

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 "Black Wagyu" A-5, gorgonzola, nocciole e tartufo nero € 26
("Black Wagyu" A-5, gorgonzola, 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)

Primi piatti – First courses

Ravioli di gamberi rossi e tartufo nero, taccole croccanti, riduzione di latte (Ravioli with red prawns and black truffle, crispy snow peas, milk reduction)	€ 18
Gnocchi verdi gratinati in cocotte al Castelmagno (Green gnocchi au gratin in cocotte with Castelmagno)	€ 16
Udon di "Black Wagyu" A-5 e porri croccanti (Udon of "Black Wagyu" A-5 and crispy leeks)	€ 20
Zuppa Ramen di "Black Wagyu" A-5 (“Black Wagyu” A-5 Ramen Soup)	€ 24
Viaggio a Portofino: Udon basilico e pinoli con gamberi arrostiti (Travel to Portofino: Udon basil and pine nuts with roasted prawns)	€ 18

Secondi piatti – Second courses

Japanese "Black Wagyu" A-5 (150 gr.) in foglia d'oro 24 carati (Japanese "Black Wagyu" A-5 (150 gr.) in 24 carat gold leaf)	€ 68
Zuppa di pesce in stile Thai con crostone bruscato (Thai-style fish soup with toasted crouton)	€ 26
Guancia di vitello, purè, salsa al Madeira e tartufo nero (Veal cheek, mashed potatoes, Madeira sauce and black truffle)	€ 24
Tonno rosso in porchetta, erbe liguri e profumi d'oriente (Red tuna in porchetta, Ligurian herbs and oriental scents)	€ 24
Branzino in crosta di pistacchio, zucchine e menta (Sea bass in pistachio crust, zucchini and mint)	€ 24

Dessert

Frittelle calde ripiene di crema al limone con gelato alla vaniglia (Hot pancakes filled with lemon cream with vanilla ice cream)	€ 9
Souffle al cioccolato fondente guanaja, cuore bianco, gelato al lampone (Guanaja dark chocolate souffle, white heart, raspberry ice cream)	€ 9
Sfoglia di mele caldo & freddo con gelato alla cannella (Hot & cold apple pie with cinnamon ice cream)	€ 9
Gelato di riso con latte di cocco e mango (Rice ice cream with coconut milk and mango)	€ 7
Gelato allo zenzero con zeste di lime (Ginger ice cream with lime zest)	€ 7
Gelato al tè verde con marmellata di azuki (Green tea ice cream with azuki jam)	€ 7

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 "Signature"

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

"Black Wagyu" A-5, 2 pezzi € 15

"Black Wagyu" A-5 (2 Pcs)

Salmone, 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)

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
-------------	----------	-----

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
---------	---------	-----

Hosomaki 8 pezzi (8 pcs)

Maki di riso e pesce – Maki with rice and fish

Misto	Mixed	€ 12
-------	-------	------

Salmone	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

Salmone 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
Nozze d'oro Sicilia (Inzolia, Sauvignon)	Doc 13,0%	2017	Tasca D'Almerita	€ 35

Vini Bianchi

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
Riesling Campo Dottore Lombardia (Riesling)	Doc 13%	2017	Calatroni	€ 30
Riesling Mad Fish Australia Occidentale (Riesling)	12%	2020	Mad Fish	€ 30

Vini Bianchi

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 Ronco delle Mele – Friuli Venezia Giulia (Sauvignon)	Doc 13,5%	2020	Venica	€ 65
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
Torrentes Reserve Don David Argentina (Torrentes)	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	€ 12	€ 50	
Grado alcolico: 15% (Morbidezza accattivante asciutto e croccante)			
Sake KIUCHI JUNMAI GINJO	€ 15	€ 70	
Grado alcolico: 16% (Sapore leggero e fragrante con qualche nota fruttata)			
Sake NISSIN SHURUI HISAGO TAIKU JUNMAI DAIGINJO	€ 15	€ 70	
Grado alcolico: 15% (Gusto molto leggero, fragrante, fruttato e sottile)			
Sake ARIMITSU SHUZO AKITORA JUNMAI	€ 15	€ 70	
Grado alcolico: 15% (Note morbide fragranti del riso, burro miele e cereali)			
Sake YOSHIDA SHUZO HAKURYU JUNMAI DAIGINJO	€ 18	€ 80	
Grado alcolico: 15% (Gusto classico con sentori di frutta e note floreali)			
Sake YOSHIDA SHUZO MIGAKI KYUWARI JUNMAI K9	€ 12	€ 50	
Grado alcolico: 17% (Note di cereali fieno e miele, secco e di corpo)			
Sake MIKUNIHARE SHUZO MESUI NO KURA TOKUBETSU JUNMAI	€ 12	€ 50	
Grado alcolico: 15% (Delicato, note minerali, sentori di anice e iodio marino)			
Sake YOSHIDA SHUZO HAKURYO TOKUBETSU JUNMAI	€ 13	€ 55	
Grado alcolico: 15% (Gusto amabile asciutto, secco, profumo di bosco)			

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

Cocktails classici	€ 12
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
Brugal Gran Reserva	€ 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
Portofino	€ 15
Bull Dog	€ 12
Tanqueray	€ 12
Mare	€ 15
Bonbay Sapphire	€ 12
Nikka Coffey	€ 16

Cognac

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

Whisky

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