



气  
**SHABU**  
JAPANESE FUSION

---

LECCO

[www.shabufusion.it](http://www.shabufusion.it)

f i o

PRENOTA ANCHE CON  
WHATSAPP 0341.081031



气  
**SHABU**  
JAPANESE FUSION

---

LECCO



气  
**SHABU**  
JAPANESE FUSION

---

LECCO

## APERITIVI

<b>NEGRONI BIANCO</b> Bitter artigianale, vermouth bianco, gin	8
<b>NE[W]GRONI</b> Brandy, Amaro Montenegro, Rosso Antico	8
<b>THE MOSCOW MULE</b> Vodka, ginger beer, succo di lime	7
<b>COCKTAIL FRANCIACORTA</b> Franciacorta Satén, brandy, angostura, zucchero bianco	9
<b>HUGO</b> St. Germain, menta, prosecco, succo di lime	7
<b>MERATINI</b> Sake, liquore al mandarino e lychees, succo di lime	8

## BOLLICINE

<b>FRANCIACORTA ANTINORI BRUT CUVÉE ROYALE "MARCHESE ANTINORI"</b>	30
<b>PERRIER-JOUËT GRAND BRUT</b>	70/12
<b>PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS</b>	90
<b>PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE</b>	200

*"Chi non beve e non bacia è peggio che morto"*

Goethe

## COCKTAILS PREMIUM

<b>OUR ESPRESSO MARTINI</b> Un after dinner perfetto. Il gusto del caffè unito al liquore di mezcal al caffè Dangerous Don, un prodotto unico e da provare assolutamente	12
<b>SMOKE MARTINI</b> Un cocktail innovativo, glamour e torbato. Vodka Decision shakerata con miele di castagno, succo di limone e arancia. Un velo di scotch completa l'opera	10
<b>BRAMBLE</b> Un grande classico si rinnova con un gin di ultima generazione aromatizzato ai lamponi: Pinkster Gin, unito con more e lamponi freschi, succo di limone e zucchero	10
<b>MEDICINE MAN</b> Un cocktail dalle proprietà ricostituenti: provare per credere! Rum invecchiato, sciroppo d'acero grado C, paprika, salvia e succo di limone	10
<b>PACIFIC CONNECTION</b> Un tea punch in cui il bouquet aromatico del rum agricole haitiano si mescola alla freschezza dello yuzu, raffinato agrume giapponese	10
<b>ADAMUS MARTINI</b> Il cocktail più elegante fatto con il gin più gastronomico. Un grande classico modernizzato	14

 SWEET	 FRUITY	 BITTER
 FRESH	 EXOTIC	 DEEP AGED
 SMOKED	 PEPPERED	 SPIRITOUS

**JAPANESE GIMLET**  
Semplice, equilibrato, intenso. Un cocktail che ha fatto la storia, ricreato con un prodotto 100% made in Japan: lo yuzushu. Meraviglioso



**NEW FASHIONED**  
Prendiamo un cocktail classico, forse il più classico, e lo portiamo nel 2019 usando un rum tanto morbido quanto squisito: Pirate's Grog 13yo



**MEXICAN FASHIONED**  
Il cocktail per eccellenza vola in Messico per incontrare Montelobos, il più atipico dei mezcal: affumicato ed elegante



## DRIVER'S CLUB

**SHIRLEY TEMPLE**  
Ginger ale, granatina, succo di lime

**BITTER END**  
Succo di pompelmo, cranberry, zenzero, limone, zucchero

**PURPLE HAZE**  
Succo di ananas, arancia, frutti rossi, limone, zucchero

## BIBITE

**COCA COLA, FANTA, SPRITE**

**ACQUA TONICA**  
Fever tree, Fentiman's, J. gasco

**THE CALDO E INFUSI CAFFÉ**

**SAKE CALDO** 150ml

## GIN TONIC

**ADAMUS**  
(Portogallo) sentori marini, ottimo con il pesce crudo

**BAREKSTEN**  
(Norvegia) balsamico e complesso

**ROKU**  
(Giappone) agrumato, note di yuzu e sentori di pino

**MAJOR**  
(Italia, Lago Maggiore) sentori di the e profumo delicato

**PINKSTER**  
(Inghilterra) distillato con lamponi freschi, ne porta il profumo e retrogusto

**CUBICAL ULTRA PREMIUM**  
(Inghilterra) gusto rotondo, corposo e speziato

**ELEPHANT**  
(Germania) botanicals sudafricane tipiche, gusto caratteristico e unico

**AMUERTE**  
(Belgio) fatto con foglie di coca peruviana. Morbido e stravagante

**AMUERTE BIANCO**  
(Belgio) fatto con foglie di coca peruviana. Secco e pungente

## DOPO PASTO

**NIKKA YOICHI SINGLE MALT**  
Torba importata dalla Scozia per creare questo whisky equilibrato ed elegante

**NIKKA COFFEY MALT**  
Distillato come se fosse un gin. Morbido e agrumato

**SUNTORY HAKUSHU DISTILLER'S RESERVE**  
Whisky giapponese di alto livello. Note di fumo e biscotti al burro. Profumato, morbido, complesso

**ARZENTE POLI**  
Brandy invecchiato 10 anni in botti di rovere di Slavonia

**GRAPPE FRANCOLI LINEA VELVET**  
Grappe invecchiate minimo 2 anni in barrique

**PASSITO DI PANTELLERIA DOC**  
Vino liquoroso di Moscato. Note di uva sultanina e biscotti

**BURMESTER COLHEITA 2003**  
Vinho de Porto millesimato del 2003, invecchiato 7 anni. Elegante e rotondo