

I VINI NATURALI

Piccole vigne, niente chimica, vendemmia a mano, poca o nulla solforosa aggiunta. Un unico ingrediente: il grappolo di uva. Ecco cosa distingue un vino naturale. Lasciatevi stupire.

I BIANCHI



miranda *l'agrumato*

uve erbaluce | cantina: Centovigne
regione: Piemonte | bianco fermo

La cantina si trova in un luogo fiabesco dove si fa vino dal 1600.

L'uva erbaluce esprime qui tutte le sue migliori qualità: naso fresco di fiori bianchi, agrumi e mela verde; bocca sapida e polputa.

consigliato per accompagnare tutto il pasto

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



soave castelcerino *il minerale*

uve garganega | cantina: Cantina Filippi
regione: Veneto | bianco fermo

Da viti di oltre 50 anni su terreno di origine vulcanica, Castelcerino è il terroir di altitudine più elevata nel territorio del Soave.

Vibrante, teso e minerale, con buono slancio di freschezza.

consigliato per accompagnare pesce bianco e crostacei

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



montefalco sperella *il sapido*

uve trebbiano | cantina: Tenuta Bellafonte
regione: Umbria | bianco fermo

Questo trebbiano è prodotto con le uve del vigneto più giovane dell'azienda. Il risultato è un vino fresco e scorrevole, profumato di agrumi e fiori bianchi.

consigliato in abbinamento ai nostri noodles

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



sole e vento *il fruttato*

uve zibibbo e grillo | cantina: Marco De Bartoli
regione: Sicilia | bianco fermo

Le uve Zibibbo provenienti da Pantelleria e le uve Grillo dai terreni calcarei di Marsala conferiscono a questo vino la purezza e la semplicità del sole e del vento. Albicocca e fiori di arancio. Salino.

consigliato per accompagnare una selezione di uramaki

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

LE BOLLE



origo-ginis *il raffinato*

uve nebbiolo | cantina: Casina Bric
regione: Piemonte | spumante rosé

460 sono i metri di altitudine su cui sorgono le vigne e la cantina di Casina Bric, nelle colline di Barolo. La complessità del nebbiolo si esprime con bollicine delicate, setose e sottili.

consigliato in abbinamento alla tempura

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



franciacorta solouva brut *il rotondo*

uve chardonnay | cantina: Az. Agricola SoloUva

regione: Lombardia | spumante metodo classico

Questo Franciacorta utilizza esclusivamente gli zuccheri presenti nell'uva, in ogni fase di lavorazione. Al naso nuances di frutta a polpa gialla e di fiori bianchi. Al palato avvolgente ma ben equilibrato.

consigliato per accompagnare i crudi

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



revelatio *champagne!*

uve pinot noir e chardonnay

cantina: Jean Paul Deville

regione: Champagne | metodo champenoise

Uvaggio 75% Pinot Nero e 25% Chardonnay, affinamento di 60 mesi sui lieviti, dosaggio di 2gr/l per uno champagne dal naso fresco e aromatico e dal perlage delicato e suadente.

consigliato in abbinamento a molluschi e crostacei

75cl **48**

I ROSSI



du galli *il fresco*

uve sangiovese | cantina: Poggio Trevalle

regione: Toscana | rosso fermo

In Maremma il Morellino accompagnava la giornata in campagna, dalla colazione alla cena. Così è Dugalli: al naso ciliegia, viola e spezie; in bocca grande bevibilità grazie al corpo snello e alla nota acidula.

consigliato in abbinamento a ramen e gyoza

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



langhe nebbiolo *il morbido*

uve nebbiolo | cantina: Principiano

regione: Piemonte | rosso fermo

Nasce da 3 ettari di vigneti tra Monforte e Serralunga questo nebbiolo, in cui tutte le note giovanili sono in evidenza, dalla violetta al naso al piacevolissimo tannino in bocca.

consigliato per accompagnare le carni rosse

75cl **24**

I SAKE

la nostra selezione di sake premium importati direttamente dal Giappone. Dall'aromatico al secco, dal fruttato al minerale, da gustare a tutto pasto.



Il sake è classificato a seconda del suo **SEIMAI BUAI**, ovvero la percentuale di chicco di riso rimasta dopo la levigatura.

I CLASSICI



70%
seimai
buai

hatsumago densho *il corposo*

honjozo metodo kimoto | prefettura: Yamagata

15% vol. | servito caldo o temperatura ambiente

Gusto ricco e rotondo, non pungente nell'alcolicità.

A temperatura ambiente risulta leggero ed elegante, mentre servito caldo acquista note di mandorla e crema.

consigliato in abbinamento ai nostri bento

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



70%
seimai
bui



ginpa *il minerale*

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

Corposo e strutturato, si tratta di un sake dal corpo 'maschile',
con gusto secco e minerale.

Prodotto vicino al mare, ne porta la fragranza.

consigliato per accompagnare tutto il pasto

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



55%
seimai
bui



masumi yawaraka *il leggero*

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

Nuovo stile di sake che grazie a un particolare processo produttivo
raggiunge una gradazione alcolica ridotta, simile a quella del vino
bianco. Gusto bilanciato e morbido, aroma fruttato.

consigliato in abbinamento al sushi classico

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



50%
seimai
bui



hiyashibori *l'aromatico*

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

Sake ben bilanciato e caratterizzato da un bouquet fruttato e
floreale, si adatta molto bene ai piatti della cucina giapponese,
ma anche di quella europea.

consigliato in abbinamento alle nostre tartare di pesce

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



50%
seimai
bui



ninki-ichi gold *l'elegante*

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

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

Gusto lungo e persistente.

consigliato in abbinamento con il sashimi

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

GLI SPECIALI



60%
seimai
bui



azumarikishi nama *il fresco*

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

Sake non pastorizzato e non diluito, dalla lieve dolcezza e dal colore
dorato. Davvero fresco e con leggero aroma fruttato.

consigliato per accompagnare tutto il pasto

18cl **8**



70%
seimai
bui



rokkasen nigori *il cremoso*

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

Un sake si definisce nigori quando si presenta con un aspetto
torbido, in quanto non completamente filtrato. Gusto fresco, con
lieve frizzantezza naturale. Aroma dolce, sapore di riso e crema.

consigliato in abbinamento con i crudi e con i piatti piccanti

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

E NON SOLO

sake invecchiati o aromatizzati ai frutti, in abbinamento ai nostri dessert o per terminare il pasto con eleganza, e, per chi ama i gusti decisi, selezione di distillati giapponesi.

ALLA FINE DEL PASTO



kikuisami umeshu *il digestivo alla prugna* 5cl 5
ume-shu | prefettura: Yamagata
servito freddo | 11% vol.

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



kodakara dry ginger *lo speziato* 5cl 5
sake allo zenzero | prefettura: Yamagata
servito freddo | 8% vol.

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



kodakara yuzu *il digestivo agrumato* 5cl 6
yuzu-shu | prefettura: Yamagata
servito freddo | 8% vol.

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



edo genshu *l'invecchiato* 5cl 6
junmai metodo tradizionale | prefettura: Hyogo
servito freddo | 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.



sangosho black 5cl 5
awamori | prefettura: Okinawa
servito a temperatura ambiente | 30% vol.

Awamori è il primo distillato presente in Giappone. È prodotto esclusivamente nella prefettura di Okinawa, con riso thailandese e koji nero. Sapore ricco e profondo, con aromi di frutta matura.



fujisan 5cl 7
blended whisky | prefettura: Yamanashi
servito a temperatura ambiente | 40% vol.

L'acqua usata è prelevata da pozzi scavati nelle foreste del Monte Fuji a più di 1000m di altezza. Le rocce, ricche di minerali, donano un palato ricco e aromi complessi ed eleganti.