SOMO®
Restaurant

Cucina Creativa & Sushi Contemporaneo
(Creative Cuisine & Contemporary Sushi)

"Se fai qualcosa di unico, fai qualcosa di straordinario,
le persone lo verranno a sapere.
Credo che tutto questo ha un po' l'aria di una favola, no?"

"If you do something unique, do something extraordinary,
people will know it.
I think all this has a bit of the air of a fairytale, right?

SOMO RESTAURANT propone una cucina creativa in abbinamento a proposte sushi contemporanee.

SOMO RESTAURANT offers a creative cuisine combined with contemporary sushi proposals.

SOMO
Restaurant

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

   a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio [1];

   b) maltodestrine a base di grano [1];

   c) sciroppi di glucosio a base di orzo;

   d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

   a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

   b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

   a) olio e grasso di soia raffinato [1];

   b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

   c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

   d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

   a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

   b) lattiolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO_2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

---

[1] E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

SOMO®
Restaurant

Menu Degustazione – Tasting Menu

FELICE SCOPERTA (Per tutto il tavolo, escluso venerdì e sabato)
Menu Degustazione a 5 portate (5-course tasting menu) € 55

Tartare di manzo "Kobe" affumicato e kimchi
◆
La nostra proposta sushi
◆
Gnocchi di patate alla paprika, capesante e guanciale
◆
Baccalà e fiori di zucca, melanzana perlina
◆
Caramello salato, burro di arachidi, pop-corn

ESPLORAZIONI (Per tutto il tavolo, escluso venerdì e sabato)
Menu Degustazione a 7 portate (7-course tasting menu) € 70

Proponiamo un menu degustazione creativo e contemporaneo che cambia costantemente in base ai nostri ultimi viaggi, prove continue e contaminazioni.

We offer a creative and contemporary tasting menu that changes constantly based on our latest travels, continuous tests and contaminations.

Caviale Russian Malossol (10 gr,)
pane integrale e burro di Normandia € 35
(Russian Malossol Caviar (10 gr,)
wholemeal bread and Normandy butter)

Antipasti – Starter

Pollo porchettato, il suo fondo BBQ, purè alla senape francese € 16
(Porchetto chicken, its BBQ stock, French mustard puree)

Noci di capasanta alla piastra, ricordo di pasta e fagioli, shiso € 16
(Grilled scallops, memories of pasta and beans, shiso)

Battuto di Kobe,"burro e rosmarino", nocciole e tartufo nero € 20
(Beaten Kobe, "butter and rosemary", hazelnuts and black truffle)

Calamari fritti, piselli e menta, yuzu kosho € 16
(Fried calamari, peas and mint, yuzu kosho)

Tartare di salmone, guacamole e sorbetto al passion fruit € 15
(Salmon tartare, guacamole and passion fruit sorbet)

N.B. Per la legge 1169/2011 sulle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze chiedere al personale di sala

SOMO®
Restaurant

Primi piatti – First courses

Riso Acquerello, gamberi rossi e Yuzu € 18
(Acqurello Rice, red prawns and Yuzu)

Passatelli di castagne con ragù di funghi porcini € 16
Chestnut passatelli with porcini mushroom ragout)

Cappellacci di gamberi rossi, absolute di basilico e ikura € 18
(Cappellacci of red prawns, basil absolute and ikura)

Zuppa in stile Ramen € 18
(Ramen style soup)

Udon, manzo "Kobe" in doppia cottura e porri croccanti € 16
(Udon, double cooked "Kobe" beef and crispy leeks)

Secondi piatti – Second courses

Filetto di manzo "Kobe" e la sua salsa € 65
("Kobe" beef fillet and its sauce)

Spiedini di gamberoni, lime, insalata tiepida di mango e vegetali € 24
(Skewers of prawns, lime, warm mango and vegetable salad)

Maialino da latte, fichi, sansho, salsa al Madeira € 24
(Suckling pig, figs, sansho, Madeira sauce)

Branzino in crosta di pistacchio, zucchine e menta € 24
(Sea bass in pistachio crust, courgettes and mint)

Salmone ai 5 cereali, germogli di soia, insalata liquida € 24
(5-grain salmon, bean sprouts, liquid salad)

N.B. Per la legge 1169/2011 sulle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze chiedere al personale di sala

SOMO®
Restaurant

Le nostre proposte Sushi

Menu Kaiseki della Tradizione

Menu Tokyo

Miso Soup - Riso bianco - Verdure al Wok - Nigiri salmone 4 pz. € 30
California in Rome Roll 4 pz. - Pollo karaage Roll 4 pz. -

Menu Vegetariano

Miso Soup - Riso bianco - Verdure al Wok - Nigiri avocado 4 pz. € 30
Yasai Ten 4 pz. - Sakura Roll 4 pz.

Sushi & Sashimi Misto / Assortment

Misto Sushi e Sashimi 20 pz, € 40
Assortment Sushi e Sashimi 20 pcs.
Nigiri 6 pz. Tonno, zenzero e cocco 4 pz.
Uramaki salmone e pistacchio 4 pz. Sashimi 6 pz.

Misto Sushi 20 pz. € 40
Assortment Sushi 20 pcs.
Nigiri 6 pz. Tonno, zenzero e cocco 4 pz.
Uramaki salmone e pistacchio 4 pz. Aburi nigiri 2 pz. Crispy 4 pz.

Misto Sashimi 12 pz. € 45
Assortment Sashimi 12 pcs.
Salmone 3 pz. - Tonno rosso 3 pz.
Spigola 3 pz. - Gambero rosso di Mazara 3 pz.

Tempura

Tempura Ebi 5 pezzi (5 Pcs) € 22
Fritto di gamberoni* / crispy deep fried prawn*

Tempura Mista / Mixed 7 pezzi (7 Pcs) € 22
Fritto misto di pesce e verdure / Fried mixed fish and vegetables

N.B. Per la legge 1169/2011 sulle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze chiedere al personale di sala

SOMO®
Restaurant

Nigiri sushi 2 pezzi (2 pcs)

Pesce crudo su un letto di riso - Bites sized rice ball topped with raw fish

Salmone	Salmon	€ 6
Tonno Rosso	Red Tuna	€ 8
Anguilla	Unagi	€ 9
Spigola	Sea Bass	€ 6
Orata	Sea Bream	€ 6
Gambero Rosso di Mazara	Red Shrimp of Mazara	€ 9
Uova di salmone	Salmon roe	€ 10
Frittata	Omelette	€ 5
Avocado	Avocado	€ 8
Kobe	Kobe	€ 12

Nigiri "Signature" 2 pezzi (2 pcs)

Pesce crudo su un letto di riso - Bites sized rice ball topped with raw fish

Salmone, salsa olandese e tartufo nero — € 12
Salmon, hollandaise sauce and black truffle

Spigola e Russian Caviar — € 12
Sea bass and Russian Caviar

Aburi nigiri di orata e salmone 3 pezzi (3 Pcs) — € 10
Nigiri di orata e salmone scottati alla fiamma su un letto di riso
Nigiri of sea bream and salmon seared on a bed of rice

Sushi Jo nigiri 2 pezzi (2 Pcs) — € 12
Salmone ricoperto di uova di pesce volante
Salmon covered with flying fish roe

Sashimi 3 pezzi (3 pcs)

Filetti di pesce crudo - Sliced raw fish

Salmone	Salmon	€ 10
Tonno Rosso	Red Tuna	€ 12
Ventresca di Tonno Rosso	Streaky of Red Tuna	€ 15
Spigola	Sea Bass	€ 10
Orata	Sea Bream	€ 10
Gambero Rosso di Mazara	Red Shrimp of Mazara	€ 15
Uova di salmone (1 Cc)	Salmon roe (1 Cc)	€ 15
Avocado	Avocado	€ 12

N.B. Per la legge 1169/2011 sulle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze chiedere al personale di salaù

SOMO®
Restaurant

Contemporary Rolls

Rotolo di riso e alga /rice and raw-cooked fish covered with seaweed

Orata, sedano rapa affumicato e menta 8 pezzi / € 15
Sea bream, smoked celeriac and mint (8 pcs)
Orata, sedano rapa e menta / Sea bream, smoked celeriac and mint

Giappone - Perù 8 pezzi / € 15
Japan - Peru (8 pcs)
Spigola in tempura, coriandolo, lime e zenzero /
Sea bass in tempura, coriander, lime and ginger

Tonno rosso, patata dolce e caffè 8 pezzi / € 15
Bluefin tuna, sweet potato and coffee (8 pcs)
Tonno rosso, patata dolce, caffè / Bluefin tuna, sweet potato, coffee

Salmone Pistacchio 8 pezzi / € 15
Salmon Pistachio (8 pcs)
Salmone, pistacchio, genmaicha, limone / Salmon, pistachio, genmaicha, lemon

Gamberoni Avocado in Tempura 8 pezzi / € 16
Prawns Avocado in Tempura (8 pcs)
Gamberoni* e avocado / Prawns* and avocado

California a Roma 8 pezzi / € 14
California in Rome (8 pcs)
Gamberi*, cetriolo, avocado, frittata / Shrimps*, cucumber, avocado, omelette

Tonno piccante 8 pezzi / € 15
Spicy tuna (8 pcs)
Tonno, salsa piccante e cetriolo / Tuna, spicy sauce and cucumber

Gamberi rossi piccanti 4 pezzi € 14
Spicy red shrimp 4 pcs
Gamberi rossi, uova di pesce volante, peperoncino / Red shrimp, flying fish roe, chili

Yasai Ten 8 pezzi / € 13
Yasai Ten (8 pcs)
Verdure in tempura / Vegetable in tempura

Crispy 8 pezzi / € 13
Crispy (8 pcs)
Hosomaki in tempura / Hosomaki in tempura

Spigola e lime 8 pezzi / € 15
Sea bass and lime (8 pcs)
Spigola e lime / Sea bass and lime

N.B. Per la legge 1169/2011 sulle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze chiedere al personale di sala

SOMO®
Restaurant

Contemporary Rolls

Rotolo di riso e alga /rice and raw-cooked fish covered with seaweed

Gamberi rossi limone e zucca 4 pezzi / € 14
Red shrimps lemon and pumpkin (4 pcs)
Gamberi rossi, limone e zucca / Red shrimps lemon and pumpkin

Orata fava tonka e fiordaliso 8 pezzi / € 15
Sea bream tonka bean and cornflower (8 pcs)
Orata, fava tonka e fiordaliso / Sea bream, tonka bean and cornflower

Tonno rosso, zenzero e cocco 8 pezzi € 15
Red tuna, ginger and coconut 8 pcs
Tonno rosso, zenzero, sedano e cocco / Red tuna, ginger, celery and coconut

Gamberi rossi e fiori di zucca 4 pezzi / € 14
Red shrimp and pumpkin flowers (4 pcs)
Gamberi rossi, melanzane e fiori di zucca / Red shrimp, eggplant e pumpkin flowers

Aburi di salmone al mosto d'uva 8 pezzi € 15
Aburi salmon with grape must 8 pcs
Frittata, edamame, pinoli e salmone / Omelette, edamame, pine nuts and salmon

Salmone Avocado 8 pezzi / € 15
Salmon Avocado (8 pcs)
Salmone e avocado / Salmon and avocado

Hosomaki 8 pezzi (8 pcs) € 12

Maki di riso e pesce – Maki with rice and fish

Temaki sushi 1 pezzo (1 pcs)

Cono di alga con riso e pesce / cone-shaped hand rolled sushi

Salmone e Avocado	Salmon and Avocado	€ 9
Tonno Rosso e Avocado	Red Tuna and Avocado	€ 10

Zuppa di miso / Miso soup € 6

Edamame € 6

Hiyashi Wakame € 6
Insalata di alghe / Seaweed salad

Verdure al Wok / Vegetables at the Wok € 7

N.B. Per la legge 1169/2011 sulle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze chiedere al personale di sala

SOMO®
Restaurant

Dessert

Torta morbida al caffè, mandarino candito, gelato alla mandorla (Soft coffee cake, candied mandarin, almond ice cream)	€ 9
Pink rose cake (Pink rose cake)	€ 9
Gelato al marron glacé con lingue di gatto e castagne caramellate (Marron glacé ice cream with cat's tongues and caramelized chestnuts)	€ 9
Soufflé al cioccolato fondente Guanaja con cuore bianco e gelato al tè verde (Guanaja dark chocolate soufflé with white heart and green tea ice cream)	€ 9
Gelato di riso con latte di cocco e mango (Ice cream of rice with coconut milk and mango)	€ 7
Gelato allo zenzero con zeste di lime (Ginger ice cream with lemon zest)	€ 7
Degustazione di cioccolato del mondo (World chocolate tasting)	€ 5

N.B. Per la legge 1169/2011 sulle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze chiedere al personale di sala

SOMO®
Restaurant

Bollicine italiane

Franciacorta Dosage Zero - Lombardia (Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco)	Docg 12,5%	2014	Cà del Bosco	€ 70
Franciacorta Cuvée Prestige - Lombardia (Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco)	Docg 12,5%	0,75L 0,375L	Cà del Bosco	€ 60 € 28
Franciacorta Cuvée Riserva A. Clementi Lombardia (Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco)	Docg 12,5%	2009	Cà del Bosco	€ 130
Franciacorta Cuvée Saten - Lombardia (Chardonnay)	Docg 12,5%	2014	Bellavista	€ 90
Trento Perlè Nero Extra Brut Trentino Alto Adige (Pinot Nero)	Doc 12,5%	2008	Ferrari	€ 80
Trento Perlè Bianco - Trentino Alto Adige (Chardonnay)	Doc 12,5%	2010	Ferrari	€ 50
Valdobbiadene Prosecco Dei Casel Extra Dry - Veneto (Glera)	Docg 11%		Adami	€ 28
Valdobbiadene Prosecco Superiore Di Cartizze Dry – Veneto (Glera)	Docg 11%		Adami	€ 40
Franciacorta Cuvée Rosè - Lombardia (Chardonnay-Pinot Nero)	Docg 12,5%	2014	Bellavista	€ 90
Lambrusco Bianco Brut -Emilia Romagna (Lambrusco di Sorbara)	Docg 12,5%	2014	Cantina della Volta	€ 45
Lambrusco Rosè - Emilia Romagna (Lambrusco di Sorbara)	Docg 12,5%	2013	Cantina della Volta	€ 55
Nebbiolo Rosè Dosage Zero - Piemonte (Nebbiolo)	Docg 13%	2014	Erpacrife	€ 45
Trento Perlè Rosè - Trentino Alto Adige (Pinot Nero-Chardonnay)	Doc 12,5%	2010	Ferrari	€ 65

Champagne

Champagne Brut Classic - Ay (Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Meunier)	12%		Deutz	€ 120
Champagne Millesimato Brut Vintage Épernay (Pinot Nero-Chardonnay)	12,5%	2009	Dom Perignon	€ 300
Champagne Grande Cuvée Brut - Reims (Pinot Nero-Pinot Meunier- Chardonnay)	12%		Krug	€ 300
Champagne Cuvée Rose' Brut Tours sur Marne (Pinot Nero)	12%		Laurent Perrier	€ 180
Champagne Brut Apanage - Reims (Pinot Nero-Chardonnay)	12,5%		Pommery	€ 95

SOMO®
Restaurant

Vini Bianchi

Adenzia - Sicilia (Grillo-Insolia)	Doc 13%	2017	Baglio di Campobello	€ 30
Capomartino Friuli Venezia Giulia (Friulano-Piccolit-Malvasia-Ribolla)	Igt 13,5%	2015	Vinnaioli Jermann	€ 88
Catarratto Miano - Sicilia (Catarratto)	Igt 13%	2017	Castellucci Miano	€ 30
Cervaro Della Sala Umbria (Chardonnay-Grechetto)	Igt 13%	2016	Castello Antinori	€ 78
Chardonnay Friuli Venezia Giulia (Chardonnay)	Igt 13%	2018	Vinnaioli Jermann	€ 28
Chardonnay Crofters Australia (Chardonnay)	13,5%	2017	Houghton	€ 30
Chardonnay Estate Sudafrica (Chardonnay)	13%	2018	Diemersdal	€ 28
Chardonnay Merol Trentino Alto Adige (Chardonnay)	Doc 14%	2018	St Michael Eppan	€ 30
Chardonnay Sanct Valentin Trentino Alto Adige (Chardonnay)	Doc 14%	2017	St Michael Eppan	€ 42
Chardonnay Valle Central Cile (Chardonnay)	13%	2018	Ventisquero	€ 25
Chenin Blanc Sudafrica (Chenin Blanc)	13%	2018	Diemersfontein	€ 30
Chenin Blanc Reserve Carpe Diem Sudafrica (Chenin Blanc)	13,5%	2018	Diemersfontein	€ 40
Costa d'Amalfi Fiorduva Campania (Ripoli-Fenile-Ginestra)	Doc 14%	2016	Marisa Cuomo	€ 80
Costa d'Amalfi Furore Bianco Campania (Falanghina-Biancolella)	Doc 13,5%	2018	Marisa Cuomo	€ 30
Donna Luce - Lazio (Malvasia del Lazio-Greco-Chardonnay)	Igt 13%	2017	Poggio le Volpi	€ 30

SOMO®
Restaurant

Vini Bianchi

Frascati Superiore Riserva Luna Mater Lazio (Bombino-Greco-Malvasia Puntinata)	Doc 14%	2015	Fontana Candida	€ 30
Friulano Friuli Venezia Giulia (Friulano)	Doc 13%	2017	Felluga	€ 38
Gavi Piemonte (Cortese)	Docg 12,5%	2018	Nicola Bergaglio	€ 28
Gewurztraminer Trentino Alto Adige (Gewurztraminer)	Doc 14%	2018	Franz Hass	€ 30
Gewurztraminer Trentino Alto Adige (Gewurztraminer)	Doc 14%	2018	Hofstatter	€ 30
Gewurztraminer Trentino Alto Adige (Gewurztraminer)	Doc 14%	2018	St Michael Eppan	€ 28
Gewurztraminer Sanct Valentin Trentino Alto Adige (Gewurztraminer)	Doc 14,5%	2017	St Michael Eppan	€ 42
Grechetto Latour a Civitella Lazio (Grechetto)	Igt 14%	2016	Sergio Mottura	€ 35
Greco Di Tufo Vigna Cicogna Campania (Greco di Tufo)	Docg 13%	2018	Benito Ferrara	€ 35
Langhe Alteni di Brassica Piemonte (Sauvignon)	Doc 14%	2015	Gaja	€ 190
Langhe Arneis Blangè Piemonte (Arneis)	Doc 13%	2018	Ceretto	€ 30
Langhe Rossj Bass Piemonte (Chardonnay)	Doc 14%	2017	Gaja	€ 110
Muller Thurgau Trentino Alto Adige (Muller Thurgau)	Doc 12,5%	2018	Hofstatter	€ 25
Muller Thurgau Trentino Alto Adige (Muller Thurgau)	Doc 13%	2018	St Michael Eppan	€ 25

SOMO®
Restaurant

Vini Bianchi

Nozze d'oro Sicilia (Inzolia, Sauvignon)	Doc 13,0%	2016	Tasca D'Almerita	€ 30
Offida Pecorino Bio Marche (Pecorino)	Docg 14,5%	2018	Centanni	€ 28
Offida Pecorino Bio Legno Marche (Pecorino)	Docg 13,5%	2015	Centanni	€ 28
Passerina - Marche (Passerina)	Docg 12,5%	2018	Centanni	€ 20
Pinot Bianco - Trentino Alto Adige (Pinot Bianco)	Doc 13,5%	2018	Hofstatter	€ 30
Pinot Bianco - Friuli Venezia Giulia (Pinot Bianco)	Igt 12,5%	2018	Vinnaioli Jermann	€ 28
Pinot Bianco Sanct Valentin Trentino Alto Adige (Pinot Bianco)	Doc 14%	2017	St Michael Eppan	€ 42
Pinot Grigio Biele Zoe Friuli Venezia Giulia (Pinot Grigio)	Doc 13%	2018	Tenimenti Civa	€ 30
Pinot Grigio Argentina (Pinot Grigio)	12,5%	2018	Finca Las Moras	€ 20
Pinot Grigio Gazzi - Trentino Alto Adige (Pinot Grigio)	Igt 13%	2018	La Cadalora	€ 30
Ribolla Gialla Anfora Friuli Venezia Giulia (Ribolla Gialla)	Igt 12%	2010	Gravner	€ 98
Ribolla Gialla Biele Zoe Friuli Venezia Giulia (Ribolla Gialla)	Doc 12,5%	2018	Tenimenti Civa	€ 30
Ribolla Gialla Damijan Friuli Venezia Giulia (Ribolla Gialla)	Igt 14%	2014	Damijan Podversic	€ 60
Riesling - Trentino Alto Adige (Riesling)	Doc 13,5%	2018	St Michael Eppan	€ 30
Riesling Campo Dottore Lombardia (Riesling)	Doc 13%	2017	Calatroni	€ 35

SOMO®
Restaurant

Vini Bianchi

Riesling Mad Fish Australia Occidentale (Riesling)	12%	2018	Mad Fish	€ 28
Sauvignon Blanc Cape Town Sudafrica (Sauvignon)	13,5%	2018	Diemersdal	€ 28
Sauvignon Blanc Marlborough Nuova Zelanda (Sauvignon)	12,5%	2018	Dusky Sounds	€ 28
Sauvignon Lahn - Trentino Alto Adige (Sauvignon)	Doc 14%	2018	St Michael Eppan	€ 30
Sauvignon Sanct Valentin Trentino Alto Adige (Sauvignon)	Doc 14,5%	2017	St Michael Eppan	€ 42
Sauvignon Vulcaia Fumè - Veneto (Sauvignon)	Igt 13%	2016	Inama	€ 48
Sauvignon Wine Collection Trentino Alto Adige (Sauvignon)	Doc 14,5%	2015	St Michael Eppan	€ 160
Sharis - Friuli Venezia Giulia (Chardonnay-Ribolla Gialla)	Igt 12,5%	2018	Felluga	€ 28
Terre Alte - Friuli Venezia Giulia (Friulano-Pinot Bianco-Sauvignon)	Docg 13%	2015	Felluga	€ 88
Torrontes Reserve Don David Argentina (Torrontes)	14%	2018	El Esteco	€ 28
Unico Colli Euganei Fior D'Arancio - Veneto (Moscato giallo)	Docg 12,5%	2017	Terre Gaie	€ 28
Vermentino di Gallura Isola dei Nuraghi Sardegna (Vermentino)	Igt 14,5%	2016	Capichera	€ 88
Vermentino di Sardegna (Vermentino)	Doc 14%	2018	Is Argiolas	€ 30
Vermentino Colli di Luni - Etichetta Nera Liguria (Vermentino)	Doc 13%	2018	Lunae Bosoni	€ 30
Vigneti delle Dolomiti Bianco Manna Trentino Alto Adige (Riesling-Chardonnay-Traminer-Sauvignon)	Igt 13%	2017	Franz Hass	€ 42
Vintage Tunina - Friuli Venezia Giulia (Sauvignon-Chardonnay-Ribolla Gialla- Malvasia Istriana-Picolit)	Igt 13%	2017	Vinnaioli Jermann	€ 58

SOMO®
Restaurant

Vini Rosati

Bolgheri Scalabrone Umbria (Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah)	Doc 12,5%	2018	Castello Antinori	€ 35
Etna Rosato "Sul Vulcano" Sicilia (Nerello Mascalese)	Doc 12,5%	2019	Donna Fugata	€ 38
Nero di Troia – "Pesca Rosa" Puglia (Nero di Troia)	Igp 13%	2018	Elda Cantine	€ 28
Pinot Nero Rosè Trentino Alto Adige (Pinot Nero)	Igt 13,5%	2018	Franz Hass	€ 35

Vini Rossi

Amarone della Valpolicella Classico Veneto (Corvina-Rondinella-Molinara)	Docg 15%	2013	Masi Costasera	€ 65
Barolo Piemonte (Nebbiolo)	Docg 13,5%	2015	Prunotto	€ 65
Brunello di Montalcino Toscana (Sangiovese)	Docg 13,5%	2012	Biondi Santi	€ 160
Chianti Classico Toscana (Sangiovese-Malvasia Nera-Colorno Merlot)	Docg 13,5%	2016	Fonterutoli Mazzei	€ 35
Etna Rosso Barbazzale Sicilia (Nerello Mascarese-Nerello Capuccio)	Doc 13,5%	2017	Cottanera	€ 25
Lagrein Trentino Alto Adige (Lagrein)	Doc 13%	2017	Hofstatter	€ 25
Mater Matuta Lazio (Syrah-Petit Verdot)	Igt 14%	2015	Casale del Giglio	€ 45
Montepulciano D'Abruzzo Riserva Abruzzo (Montepulciano)	Docg 14,5%	2013	Illuminati	€ 48
Montiano Lazio (Merlot)	Igt 14,5%	2013	Falesco	€ 65
Nebbiolo Piemonte (Nebbiolo)	Doc 14%	2015	Pio Cesare	€ 35

SOMO®
Restaurant

Vini Rossi

Nero D'Avola Harmonium Sicilia (Nero D'Avola)	Doc 14,5%	2013	Firriato	€ 48
Nero di Troia – "Il Primo" Puglia (Nero di Troia)	Igp 13,5%	2017	Elda Cantine	€ 28
Pinot Nero Trentino Alto Adige (Pinot Nero)	Doc 13%	2017	Franz Haas	€ 38
Pinot Nero Red Angel Friuli Venezia Giulia (Pinot Nero)	Igt 13%	2015	Vinnaioli Jermann	€ 28
Pinot Nero Riserva Mazon Trentino Alto Adige (Pinot Nero)	Doc 13,5%	2016	Hofstatter	€ 45
Pinot Nero Sanct Valentin Trentino Alto Adige (Pinot Nero)	Doc 14%	2014	St Michael Eppan	€ 55
Refosco del peduncolo rosso Friuli Venezia Giulia (Refosco)	Doc 13,5%	2017	Tenimenti Civa	€ 30
Sagrantino di Montefalco Collepiano Umbria (Sagrantino)	Docg 14,5%	2011	Arnaldo Caprai	€ 45
San Leonardo Trentino Alto Adige (Cabernet-Merlot-Carmenere)	Igt 13,5%	2014	Tenuta San Leonardo	€ 85
Santagostino Sicilia (Nero D'Avola-Syrah)	Igt 14%	2013	Firriato	€ 28
Sassicaia Toscana (Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc)	Doc 13,5%	2014	Tenuta San Guido	€ 300
Shiraz Lazio (Syrah)	Igt 13%	2018	Casale del Giglio	€ 25
Teroldego Trentino Alto Adige (Teroldego)	Igt 12%	2016	Foradori	€ 35
Tignanello Toscana (Sangiovese-Cabernet Sauvignon Cabernet Franc)	Igt 13,5%	2015	Marchesi Antinori	€ 140

SOMO®
Restaurant

Sake

	Mescita 150 ml.	Bott. 720 ml.
Sake caldo BANSHUNISHIKI	€ 7	
Sake **KIKUSUI KARAKUCHI** Grado alcolico:15% (Morbidezza accattivante asciutto e croccante)	€ 12	€ 50
Sake **KIUCHI JUNMAI GINJO** Grado alcolico:16% (Sapore leggero e fragrante con nota fruttata)	€ 15	€ 70
Sake **NISSIN SHURUI HISAGO TAIKU JUNMAI DAIGINJO** Grado alcolico:15% (Gusto leggero, fragrante, fruttato e sottile)	€ 15	€ 70
Sake **ARIMITSU** SHUZO AKITORA JUNMAI Grado alcolico:15% (Note fragranti del riso, burro miele e cereali)	€ 15	€ 70
Sake YOSHIDA SHUZO HAKURYU JUNMAI DAIGINJO Grado alcolico:15% (Gusto classico, sentori di frutta e note floreali)	€ 18	€ 80
Sake **YOSHIDA SHUZO MIGAKI KYUWARI JUNMAI K9** Grado alcolico:17% (Note di cereali fieno e miele, secco e di corpo)	€ 12	€ 50
Sake **MIKUNIHARE SHUZO MESUI NO KURA TOKUBETSU JUNMAI** Grado alcolico:15% (Note minerali, sentori di anice e iodio marino)	€ 12	€ 50
Sake **YOSHIDA SHUZO HAKURYO TOKUBETSU JUNMAI** Grado alcolico:15% (Gusto asciutto, secco, profumo di bosco)	€ 13	€ 55

Mescita

Bianco (bicchiere)	€ 7
Rosso (bicchiere)	€ 7
Prosecco (bicchiere)	€ 7

Birre giapponesi

Birra Asahi (33 cl.)	€ 6
Birra Kirin (33 cl.)	€ 6
Birra Sapporo (33 cl.)	€ 6

Bevande

Acqua Panna (0,75 cl.)	€ 4
Acqua San Pellegrino (0,75 cl.)	€ 4
Coca Cola / Coca Cola Zero	€ 4
Schweppes Lemon / Tonica	€ 4
Ginger & Beer	€ 6
Succo di frutta	€ 4
Spremuta di frutta fresca	€ 8
Caffè espresso /americano / decaffeinato / d'orzo / macchiato	€ 3

SOMO®
Restaurant

Tisane

Karkade	€ 6
The bianco con ribes melograno e dragon fruit	€ 6
The nero al gelsomino e lichee	€ 6
The verde dal giappone bio	€ 6
The nero al bergamotto	€ 6
The verde con ribes, mirtilli e fragoline	€ 6
The verde con riso soffiato e mais tostato	€ 6
The verde al limone e zenzero e fiori di calendula	€ 6
Tisana relax con tiglio, biancospino, camomilla e finocchio	€ 6

Grappe

Nonino Tradizionale	€ 5
Banfi di Brunello	€ 10
Gaja Sperss	€ 15
Tignanello	€ 15
Millesimo 2000 "Antonella Bocchino Selezione"	€ 15
Millesimo 1994 "Antonella Bocchino Selezione"	€ 20
Moscato D'Asti Cru "Antonella Bocchino Selezione"	€ 10
Nebbiolo "Antonella Bocchino Selezione"	€ 10
Moscato di Pantelleria Barrique "Antonella Bocchino Selezione"	€ 12
Moscato D'Asti Barrique "Antonella Bocchino Selezione"	€ 12
Moscato di Sardegna Barrique "Antonella Bocchino Selezione"	€ 12
Moscato Oltrepò Pavese Barrique "Antonella Bocchino Selezione	€ 12
Moscato del Trentino "Antonella Bocchino Selezione"	€ 12

Liquori

Averna	€ 5
Del Capo	€ 5
Jagermeister	€ 5
Montenegro	€ 5
Limoncello	€ 5
Amaretto di Saronno	€ 5
Liquore alla prugna	€ 5
Mirto	€ 5
Sambuca	€ 5
Martini Bianco	€ 5
Martini Rosso	€ 5

SOMO®
Restaurant

Rhum

Barcelò Imperial	€ 12
Diplomatico Reserva Exclusiva	€ 12
Matusalem solera 15y	€ 12
Santa Teresa solera 1796	€ 12
Angostura 1824	€ 14
Bally agricole pyramide	€ 14
Cubaney 25y	€ 16
Zacapa solera 23y	€ 16
Nine Leaves Almost Spring Japanese	€ 20

Vodka

Imperia	€ 10
Belvedere	€ 10
Grey Goose	€ 10
Nikka Coffey	€ 16

Gin

Hendrick's	€ 15
Bull Dog	€ 12
Tanqueray	€ 12
Mare	€ 15
Bonbay Sapphire	€ 12
Nikka Coffey	€ 16

SOMO®
Restaurant

Cognac

Remi Martin XO	€ 25
Hennessy De Cognac	€ 15
Hennessy XO	€ 25

Whisky

Cragganmore 12y	€ 12
Dalwhinnie 15y	€ 12
Glen Livet 18y	€ 12
Lagavulin 16y	€ 12
Oban 14 ys	€ 12
Talisker Storm	€ 12
Glenmorangie	€ 12
Woodford Reserve	€ 12
Laphroaig 10	€ 12
Nikka from the Barrel	€ 16
Nikka Blended	€ 16
Nikka Taketsuru	€ 16
Nikka Miyagikyo	€ 16
Nikka Yoichi	€ 16
Nikka Coffey Grain	€ 16
Nikka Coffey Malt	€ 16

SOMO®
Restaurant

Somo Cocktail

Cocktail Classici € 12
(Americano- Caipirinha- Caipiroska- Cocktail Martini- Cosmopolitan- Hugo
Kir Royal- Manhattan- Margarita- Mojito- Negroni- Old Fashion- Spritz)

Somo passion € 12
Sake, lime, zucchero, maracuja (sake, lime, sugar, passion fruit)

Sake Mule € 12
Sake, zenzero, lime, menta, cetriolo, ginger (sake, lime,mint, cucumber, ginger)

Sakito € 12
Sake, lime, zucchero, menta (sake, lime, sugar, mint)

Oriental Freshness € 12
Sake, pompelmo rosa, zucchero, menta (sake, pink grapefruit, sugar, mint)

Saketini € 12
Sake, martini etra dry, cetriolo (sake, extra dry martini, cucumber)

Sakiri € 12
Sake, zucchero, succo di lime (sugar, lime juice, sake)

Sakirinha € 12
Sake, zucchero, lime (sugar, lime, sake)

SomoPolitan € 12
Vodka, yuzu, melagrana, zucchero (Vodka, yuzu, pomegranate, sugar)

Gingeroska € 12
Vodka, lime, zucchero, zenzero, cranberry, ginger ale
(vodka, lime, sugar, ginger, cranberry, ginger ale)

Wild Berries Caipiroska € 12
Vodka, lamponi, mirtilli, mora, ribes, lime, zucchero, soda
(vodka, raspberries, blueberries, blackberries, currant, lime, sugar soda)

Fusion Sweetness € 12
Vodka, Lychee liqueur, cranberry

Mango Mojito € 12
Rum scuro, lime, zucchero di canna, ginger ale, angostura, mango
(dark rum, lime, brown sugar, ginger ale, angostura, mango)

Somo Kodakara Juzu € 12
Sake- Kodakara Juzu
(Sake – Kodakara Juzu)

Somo Soju € 12
Shochu – lime fiori di sambuco – soda - curcuma
(Shochu - lime - elder flowers - soda - turmeric)

SOMO®
Restaurant

Cocktail da cena

Perla - Consigliato per il pesce € 12
(Perl - Recommended for Fish)
Rum bianco, Prosecco, Succo di Agave, Zenzero, Lime e Soda
(White rum, Prosecco, Agave juice, Ginger, Lime and Soda)

Oro - Consigliato per la Tempura € 12
(Gold - Recommended for Tempura)
Vodka, Succo di Yuzu, Ginger Ale, Zucchero
(Vodka, yuzu juice, ginger ale, sugar)

Rosso - Consigliato per la Carne € 12
(Red - Recommended for Meat)
Gin, Succo di Melagrana, Shiso Rosso
(Gin, Juice Pomegranate, Red Shiso)