CARTA VINI NATURALI

I BIANCHI

miranda

uve erbaluce | Centovigne | Piemonte | bianco fermo

75cl **19**
calice **4**

soave castelcerino

uve garganega | Cantina Filippi | Veneto | bianco fermo

75cl **22**
calice **5**

montefalco sperella

uve trebbiano | Tenuta Bellafonte
Umbria | bianco fermo

75cl **19**
calice **4**

sole e vento

uve zibibbo e grillo | Marco De Bartoli
Sicilia | bianco fermo

75cl **22**
calice **5**

I ROSSI

du galli

uve Sangiovese | Poggio Trevalle
Toscana | rosso fermo

75cl **17**
calice **4**

langhe nebbiolo

uve nebbiolo | Principiano | Piemonte | rosso fermo

75cl **24**

LE BOLLE

origo-ginis

uve Nebbiolo | Casina Bric | Piemonte | spumante rosé

75cl **22**
calice **5**

franciacorta solouva brut

uve chardonnay | Azienda Agricola SoloUva
Lombardia | spumante metodo classico

75cl **30**
calice **6**

revelatio

uve Pinot Noir e Chardonnay | Jean Paul Deville
Champagne | metodo champenoise

75cl **48**

CARTA SAKE E SPIRITI GIAPPONESI

I CLASSICI

den sho

honjozo metodo kimoto | prefettura: Yamagata
caldo o a temperatura ambiente | 15% vol.

15cl **8**
calice **5**

ginpa

junmai | prefettura: Yamagata
15% vol. | servito freddo

72cl **28**
calice **5**

masumi yawaraka

junmai ginjo | prefettura: Nagano
servito freddo | 12% vol.

72cl **38**
calice **6**

hiyashibori

daiginjo | prefettura: Hyogo
servito freddo | 15% vol.

72cl **30**
calice **5**

ninki-ichi gold

junmai daiginjo | prefettura: Tohoku
servito freddo | 15% vol.

72cl **42**
calice **6**

GLI SPECIALI

azumarikishi nama

nama genshu | prefettura: Tochigi-ken
19% vol. | servito freddo

18cl **8**

rokkasen nigori

junmai nigori | prefettura: Yamagata
16% vol. | servito freddo

30cl **17**
4cl **4**

SAKE INVECCHIATO

edo genshu

Junmai metodo tradizionale | prefettura: Hyogo
18% vol.

Da un'antica ricetta del periodo Edo, un sake invecchiato in fusti di legno tradizionali. Colore ambrato, con note di legno, caramello, tabacco. Paragonabile ad un vino da meditazione.

5cl **6**

SAKE AI FRUTTI

kikuisami umeshu

Ume-shu | prefettura: Yamagata
11% vol.

Liquore leggero a base di sake aromatizzato alle prugne. Presenta le note di acidità e dolcezza tipiche della prugna.
Perfetto come digestivo.

kodakara dry ginger

sake allo zenzero | prefettura: Yamagata
8% vol.

Sake leggero aromatizzato allo zenzero. aroma pungente e speziato, gusto rinfrescante e peperino. Ideale come digestivo.

kodakara yuzu

Yuzu-shu | prefettura: Yamagata
8% vol.

Sake fruttato allo yuzu, agrume tipico delle isole del sud del Giappone. Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro.

5cl **5**

5cl **5**

5cl **6**

I DISTILLATI

sangosho black

Awamori | prefettura: Okinawa
30% vol.

Prodotto esclusivamente nella prefettura di Okinawa, con riso thailandese e koji nero. Sapore ricco e profondo, con aromi di frutta matura.

5cl **5**

fujisan whisky

blended whisky | prefettura: Yamanashi
40% vol.

Whisky dal palato ricco, con sentori di legno, note di vaniglia, caramello, tabacco e liquirizia. Di facile e piacevole beva, è perfetto come fine pasto.

5cl **7**