

# MENU SAKE

una selezione di sake importati dal Giappone



9 cl  
5 euro

15 cl  
8 euro

## DENSHO il corposo

tipologia: Honjozo | prefettura: Yamagata

servito caldo o a temperatura ambiente | alc. 15% vol.

perfetto in abbinamento con i nostri bento

Gusto ricco, prodotto con il metodo tradizionale "Kimoto".

Ottimo anche caldo, con aroma che acquista in delicatezza.

Profumo piacevole e gusto rotondo



9 cl  
6 euro

72 cl  
30 euro

## HIYASHIBORI l'aromatico

tipologia: Daiginjo | prefettura: Hyogo

servito freddo | alc. 15% vol.

perfetto in abbinamento con molluschi e crostacei

Sake ben bilanciato e molto elegante, si sposa bene con tutti i piatti. Sentori floreali, garantiti dalla pastorizzazione singola.



9 cl  
7 euro

72 cl  
35 euro

## TAGA AKINOUTA il secco

tipologia: Junmai | prefettura: Shiga

servito freddo | alc. 16% vol.

perfetto in abbinamento con ramen e udon

Sake di buona mineralità e umami, il quinto gusto giapponese. Ha aromi floreali intensi e finale pulito. È prodotto con riso Akinouta.



72 cl  
42 euro

## NINKI-ICHI GOLD l'elegante

tipologia: Junmai Daiginjo | prefettura: Tohoku

servito freddo | alc. 15% vol.

perfetto in abbinamento con il sashimi

Sake estremamente raffinato, con aromi di melone e viole al naso. Sapori di crema, mandorla, banana al palato.

Gusto lungo e persistente.



## AZUMA TSUYAHIME il fragrante

tipologia: Junmai Daiginjo | prefettura: Yamagata  
servito freddo | alc. 15% vol.

perfetto in abbinamento con i piatti vegetariani

Sake dall'umami profondo, ottenuto dal riso più pregiato del Giappone dal quale ottiene aroma e gusto.



## GINPA il minerale

tipologia: Junmai | prefettura: Yamagata  
servito freddo | alc. 15% vol.

perfetto in abbinamento con il gusto del salmone

Sake tradizionale, corposo e strutturato, secco e minerale.  
Prodotto vicino al mare ne porta la mineralità.



## EDO GENSHU l'invecchiato

tipologia: Junmai metodo tradizionale | prefettura Hyogo  
servito freddo | alc. 18% vol.

perfetto a fine pasto

Da un'antica ricetta del periodo Edo, un sake con note di legno, caramello, tabacco. Paragonabile ad un vino da meditazione.



## KODAKARA YUZU il digestivo agrumato

tipologia: Yuzu-shu | prefettura Yamagata  
servito freddo | alc. 8% vol.

perfetto come aperitivo o a fine pasto

Sake estremamente raffinato, con aromi di melone e viole al naso. Sapori di crema, mandorla, banana al palato.



## KIKUISAMI UMESHU il digestivo alla prugna

tipologia: Ume-shu | prefettura Yamagata  
servito freddo | alc. 11% vol.

perfetto a fine pasto

Liquore leggero alle prugne giapponesi di qualità fatto con Nihonhu puro. Molto equilibrato nel gusto, acidità e dolcezza naturale della prugne. Perfetto come digestivo.