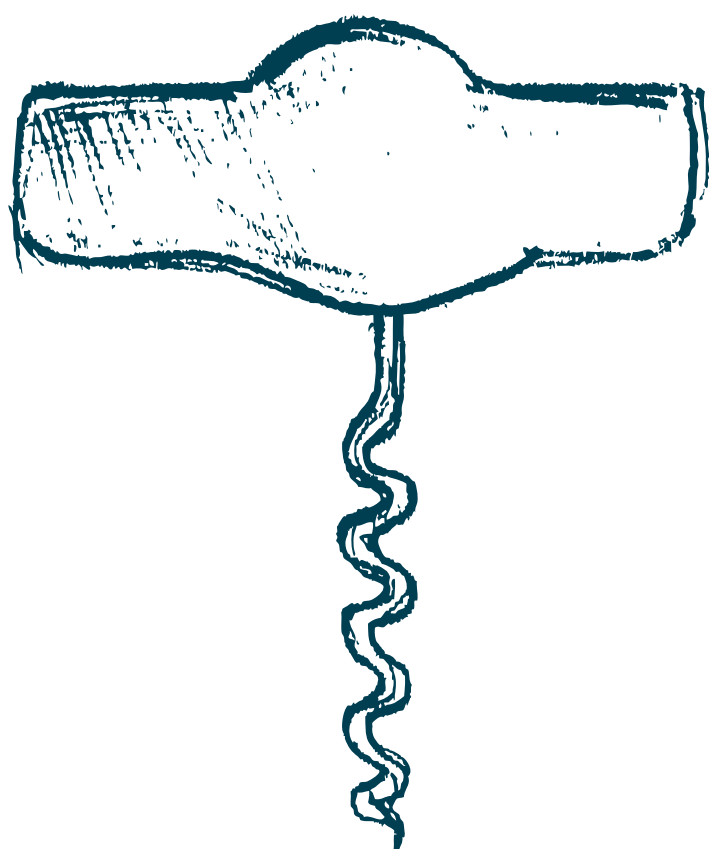




S H A B U

il sushitalian



BIANCHI

GEWURTZTRAMINER STOASS - PFITSCHER 27€
Trentino Alto Adige - Vitigno: Gewurtztraminer 100%.
Colore giallo paglierino, profumo di rosa e frutti esotici.

RIBOLLA GIALLA - BASTIANICH 24€
Friuli Venezia Giulia - Vitigno: Ribolla Gialla 100%.
Colore giallo paglierino, profumo intenso e floreale, con note di frutta e fiori gialli.

SAUVIGNON BLANC - BASTIANICH 24€
Friuli Venezia Giulia - Vitigno: Sauvignon 100%.
Colore giallo paglierino, profumo intenso di foglia di pomodoro, agrumi e biancospino.

VESPA BIANCO - BASTIANICH 35€
Friuli Venezia Giulia - Vitigno: Chardonnay 45%, Sauvignon 45%, Picolit 10%.
Colore giallo paglierino, profumo di fiori selvatici e agrumi.

CHARDONNAY - CONTE BRANDOLINO D'ADDA 16€
Friuli Venezia Giulia - Vitigno: Chardonnay 100%.
Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profumo di mela e acacia.

PINOT GRIGIO - CONTE BRANDOLINO D'ADDA 18€
Friuli Venezia Giulia - Vitigno: Pinot Grigio 100%.
Colore giallo paglierino di fiori d'acacia, rose e toni fruttati.

RIBOLLA GIALLA - CONTE BRANDOLINO D'ADDA 20€
Friuli Venezia Giulia - Vitigno: Ribolla Gialla 100%.
Colore giallo paglierino brillante, profumo di pesca, albicocca, agrumi e fiori bianchi.

LANGHE ARNEIS DOC "BLANGÉ" - CERETTO 27€
Piemonte - Vitigno: Arneis 100%.
Colore giallo paglierino chiaro, con un leggerissimo perlage, profumo fruttato di mela e pera.

FALANGHINA - DI MAJO NORANTE 18€
Molise - Vitigno: Falanghina 100%.
Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profumo fresco di fiori gialli.

GRECO - DI MAJO NORANTE 20€
Molise - Vitigno: Greco 100%.
Colore giallo paglierino brillante, profumo fruttato e sentori di frutta secca.

IS ARGIOLAS - ARGIOLAS 24€
Sardegna - Vitigno: Vermentino 100%.
Colore giallo paglierino carico, profumo persistente di frutta esotica, zagara, miele ed agrumi.

MERÌ - ARGIOLAS 21€
Sardegna - Vitigno: Vermentino 100%.
Colore giallo paglierino tenue, profumo di melone bianco e susina.
Realizzato con uve refrigerate in vigna.

ISELIS BIANCO - ARGIOLAS 21€

Sardegna - Vitigno: Nasco 85%, Vermentino 15%.

Colore giallo paglierino, profumo armonico di fiori gialli e frutta tropicale.

MARIUS BLANC - MICHEL CHAPOUTIER 18€

Francia - Vitigno: Vermentino 100%.

Colore giallo paglierino pallido con riflessi dorati, profumo di pera e frutti bianchi.

CHARDONNAY DIAMOND COLLECTION - FRANCIS FORD

COPPOLA WINERY 35€

Stati Uniti - Vitigno: Chardonnay 100%.

Colore giallo paglierino chiaro, profumo fruttato di ananas, pera e aromi speziati.

LUGANA DOC - SGUARDI DI TERRA 18€

Lombardia - Vitigno: Turbiana 100%.

Colore giallo paglierino, profumo di mela golden e anice.

ROSSI

CHIANTI CETAMURA - COLTIBUONO 24€

Toscana - Vitigno: Sangiovese 100%.

Colore rosso rubino intenso, giovane e generoso.

LANGHE NEBBIOLO - ODDERO 26€

Piemonte - Vitigno: Nebbiolo 100%.

Colore rosso rubino intenso, profumo floreale di viola e frutta a polpa rossa.

BAROLO CLASSICO - ODDERO 48€

Piemonte - Vitigno: Nebbiolo 100%.

Colore rosso granato brillante, profumo di tabacco, noce moscata, liquirizia e fiori appassiti.

ROSATI

SERRA LORI - ARGIOLAS 22€

Sardegna - Vitigno: Cannonau 50%, Monica 25%, Carignano 20%, Bovale 5%.

Colore rosato tenue, delicato intenso e fruttato.

CHIARETTO BIO - SGUARDI DI TERRA 19€

Lombardia - Vitigno: Groppello 100%.

Colore rosa tenue. Dal ricco bouquet di fiori e piccoli frutti. Fresco al palato.

BOLLE

SPUMANTE EXTRA DRY - FORTUNA 4 SHABU 15€

Veneto - Vitigno: Cuvee di uve bianche.

Colore giallo paglierino, profumo floreale di viola e frutta a polpa bianca.

DESEO PROSECCO DOC EXTRA DRY - PONTE DI PIAVE 18€

Veneto - Vitigno: Glera 100%.

Colore giallo paglierino con riflessi verdi, profumo fruttato con note di mela e pera.

PROSECCO VALDOBBIADENE PRIMO FRANCO TRADIZIONE -

NINO FRANCO 26€

Veneto - Vitigno: Glera 100%.

Colore paglierino con nutrito perlage. Al palato note di pera, ananas e acacia.

FAIVE ROS É BRUT - NINO FRANCO 24€

Veneto - Vitigno: Merlot 80%, Cabernet Franc 20%.

Colore rosa antico brillante, profumi floreali che richiamano piccoli frutti rossi.

FRANCIACORTA BRUT DOCG - CONTADI CASTALDI 30€

Lombardia - Vitigno: Chardonnay 80%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 10%.
Colore giallo paglierino dal perlage fine e persistente, profumo di tiglio, pesca bianca e leggeri sentori speziati di pepe verde.

FRANCIACORTA BRUT ROS É DOCG - CONTADI CASTALDI 35€

Lombardia - Vitigno: Chardonnay 65%, Pinot Bianco 35%.
Colore rosato tenue dal perlage fine e persistente, profumo di tiglio, pesca bianca e leggeri sentori speziati di pepe verde.

FRANCIACORTA SAT ÉN DOCG - CONTADI CASTALDI 40€

Lombardia - Vitigno: Chardonnay 100%.
Colore giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente, profumo di biancospino, crosta di pane e frutta secca.

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS - PIERRE GIMONNET 53€

Francia - Vitigno: Chardonnay 100% de Cuis Premier Cru.
Colore champagne. Dall'aroma fruttato con note di mela verde e agrumi.

CHAMPAGNE ROSE DE BLANC - PIERRE GIMONNET 60€

Francia - Vitigno: Chardonnay 88%, Pinot Noir 12%.
Colore rosa pallido, molto puro. Aromi di frutti di bosco.

CHAMPAGNE BRUT MAJEUR - AYALA 60€

Francia - Vitigno: Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 20%.
Colore oro brillante con perlage abbondante e persistente, con profumo floreale e aromi di frutta a polpa bianca.

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS - AYALA 90€

Francia - Vitigno: Chardonnay 100%.
Colore giallo dorato brillante e luminoso con perlage elegante, profumo fruttato di pesche bianche, agrumi e sfumature mielate.

CHAMPAGNE SPECIAL CUVEE - BOLLINGER 85€

Francia - Vitigno: Pinot Noir 60%, Chardonnay 25%, Pinot Meunier 15%.
Colore giallo dorato con perlage molto fine, profumo di frutta matura e spezie.

CHAMPAGNE ROSÉ - BOLLINGER 100€

Francia - Vitigno: Pinot Noir 62%, Chardonnay 24%, Pinot Meunier 14%.
Colore rosato e ambrato con perlage fine e vellutato, profumo di bacche rosse con note di ribes, ciliegia e fragola.

La vinificazione dei vini rosati è realizzata secondo la pratica dell'assemblage, ossia l'aggiunta di una quota di vino rosso, pari circa a 5-6%, di cui la maggior parte è proveniente da Grand Cru e Premier Cru.

VINI DOLCI

CHATEAU ST. HELENE - SAUTERNES 21€

Francia - Vitigno: Sémillon 75%, Sauvignon 23%, Muscadelle 2%.
Colore giallo oro brillante, profumo di miele e limone.

PASSITO DI PANTELLERIA - LAGO DI VENERE 25€

Sicilia - Vitigno: Zibibbo 100%.
Colore giallo dorato tendente all'ambrato. Profumo fragrante, gusto dolce, aromatico e caldo.

BEVANDE

ASAHI [33CL] 4€

ACQUA MICROFILTRATA 2€

THE VERDE E INFUSI 4€

COCA COLA 3€

COCA COLA ZERO 3€

FANTA 3€

SPRITE 3€

CAFFÈ 1,5€

DECAFFEINATO 2€

BIRRE ARTIGIANALI

„SHABU” [33CL] 5€

Birre non filtrate e non pastorizzate, prodotte in collaborazione con il microbirrifico Gaia di Carate Brianza.

SABAIA - BELGIAN STRONG ALE GOLDEN ALE

Birra bionda doppio malto in tipico stile Belga.

Presenta note speziate, floreali con una percezione dolce di caramello e crosta di pane. In bocca rimane forte, decisa e con un amaro modesto.

7,8% VOL

TRITTICA - WEIZEN

Birra con frumento, si presenta di colore giallo opaco e si caratterizza per le sue tipiche note speziate e fruttate riconducibili alla banana.

Dolce al palato con note di cereale e crosta di pane.

4,4% vol

MAGNA - STRONG ALE

Birra di colore rosso porpora, schiuma pannosa e persistente.

I profumi sono delicati, non prorompenti e lasciano spazio alle note caramellate del malto. Gusto dolce e lievemente tostato, con una sottile ed equilibrata nota amara nel finale.

Una birra alcolica ma con sensazioni etilliche quasi assenti.

6,6% vol



SHABU

il sushitalian



PRENOTA ANCHE CON
WHASTAPP
Cell. 371 3158397

www.shabunovara.it

Piazza Martiri della Libertà, 5 - Novara
Tel. 0321 494242



CONSULTA IL
PERSONALE DI SALA
PER LA NOSTRA
SELEZIONE DI VINI
AL CALICE