

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.

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) lattiolio.
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 illinoensis* (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 SO₂ 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

(Per tutto il tavolo, escluso venerdì e sabato)

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

FELICE SCOPERTA Menu a 5 portate (5-course tasting menu) € 55

Tartare di branzino, cocco e sour
La nostra proposta sushi
Gnocchi di patate alla paprika, cevice di capesante e guanciale
Salmone, cagliata di latte, pak-choi
Torta calda al caffè con zabaione espresso

ESPLORAZIONI Menu a 7 portate (7-course tasting menu) € 70

Tempura

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

Tempura Mista / Mixed 7 pezzi (7 Pcs)
Fritto misto di pesce e verdure / Fried mixed fish and vegetables € 24

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

Antipasti – Starter

Polpo e patate, sedano, olive taggiasche, salsa al prezzemolo € 16
(Octopus and potatoes, celery, Taggiasca olives, parsley sauce)

Capesante Atlantiche alla piastra, salsa di pane di Altamura, fagiolini
alla liquirizia € 18
(Grilled Atlantic scallops, Altamura bread sauce, licorice green bean)

Battuto di Kobe, "gorgonzola", nocciole e tartufo nero € 24
(Kobe tartare, "gorgonzola cheese", hazelnuts and black truffle)

Tartare di tonno rosso, capperi, uva bianca, tuorlo liofilizzato e insalatina € 18
(Red tuna tartare, capers, white grapes, freeze-dried yolk and wild salad)

Tartare di salmone, guacamole e sorbetto al passion fruit € 16
(Salmon tartare, guacamole and passion fruit sorbet)

SOMO[®]

Restaurant

Primi piatti – First courses

Ravioli di gamberi rossi e tartufo nero, taccole croccanti, riduzione di latte	€ 18
(Ravioli with red prawns and black truffle, crispy snow peas, milk reduction)	
Gnocchi verdi fatti in casa, bietola, pane cunzato e ikura	€ 16
(Homemade green gnocchi, chard, cunzato bread and ikura)	
Udon, manzo "Kobe" in doppia cottura e porri croccanti	€ 18
(Udon, double cooked "Kobe" beef and crispy leeks)	
Linguine alle vongole veraci con yuzu limone: classic way but not ordinary	€ 16
(Linguine with clams with lemon yuzu)	
Viaggio a Portofino: Udon basilico e pinoli con gamberi arrostiti	€ 18
(Travel to Portofino: Udon basil and pine nuts with roasted prawns)	

Secondi piatti – Second courses

Filetto di manzo "Kobe" e la sua salsa	€ 65
("Kobe" beef fillet and its sauce)	
Curry verde di verdure, gamberi e calamari con crostone bruscato	€ 24
(Green curry of vegetables, prawns and squid with toasted bread)	
Zuppa Ramen di manzo Kobe	€ 24
(Ramen soup with Kobe beef)	
Tonno rosso in porchetta, erbe liguri e profumi d'oriente	€ 24
(Red tuna in porchetta, Ligurian herbs and oriental scents)	
Branzino in crosta di pistacchio, zucchine e menta	€ 24
(Sea bass in pistachio crust, zucchini and mint)	

Dessert

TiraCi su al te verde matcha, mascarpone di nostra produzione e caffè	€ 9
€ 9	
(TiraCi su matcha green tea, mascarpone of our production and coffee)	
Souffle al cioccolato fondente guanaja, cuore bianco, gelato al lampone	€ 9
(Guanaja dark chocolate souffle, white heart, raspberry ice cream)	
Sfoglia di mele caldo & freddo con gelato alla cannella	€ 9
(Hot & cold apple pie with cinnamon ice cream)	
Gelato di riso con latte di cocco e mango	€ 7
(Rice ice cream with coconut milk and mango)	
Gelato allo zenzero con zeste di lime	€ 7
(Ginger ice cream with lime zest)	
Gelato al te verde con marmellata di azuki	€ 7
(Green tea ice cream with azuki jam)	

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

Le nostre proposte Sushi

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.

Sashimi 3 pezzi (3 pcs)

Filetti di pesce crudo - Sliced raw fish

Salmone	Salmon	€ 10
Tonno Rosso	Red Tuna	€ 12
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

Edamame classici al sale	Classic salt edamame	€ 6
Edamame conditi sulla brace	Edamame seasoned on the grill	€ 7
Edamame conditi al tartufo nero	Edamame seasoned with black truffle	€ 8

Zuppa di miso / Miso soup € 6

Hiyashi Wakame € 6
 Insalata di alghe / Seaweed salad

Verdure al Wok / Vegetables at the Wok € 7

Nigiri sushi 2 pezzi (2 pcs)

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

Salmon	Salmon	€ 6
Tonno Rosso	Red Tuna	€ 8
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"

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

Salmon, salsa olandese e tartufo nero 2 pezzi	€ 12
Salmon, hollandaise sauce and black truffle (2 Pcs)	
Spigola e Russian Caviar 2 pezzi	€ 12
Sea bass and Russian Caviar (2 Pcs)	
Alici fritte, peperone arrostito e lime	€ 6
Fried anchovies, roasted pepper and lime	
Aburi nigiri - Spigola e salmone scottati alla fiamma 3 pezzi	€ 10
Aburi nigiri - Sea bass and salmon seared over the flame (3 Pcs)	
Sushi Jo – Salmone ricoperto con uova di pesce volante 2 pezzi	€ 12
Sushi Jo - Salmon topped with flying fish roe (2 Pcs)	

Hosomaki 8 pezzi (8 pcs)

Maki di riso e pesce – Maki with rice and fish

Misto	Mixed	€ 12
Salmon	Salmon	€ 12
Tonno Rosso	Red Tuna	€ 12
Spigola	Sea Bass	€ 12
Avocado	Avocado	€ 12

Temaki sushi 1 pezzo (1 pcs)

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

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

Contemporary Rolls

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

Mediterranea/ Mediterranean: € 16

Orata, fagiolini, basilico, salsa di acciughe 8 pezzi /
Sea bream, green beans, basil, anchovy sauce (8 pcs)

Orata, fagiolini, basilico, acciughe / Sea bream, green beans, basil, anchovies

Servito sempre con candelotto da festa

Always served with party candle

Orata e passion fruit affumicato alle erbe 8 pezzi / € 15

Sea bream and smoked passion fruit with herbs (8 pcs)

Orata, passion fruit / Sea bream, passion fruit

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

Salmon Pistacchio 8 pezzi / € 15

Salmon Pistachio (8 pcs)

Salmon, pistachio, 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

Tonno piccante 8 pezzi / € 15

Spicy tuna (8 pcs)

Tonno, salsa piccante e cetriolo / Tuna, spicy sauce and cucumber

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

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

Spigola e lime 8 pezzi € 15

Sea bass and lime (8 pcs)

Spigola, verdure miste, emulsione di lime Sea bass, mixed vegetables, lime

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

Tonno croccante, guanciale e guacamole 8 pezzi / € 15

Crispy tuna, bacon and guacamole (8 pcs)

Tonno, guanciale e guacamole / Tuna, bacon and guacamole

Gamberi rossi piccanti 4 pezzi € 14

Spicy red shrimp 4 pcs

Gamberi rossi, uova di pesce volante, peperoncino / Red shrimp, flying fish roe, chili

Salmone, homemade fries, nocciole e tartufo 4 pezzi / € 14

Salmon, homemade fries, hazelnuts and truffles (4 pcs)

Salmone, patatine, nocciola, tartufo / Salmon, chips, hazelnuts and truffles

California a Roma 8 pezzi / € 14

California in Rome (8 pcs)

Gamberi*, cetriolo, avocado, frittata / Shrimps*, cucumber, avocado, omelette

Bollicine italiane

Franciacorta Dosage Zero - Lombardia (Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Bianco)	Docg 12,5%	2015	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/Bianco)	Docg 12,5%	2011	Cà del Bosco	€ 130
Franciacorta Cuvée Saten - Lombardia (Chardonnay)	Docg 12,5%	2016	Bellavista	€ 90
Trento Perlè Nero Extra Brut T.Alto Adige (Pinot Nero)	Doc 12,5%	2009	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%	2015	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%	2015	Erpacrife	€ 45
Trento Perlè Rosè - Trentino Alto Adige (Pinot Nero-Chardonnay)	Doc 12,5%	2011	Ferrari	€ 65

Champagne

Champagne Cristal Brut (Pinot Nero-Chardonnay)	12%	2012	Louis Roederer	€ 300
Champagne Millesimato Brut Vintage Épernay (Pinot Nero-Chardonnay)	12,5%	2010	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 Ruinart - Reims (Chardonnay-Pinot Meunier-Pinot Nero-)	12%		Ruinart	€ 120
Champagne Brut Classic - Ay (Chardonnay-Pinot Nero-Pinot Meunier)	12%		Deutz	€ 120
Champagne Brut G.H. Mumm - Reims (Chardonnay-Pinot Meunier-Pinot Nero-)	12%		Mumm	€ 95

Vini Bianchi

Adenzia - Sicilia (Grillo-Insolia)	Doc 13%	2019	Baglio di Campobello	€ 30
Capomartino Friuli Venezia Giulia (Friulano-Piccolit-Malvasia-Ribolla)	Igt 13,5%	2017	Vinnaioli Jermann	€ 90
Catarratto Miano - Sicilia (Catarratto)	Igt 13%	2019	Castellucci Miano	€ 30
Cervaro Della Sala Umbria (Chardonnay-Grèchetto)	Igt 13%	2019	Castello Antinori	€ 80
Chardonnay Friuli Venezia Giulia (Chardonnay)	Igt 13%	2020	Vinnaioli Jermann	€ 30
Chardonnay Estate Sudafrica (Chardonnay)	13%	2020	Diemersdal	€ 30
Chardonnay Merol Trentino Alto Adige (Chardonnay)	Doc 14%	2020	St Michael Eppan	€ 30
Chardonnay Sanct Valentin Trentino Alto Adige (Chardonnay)	Doc 14%	2019	St Michael Eppan	€ 42
Chenin Blanc Sudafrica (Chenin Blanc)	13%	2019	Diemersfontein	€ 30
Chenin Blanc Reserve Carpe Diem Sudafrica (Chenin Blanc)	13,5%	2019	Diemersfontein	€ 40
Costa d'Amalfi Fiorduva Campania (Ripoli-Fenile-Ginestra)	Doc 14%	2017	Marisa Cuomo	€ 80
Costa d'Amalfi Furore Bianco Campania (Falanghina-Biancolella)	Doc 13,5%	2019	Marisa Cuomo	€ 35
Donna Luce - Lazio (Malvasia del Lazio-Grèco-Chardonnay)	Igt 13%	2019	Poggio le Volpi	€ 35
Frascati Superiore Riserva Luna Mater Lazio (Bombino-Grèco-Malvasia Puntinata)	Doc 14%	2016	Fontana Candida	€ 35

Vini Bianchi

Friulano Friuli Venezia Giulia (Friulano)	Doc 13%	2019	Felluga	€ 40
Gavi Piemonte (Cortese)	Docg 12,5%	2020	Nicola Bergaglio	€ 30
Gewurztraminer Trentino Alto Adige (Gewurztraminer)	Doc 14%	2020	Franz Hass	€ 30
Gewurztraminer Trentino Alto Adige (Gewurztraminer)	Doc 14%	2020	Hofstatter	€ 30
Gewurztraminer Lafoa Trentino Alto Adige (Gewurztraminer)	Doc 15%	2018	Colterenzio	€ 45
Gewurztraminer Sanct Valentin Trentino Alto Adige (Gewurztraminer)	Doc 14,5%	2018	St Michael Eppan	€ 45
Grechetto Latour a Civitella Lazio (Grechetto)	Igt 14%	2019	Sergio Mottura	€ 35
Greco Di Tufo Vigna Cicogna Campania (Greco di Tufo)	Docg 13%	2020	Benito Ferrara	€ 35
Langhe Alteni di Brassica Piemonte (Sauvignon)	Doc 14%	2018	Gaja	€ 190
Langhe Arneis Blangè Piemonte (Arneis)	Doc 13%	2020	Ceretto	€ 30
Langhe Rossj Bass Piemonte (Chardonnay)	Doc 14%	2019	Gaja	€ 110
Muller Thurgau Trentino Alto Adige (Muller Thurgau)	Doc 12,5%	2020	Hofstatter	€ 25
Muller Thurgau Trentino Alto Adige (Muller Thurgau)	Doc 13%	2020	St Michael Eppan	€ 25

Vini Bianchi

Nozze d'oro Sicilia (Inzolia, Sauvignon)	Doc 13,0%	2017	Tasca D'Almerita	€ 35
Offida Pecorino Bio Marche (Pecorino)	Docg 14,5%	2020	Centanni	€ 30
Offida Pecorino Bio Legno Marche (Pecorino)	Docg 13,5%	2020	Centanni	€ 30
Passerina Marche (Passerina)	Docg 12,5%	2020	Centanni	€ 25
Pigato Liguria (Pigato)	Igt 12%		Laura Aschero	€ 30
Pinot Bianco Trentino Alto Adige (Pinot Bianco)	Doc 13,5%	2020	Hofstätter	€ 30
Pinot Bianco Friuli Venezia Giulia (Pinot Bianco)	Igt 12,5%	2020	Vinnaioli Jermann	€ 30
Pinot Bianco Sanct Valentin Trentino Alto Adige (Pinot Bianco)	Doc 14%	2017	St Michael Eppan	€ 45
Pinot Grigio Biele Zoe Friuli Venezia Giulia (Pinot Grigio)	Doc 13%	2018	Tenimenti Civa	€ 30
Pinot Grigio Gazzi Trentino Alto Adige (Pinot Grigio)	Igt 13%	2019	La Cadalora	€ 30
Ribolla Gialla Anfora Friuli Venezia Giulia (Ribolla Gialla)	Igt 12%	2012	Gravner	€ 110
Ribolla Gialla Biele Zoe Friuli Venezia Giulia (Ribolla Gialla)	Doc 12,5%	2020	Tenimenti Civa	€ 30
Ribolla Gialla Damijan Friuli Venezia Giulia (Ribolla Gialla)	Igt 14%	2015	Damijan Podversic	€ 65
Riesling Trentino Alto Adige (Riesling)	Doc 13,5%	2020	St Michael Eppan	€ 30

Vini Bianchi

Riesling Campo Dottore Lombardia (Riesling)	Doc 13%	2017	Calatroni	€ 30
Riesling Mad Fish Australia Occidentale (Riesling)	12%	2020	Mad Fish	€ 30
Sauvignon Blanc Cape Town Sudafrica (Sauvignon)	13,5%	2020	Diemersdal	€ 30
Sauvignon Blanc Marlborough Nuova Zelanda (Sauvignon)	12,5%	2020	Dusky Sounds	€ 30
Sauvignon Lahn - Trentino Alto Adige (Sauvignon)	Doc 14%	2020	St Michael Eppan	€ 30
Sauvignon Sanct Valentin Trentino Alto Adige (Sauvignon)	Doc 14,5%	2018	St Michael Eppan	€ 45
Sauvignon Vulcaia Fumè - Veneto (Sauvignon)	Igt 13%	2018	Inama	€ 50
Sauvignon Wine Collection Trentino Alto Adige (Sauvignon)	Doc 14,5%	2016	St Michael Eppan	€ 160
Sharis - Friuli Venezia Giulia (Chardonnay-Ribolla Gialla)	Igt 12,5%	2019	Felluga	€ 30
Terre Alte - Friuli Venezia Giulia (Friulano-Pinot Bianco-Sauvignon)	Docg 13%	2018	Felluga	€ 90
Torrontes Reserve Don David Argentina (Torrontes)	14%	2018	El Esteco	€ 30
Vermentino di Gallura Isola dei Nuraghi Sardegna (Vermentino)	Igt 14,5%	2017	Capichera	€ 85
Vermentino di Sardegna (Vermentino)	Doc 14%	2020	Is Argiolas	€ 30
Vermentino Colli di Luni - Etichetta Nera Liguria (Vermentino)	Doc 13%	2020	Lunae Bosoni	€ 30
Vigneti delle Dolomiti Bianco Manna Trentino Alto Adige (Riesling-Chardonnay-Traminer-Sauvignon)	Igt 13%	2018	Franz Hass	€ 40
Vintage Tunina - Friuli Venezia Giulia (Sauvignon-Chardonnay-Ribolla Gialla- Malvasia Istriana-Picolit)	Igt 13%	2017	Vinnaioli Jermann	€ 60

SOMO[®]

Restaurant

Vini Rosati

Bolgheri Scalabrone Umbria (Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah)	Doc 12,5%	2020	Castello Antinori	€ 35
Etna Rosato "Sul Vulcano" Sicilia (Nerello Mascalese)	Doc 12,5%	2019	Donna Fugata	€ 40
Nero di Troia – "Pesca Rosa" Puglia (Nero di Troia)	Igp 13%	2020	Elda Cantine	€ 30
Pinot Nero Rosè Trentino Alto Adige (Pinot Nero)	Igt 13,5%	2020	Franz Hass	€ 35

Vini Rossi

Amarone della Valpolicella Classico Veneto (Corvina-Rondinella-Molinara)	Docg 15%	2015	Masi Costasera	€ 65
Barolo Piemonte (Nebbiolo)	Docg 13,5%	2015	Prunotto	€ 65
Brunello di Montalcino Toscana (Sangiovese)	Docg 13,5%	2015	Biondi Santi	€ 160
Cabernet Sauvignon Vitiano Umbria (Cabernet Sauvignon)	Igp 13,5%	2019	Falesco	€ 25
Chianti Classico Toscana (Sangiovese-Malvasia Nera-Colorno Merlot)	Docg 13,5%	2018	Fonterutoli Mazzei	€ 35
Etna Rosso Barbazale Sicilia (Nerello Mascalese-Nerello Capuccio)	Doc 13,5%	2020	Cottonera	€ 30
Lagrein Trentino Alto Adige (Lagrein)	Doc 13%	2020	Hofstätter	€ 30
Mater Matuta Lazio (Syrah-Petit Verdot)	Igt 14%	2016	Casale del Giglio	€ 45
Montepulciano D'Abruzzo Riserva Abruzzo (Montepulciano)	Docg 14,5%	2015	Illuminati	€ 50
Montiano Lazio (Merlot)	Igt 14,5%	2016	Falesco	€ 65

Vini Rossi

Nebbiolo Piemonte (Nebbiolo)	Doc 14%	2018	Pio Cesare	€ 35
Nero D'Avola Harmonium Sicilia (Nero D'Avola)	Doc 14,5%	2013	Firriato	€ 50
Nero di Troia – "Il Primo" Puglia (Nero di Troia)	Igp 13,5%	2018	Elda Cantine	€ 30
Pinot Nero Trentino Alto Adige (Pinot Nero)	Doc 13%	2018	Franz Haas	€ 40
Pinot Nero Red Angel Friuli Venezia Giulia (Pinot Nero)	Igt 13%	2018	Vinnaioli Jermann	€ 30
Pinot Nero Riserva Mazon Trentino Alto Adige (Pinot Nero)	Doc 13,5%	2016	Hofstätter	€ 45
Pinot Nero Sanct Valentin Trentino Alto Adige (Pinot Nero)	Doc 14%	2018	St Michael Eppan	€ 55
Rosso del Conte Sicilia (Nero d'Avola)	Doc 14,5%	2015	Tasca D'Almerita	€ 65
Sagrantino di Montefalco Collepiano Umbria (Sagrantino)	Docg 14,5%	2014	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%	2014	Firriato	€ 30
Sassicaia Toscana (Cabernet Sauvignon-Cabernet Franc)	Doc 13,5%	2018	Tenuta San Guido	€ 300
Teroldego Trentino Alto Adige (Teroldego)	Igt 12%	2018	Foradori	€ 35
Tignanello Toscana (Sangiovese-Cabernet Sauvignon Cabernet Franc)	Igt 13,5%	2018	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 / Tonic	€ 4
Ginger & Beer	€ 6
Succo di frutta	€ 4
Spremuta di frutta fresca	€ 8
Caffè espresso / americano / decaffeinato / d'orzo / macchiato	€ 3

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
Cubanay 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
Glenlivet 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 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 extra 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)	

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)