIONI
GASTRONOMICHE SONO SOTTOPOSTE AD
ABBATTIMENTO DI TEMPERATURA SANITARIO AI
FINI TECNICI DI CONSERVAZIONE
(SENSI DEL REG. CE 853/2004*)

Tutto il pesce subisce abbattimento termico di
temperatura: salmone/capasanta/tonnetto/trota/
gambero (abb.to a bordo)

Menù Aperitivo

Dalle 18:00 alle 20:00

小鉢 Cobaci €18

Assaggi di 6 diverse pietanze scelte per voi tra i piatti tradizionali giapponesi.

Da gustare come antipasto oppure per aperitivo.

(Ogni Cobaci e' consigliato per una persona).

Buon Appetito!!

Frittatina "omsoba" con noodles e gamberi (1,2,3,4)

Pesce in agrodolce "Nanban" (1,4)

Melanzana frita "Dengaku" con Miso (11)

Verdurine con soia e sesamo (6,11)

Straccetti di capocollo allo Zenzero (6,11)

Pollo Teriyaki (6)

*I cobaci potrebbero essere soggetti a variazioni di ingredienti

つまみ Stuzzicheria

- サーモンチップ Prosciutto di Salmone €16
- 串鳥唐揚げ "Karaage" Spiedini di Pollo (2pz)⁽⁶⁾ €8
- たこ焼きフライ "Takoyaki Fritto" (5pz)⁽⁶⁾ €10
- 枝豆 "Edamame" Fagioli di soia⁽⁴⁾ €4
- 煮卵 "Niitamago" Uovo marinato (2pz)⁽⁶⁾ €5
- お寿司 "Sushi" Nigiri (5pz) Maki (2pz) ^(° 2,4,6) €22

Capesante,salmone,Gambero rosso,Sgombro,Tonno
Anguilla e Frittata

Ogni drink ordinato viene servito
con 3 pezzi di Hosomaki con tonno, maionese, soia.
Riferiteci eventuali allergie o intolleranze. Grazie.

CALICI

VINI

Bourgeois-Diaz BD' M Brut Nature N.M	€15
Contratto Special Cuvee Riserva Pas Dose	€12
Ca' del Bosco Franciacorta Cuvee Prestige Extra Brut	€10
Cascina Munesteu Carolina Brut N.M	€7
Bruno Rocca Langhe Rosato 2024	€7
La Spinetta Timorasso Colli Tortonesi 2023	€8
Tibaldi Roero Arneis 2024	€6
Ratti Il Cedro Sauvignon 2024	€8
Cascina Munesteu Dolcetto d' Alba 2022	€6
Fontana Bianca Langhe Nebbiolo 2023	€7
Produttori di Barbaresco Ovello 2013	€20
Mustela Barbaresco Karmico 2016	€14
Arnoux Pere et Fils Bourgogne Hautes-Cotes de Beaune	€10

SAKE

Degustazione tris di Sake	€18
Atelier Wakaze Sake alla Rosa	€8
Asahi Shuzo Dassai 45 (Daiginjo)	€6.5
Gassan no Yuki (Junmai Ginjo)	€6.5
Tarusake affinato in abete (Blend)	€7
Ohmon Super Dry (Daiginjo da bere anche caldo)	€8
Sake con polpa di Yuzu Heiwa Shuzo	€9
Ine Mankai Sake di riso rosso integrale 100%	€12
Hoshitaro Brewery Junmai Premium Sake	€22

BIRRA

Asahi Super Dry alla spina 20cl/40cl	€3.5/6.5
Coedo Artigianale di Kawagoe (Rossa, Bianca, IPA, Indian Ale)	€8.5
Kirin Analcolica	€6

COCKTAILS

Mojito al Bergamotto	€9
Musubi Tonic (Liquore al te, Grapefruit Fever, Shochu)	€9
Yuzu Kaze (Rum, Sakè Yuzu, Soda)	€9
Highball Giapponese (Nikka from the Barrel, Soda)	€12
Classic Negroni (Gin, Campari, Vermouth)	€9
Spritz (Aperol, Extra Brut Carolyn 100% Nebbiolo, Soda)	€10

ANALCOLICI

Ice Matcha drink	€6.5
Ramune gassosa	€5
Hot Green tea (no sugar)	€4
Lemon Soda	€4
Coca Cola Classica/Zero	€4
Succo di Arancia rossa	€4
Gin Tonic Tanquerai Zero	€8
Negroni Zero	€8
Acqua ultrafiltrata alla spina (750ml)	€3

SHOUCU / AWAMORI (distillati)

Hakutake Shiro Kumamoto 25%	€6.5
Shochu di castagne Dabada Hiburi 25%	€8
Shochu di Shiso (basilico giapponese) Yamanoka 20%	€8
Shochu di Mais 3 years aged Miyazaki 25%	€8

DIGESTIVI

Yuntaku amaro di GOYA	€6.5
Waka liquore legnoso alle erbe	€7
Choya liquore di Prugna Limited Edition	€7.5
Nomu Milin	€8

WHISKY

Nikka From the Barrel (original blend) 51,4%	€12
Nikka Super Rare Old (smokey) 43%	€14
Nikka Tailored Single Malt (premium blend) 43%	€22
Nikka Miyagikyo Single Malt (light) 45%	€15
Nikka Taketsuru Pure Malt (pure malt) 43%	€13

GIN / VODKA TONIC

Okayama Craft Gin (Barricato)	€15
Sakura	€15
Jinzu	€12
Roku	€10
Ki No Bi	€12
Nikka Vodka	€12

Menù alla carta

Cobaci

€18

Assaggi di 6 diverse pietanze scelte per voi tra i piatti tradizionali giapponesi.

Consigliato da gustare come antipasto per una persona.
Buon Appetito!!

Frittatina “omsoba” con noodles e gamberi (1,2,3,4)
Pesce in agrodolce “Nanban” (1,4)
Melanzana frita “Dengaku” con Miso (11)
Verdurine con soia e sesamo (6,11)
Straccetti di capocollo allo Zenzero (6,11)
Pollo Teriyaki (6)

*I cobaci potrebbero essere soggetti a variazioni di ingredienti

Consigliato : Cobaci + Degustazione TRIS DI SAKE €34

Germogli di soia e funghi shiitake saltati (piccante) €9

Zuppa di Miso con vongole, tofu e verza (4,14) €9

Verdure del Giorno €8

Spaghetti saltati con gamberi e verdure (1,2,3,6) €14

Donburi di riso con anguilla alla brace (4,6) €16

Spicy Curry di Verdure con riso e uovo (1,3,6) €15

Gyoza di Capocollo (5pz) Cottura 14min (1,6,11) €10

Gyoza di Gamberi (5pz) (1,2) €12

Gyoza di Verdure con Curry (5pz) (1) €10



Consigliato : Gyoza Misti 15pz (1,2,6,11) €30

Costine Brasato Uovo e Senape (6) €16

Pollo fritto Karaage con maionese dello Chef (1,3,6) €12

Bistecca di Wagyu Filetto allevato in Giappone €60-80
170gr-220gr Cottura 15min

SUSHI MISTO “Musubi Special (3,4,14) €23

Salmone/Tonno rosso/Sgombro/Capesante

Gambero rosso/Anguilla e Frittata

Consigliato : Sushi + Degustazione TRIS DI SAKE €39

Dolci

Tortino di cioccolato fondente con gelato al sakè (1,3,7) €8

Tiramisù al Matcha (1,3,7) €8

Daifuku di riso con Azuki, fragola, gelato al sesamo (7,11) €8

Mochi gelato al Caramel Glace’ (*) €6

Consigliato abbinamento con un sakè o digestivo

English Menu

Cobaci

€18

Six kinds of appetizers chosen from Japanese traditional cold dishes.

To be enjoyed simply as an aperitif, or to start your dinner. Have fun!

Noodles omlette roll with shrimps (1,2,3,4)
Bittersweet sauce fish (1,4)
Fry eggplant with Miso “Dengaku” sauce (11)
Asparagus with Yuzu Sesame dressing (3,6)
Shabu shabu Pork with spinach (6,7)
Teriyaki Chicken (6)

*Cobaci may be subject to changes in ingredients

Chef Suggestion :Cobaci e Sake trio tasting

€34

Soybean sprouts and mushrooms (spicy sauteed)

€9

Miso soup with vongole, tofu and cabbage

(4)

€9

Vegetables of the day

€8

Yakisoba Noodles with pork and cabbage

(1,3,6)

€14

Rice with Teriyaki eel and omelette strips

(3,4,6)

€16

Spicy Curry rice with veggies mix & egg

(1,3,6)

€15

“Gyoza” dumplings with pork

Cooking time 14min

(1,6,11)

€10

“Gyoza” dumplings with shrimps

(1,2,3)

€12

“Gyoza” dumplings with vegetables

(3)

€10

Mixed Gyoza (15pz)

€30

Braised Ribs Egg and Mustard

(6)

€16

Karaage Fried Chicken with Mayo

(1,3,6)

€12

Wagyu Steak from Hokkaido (170gr-230gr)

€60-85

MIX SUSHI “Musubi Special

(3,4,14)

€23

Salmon/Red Tuna/Mackerel/Scallops

Red Shrimp/Eel and Omelette

Chef Suggestion :Sushi + Sake trio tasting

€39

Sweets

Chocolate cake with sakè ice cream

(1,3,7)

€8

Mochi ice cream Caramel Glace’

(*)

€6

Matcha Tiramisù

(1,3,7)

€8

Daifuku with azuki, strawberry, sesame ice cream

(1,7,11)

€8

Chef Suggestion :Pairing with SAKE or LIQUEUR

Il Sake

GINJO (吟醸)

Il ginjo-shu è ottenuto da chicchi di riso a cui è stato asportato mediante raffinatura più del 40% di strato esterno. La fermentazione avviene a temperatura più bassa e richiede più tempo. Vi si può aggiungere sino al 10% di alcol distillato sul peso del riso raffinato. Ha una fragranza fruttata, detta ginjo-ka, e una lieve acidità.

Ginjo-shu is obtained from rice grains from which more than 40% of the external layer has been removed by refining. Fermentation occurs at a lower temperature and takes longer. Up to 10% of distilled alcohol by weight of refined rice can be added. It has a fruity fragrance, called ginjo-ka, and a slight acidity.

DAIGINJO (大吟醸)

Il daiginjo-shu è molto simile al ginjo-shu ma il riso è più levigato, il 50% del chicco viene infatti rimosso. Il processo di produzione è più impegnativo e di conseguenza il gusto più definito e complesso rispetto al ginjo.

Daiginjo-shu is very similar to ginjo-shu but the rice is smoother, 50% of the grain is in fact removed. The production process is more demanding and consequently the taste is more defined and complex compared to ginjo.

JUNMAI (純米)

Questi due tipi di sake hanno un gusto più deciso dei precedenti, meno dolce e più acido, dove le note di umami si sentono maggiormente. Per la produzione non serve un particolare requisito di raffinazione del riso, ma è possibile usare tipi speciali di riso o di produzione. Si tratta di sake versatili, che è possibile apprezzare sia caldi che freddi.

These two types of sake have a stronger taste than the previous ones, less sweet and more acidic, where the umami notes are felt more. For production, no special rice refining requirement is needed, but special types of rice or production can be used. These are versatile sakes, which can be enjoyed both hot and cold.

JUNMAI GINJO (純米吟醸)

Come per il ginjo, le tecniche di fermentazione a basse temperature esaltano il ginjo-ka, con acidità e umami meno presenti a favore di un sake limpido, leggero e fruttato. Essendo Junmai, non hanno nessun tipo di alcol aggiunto, ma è presente solo la gradazione alcolica naturalmente prodotta dalla fermentazione.

As with ginjo, low temperature fermentation techniques enhance ginjo-ka, with less acidity and umami present in favor of a clear, light and fruity sake. Being Junmai, they do not have any type of alcohol added, but only the alcohol content naturally produced by fermentation is present.

JUNMAI DAIGINJO (純米大吟醸)

Qui siamo al cospetto di quello che viene ritenuto il sake più pregiato, ottenuto tramite metodi di produzione ancora più certosini e rigorosi rispetto al junmai ginjo. Il processo di raffinazione è più elevato rispetto alle altre categorie (48% circa).

Il risultato è un sake dall'eccellente e raffinato equilibrio tra umami, ginjo-ka e note acide.

Here we are in the presence of what is considered the most valuable sake, obtained through production methods that are even more painstaking and rigorous than junmai ginjo. The refining process is higher than the other categories (approximately 48%).

The result is a sake with an excellent and refined balance between umami, ginjo-ka and acid notes.

Selezione di Sake

SPARKLING

Dassai Junmai Daiginjo 45 Metodo Champenoise (360ml) €35

DAIGINJO (大吟醸)

Asahi Shuzo Dassai 45 in caraffa (300ml) €15

Hakkaisan Hyotabin (180ml) €18

JUNMAI (純米)

Hoshitaro Brewery Premium Metodo Giapponese in Italia(750ml) €220

Denshin Ine (720ml) €40

Michizakura Rclass (720ml) €45

Tsuchida 12 (720ml) €60

JUNMAI GINJO (純米吟醸)

Tamanohikari Tokusen (720ml) €35

Gassan Junmai Gino Izumo €50

Gassan no Yuki in caraffa (300ml) €15

Ine Mankai Mukai Shizo riso integrale 100% (720ml) €75

JUNMAI DAIGINJO (純米大吟醸)

Dassai 23 (300ml) €50

Chiyo no Musubi Gouriku (720ml) €75

Roman 50 Edition Oashi €60

OTHERS

Sake allo Yuzu con polpa Heiwa Shuzo (720ml) €70

Milin di malto di riso “Nomirinko” (720ml) €50

Shin Tsuchida “K” (sake naturalmente dolce) 720ml €75

Tarusake (sakè da pasto affinato in abete) 300ml/720ml €15/40

Bolle

Metodo Classico Piemontesi

Deltetto	Rose’ de Noirs	Ne	2020	€35
Cascina Munesteu	Caroliny Brut	Ne	N.M.	€35
Contratto	Special Cuvée Riserva Pas Dosé	Pn,Ch	2015	€90
Fontana Bianca	Alta Langa Extra Brut	Ch,Pn	2020	€30
Rocche dei Manzoni	Valentino Brut Rose’	Cn,Pn	2018	€80
Roberto Garbarino	Alta Langa Rose’ Dosage Zero	Pn	2020	€55
Musso	Metodo Classico Pas Dose	Ch,Pn	N.M.	€35

Franciacorta

Ca’ del Bosco	Cuvee Prestige Extra Brut	Ch,Pb,Pn	N.M.	€65
Ca’ del Bosco	Vintage Collection Dosage Zero	Ch,Pb,Pn	2020	€85

Emilia Romagna

Donati Camillo	Malvasia		2022	€35
	Campai Malvasia e Trebbiano		2023	€35

Champagne

Bereche	Mailly-Champagne Grand Cru	Pn	2018	€270
Dom Pérignon	Brut	Ch,Pn	2021	€300
Bourgeois-Diaz	BD'M Brut Nature	Pm	N.M.	€100
Georges laval	Les Hautes Chèvres Brut Nature	Pm	2018	€350
Krug	Grande Cuvée 170ème Edition Brut	Ch,Pn,Pm	N.M.	€330
Louis Roederer	Cristal	Pn,Ch	2014	€390
Le Mesnil	Extra Brut Grand Cru	Ch	N.M.	€100
Marguet	Anbonnay Freedom	Pn,Ch	2019	€140
Marguet	Le Crayeres	Ch	2019	€180
Marguet	Shaman 20 Rose’ Grand Cru	Ch,Pn	2021	€110
Pascal Doquet	Horizon	Ch	N.M.	€100
Phillipponnat	Royale Reserve Non Dose	pn,ch,pm	N.M.	€80
Stephane Regnault	Chevry Cuvée cuve Dosage Zero	Ch	2020	€110
Victor Charlot	Chromatique Grand Cru	Pm	N.M.	€60
Victor Charlot	L'arte de la Ruse	Pm	N.M.	€70
Waris-Lamandier	Noirs De Jais	Ch	N.M	€85
	Particules Crayeuses			

Valle della Loira

Bouvet-Ladubay	Saumur Extra Brut Zero	Ch,Cb	N.M.	€60
----------------	------------------------	-------	------	-----

Cidre

La Maison Romane	Manoir Du Bais Cidre Primeur	6,5% ALC	2022	€30
------------------	------------------------------	----------	------	-----

Bianchi

Italia

Tibaldi	Roero Arneis	2024	€30
Bruno Rocca	Langhe Chardonnay	2016	€70
Bruno Rocca	Langhe Chardonnay	2022	€40
Gaja	Rossj-Bass	2021	€100
Gaja	Gaia&Rey	2022	€310
Gaja	Gaia&Rey	2020	€330
Gaja	Gaia&Rey	2019	€340
Ca’ del Baio	Langhe Riesling	2014	€60
Marziano Abbona	Langhe Bianco Cinerino(Viognier)	2023	€40
Oddero	Langhe Riesling	2023	€30
Piero Busso	Sciardese (Ch.Cortese)	2022	€45
La Spinetta	Colli Tortonesi Timorasso	2023	€40
Monlià	Colli tortonesi Timorasso	2022	€30
Renato Ratti	I Cedri Piemonte Sauvignon	2022	€40
La Biancara	Sassaia (Garganega)	2021	€30
La Biancara	Pico (Garganega)	2020	€35
Damijan	Pinot Grigio	2020	€60
Damijan	Nakaj (Friulano)	2018	€70
Gravner	Ribolla Gialla	2013	€120
Progetto vino Dentro	Tre (Pinot Grigio)	2022	€35
La Maliosa	Uni (Procanico)	2019	€30
Valentini	Trebbiano D'Abruzzo	2020	€190
Villa Bucci	Castello di Jesi Verdicchio Ris	2018	€60

Rosati

Nervi-Conterno	Vino Rosato 100% Nebbiolo	2024	€30
Bruno Rocca	Langhe Rosato	2024	€30

Austria

Zillinger Horizont Gruner Veltliner 2021 €55

Cile

Clos Santa Ana Velo (Chardonnay/Pinot Nero/Riesling) 2021 €45

Francia

Chateau de Béru Chablis 2022 €60

Domaine Arnoux Hautes-Côtes De Beaune 2021 €60

Domaine J.C.Marsanne Hautes-Côtes De Nuits Blanc 2022 €70

Rouges-Queues Hautes-Côtes De Beaune 2022 €80

Domaine Overnoy Savagnin Type 2018 €80

Domaine Overnoiy Chardonnay Vieilles Vignes 2018 €65

SeXtant Julienne Altaber Bourgogne La Fleure au Verre 2020 €70

Trimbach Muscat Réserve 2021 €40

Achillée Hahnenberg Riesling Alsace 2018 €60

Cellier Des Crays Euphrasie Chignin Bergeron
(Roussanne) 2019 €60

Germania

Weinguter Wegeler Slate Riesling Trocken 2021 €30

Istraele

Golan Heights Winery Yarden Gewurztraminer 2023 €35

Slovenia

Kristancic Rebulla (Ribolla Gialla) 2020 €65

Spagna

Bodegas del Palacio De Fefignanes Albarigno de Fefinanes
(Albarigno) 2023 €45

Nuova Zelanda

Little Beauty Sauvignon Blanc 2023 €60

Palliser Estate Sauvignon Blanc 2024 €45

Palliser Estate Riesling 2023 €40

Giappone

Château Mercian ~~Koshu Kiiroca~~ ~~2021~~ ~~€60~~

~~Koshu Gris de Gris~~ ~~2021~~ ~~€65~~

 Chardonnay 2021 €80

Rossi

Piemontesi

Burlotto	Barbera d'Alba	2022	€40
Accomasso	Barbera d'Alba	2018	€65
Case Corini	Nilda (Barbera)	2021	€40
Accomasso	Dolcetto D'Alba	2020	€65
Chiara Boschis	Dolcetto D'Alba	2022	€35
Cascina Munesteu	Dolcetto D'Alba	2022	€30
Borgatta	La Milla (Dolcetto di Ovada)	2017	€35
Tes	Vino Rosso (Nebbiolo)	2016	€150
Case Corini	Vino Rosso Centin (Nebbiolo)	2019	€65
Cascina Munesteu	Langhe Rosso (Nebbiolo)	2019	€35
Brulotto	Langhe Nebbiolo	2023	€40
Bruno Giacosa	Nebbiolo d'Alba	2022	€45
Fontana Bianca	Langhe Nebbiolo	2023	€30
Manuel Marinacci	Langhe Nebbiolo	2023	€30
Piercarlo Culasso	Langhe Nebbiolo	2023	€30
Principiano	Langhe Freisa	2022	€25
Cascina Baricchi	AlastorMM(Pn55%,Ne,Bar,Dol)	2019	€25
Belcolle	Verduno Pelaverga	2023	€30
Burlotto	Verduno Pelaverga	2023	€35

Rossi

Barbaresco

Albino Rocca	Ronchi Riserva	2016	€130
Carlo Giacosa	Asili	2019	€120
Fletcher	Staderi	2017	€100
Fletcher	Recta Pete	2021	€70
Gaja	Barbaresco	2021	€330
La Berchialla	Roncagliette	2021	€80
La Berchialla	Staderi	2021	€80
La Ca’ Nova	Barbaresco	2020	€40
La Spinetta	Staderi	2019	€180
Lodali	Lorens Giacone	2020	€80
Marchesi di Gresy	Martinenga	2019	€100
Morra Gabriele	Barbaresco	2021	€50
Morra Gabriele	Riserva	2019	€80
Piero Busso	Mondino	2021	€70
Pio Cesare	Barbaresco	2020	€80
Produttori del Barbaresco	Pora riserva	2014	€120
Produttori del Barbaresco	Montestefano Riserva	2013	€120
Produttori del Barbaresco	Barbaresco	2020	€50
Rivella Serafino	Montestefano	2019	€110
Quazzolo	Ovello	2017	€65

Barolo

Bruno Giacosa	Falletto Vigna Le Rocche	2019	€400
Castello di Verduno	Monvigliero Riserva	2015	€140
Cavallotto	Bricco Boschis	2020	€130
Domenico Clerico	Per Cristina	2010	€240
Elio Sandri	Perno Riserva	2011	€170
Ferdinando Principiano	Ravera di Monforte	2019	€85
Giacomo Conterno	Francia	2017	€290
Giulia Negri	La Tartufaia	2019	€100
Trediberri	Rocche dell’ Annunziata	2020	€110
Trediberri	Berri	2020	€60

Alto Adige

Kollerhof	Pinot Nero “Mazon”	2019	€50
-----------	--------------------	------	-----

Toscana

Fontodi	Flaccianello delle pieve	2020	€140
Montevertine	Montevertine	2021	€100
Poggio Scarette	Carbonaione	2019	€70
La Maliosa Rosso	Ciliegiolo	2018	€40

Abruzzo

Valentini	Montepluciano d’ Abruzzo	2017	€400
-----------	--------------------------	------	------

Sicilia

Occhipinti	SP68 (Frappato, Nero d’ Avola)	2022	€40
------------	--------------------------------	------	-----

Francia

Stephana Magnien	Coteaux Bourguignons Pur Pinot Noir	2020	€60
EnVoiture Simone	Régnié (Gamay)	2021	€40
La Maison Romane	Hautes-Côtes De Nuits Rouge	2022	€85
Arnoux Pere te Fils	Hautes-Cotes de Beaune	2021	€55

Spagna

Lafou Celler	Lafor El Sender (Garnacha Negra)	2020	€55
--------------	----------------------------------	------	-----

Stati Uniti (Oregon)

Cristom	Mr.Jefferson Cuvée (Pinot Noir)	2022	€90
---------	---------------------------------	------	-----

Portogallo

Quinta do Passegueiro	Douro (Touriga Nacional)	2018	€80
-----------------------	--------------------------	------	-----

Nuova Zelanda

Vinutra Ponamu	Pinot Noir	2023	€40
----------------	------------	------	-----