

I SAKE A TUTTO PASTO

NEL PRIMO SAKE COMPANY POINT DI TORINO

Potrai trovare un'ampia gamma di **SAKE** (termine che in lingua giapponese indica l'insieme degli alcolici) e **NIHONSHU** (ottenuti dalla fermentazione del riso), selezionati per noi da **SAKE SOMMELIER ASSOCIATION**



Ti proponiamo questo universo tutto da assaporare nei **formati** tipici giapponesi:



tokkuri
(24cl)



masu
(9cl)



ochoko
(4cl)

IL SAKE IN PRIMO PIANO

Ogni settimana una bottiglia diversa in promozione, per farti scoprire le tante sfumature di questa straordinaria bevanda.

Chiedici qual è il protagonista di oggi!

AROMATICI, ELEGANTI E BILANCIATI

serviti freddi, per esaltarne il bouquet aromatico, fruttato e floreale

Konishi Hiyashibori (15%vol) ● 50% Hyogo | daiginjo

Fruttato e floreale al naso.

Rotondo e corposo, con finale elegante e bilanciato.



32€



14€



6€

Masumi Shiro (12%vol) ● 55% Nagano | junmai ginjo

Profumi fruttati e pieni al naso.

Morbido e bilanciato al palato, con alcol contenuto.



36€



16€



7€

Heavensake J12 (12%vol) ● n.a. Hyogo | junmai

Note minerali e umami, con accenni di caramello salato e frutta secca.

Sorso rotondo, con finale pulito e alcol contenuto.



40€

SECCHI, MINERALI, RINFRESCANTI

adatti da gustare a diverse temperature e molto versatili

Dewanoyuki Onikoroshi(16%vol) ● 65%Yamagata | junmai

Note intense di umami.

Secco e deciso al palato, con finale pulito e asciutto.



30€



14€



6€

Ninki Black (15%vol) ● 60% Tohoku | junmai ginjo

Aroma delicato, con fragranza ampia e profonda.

Umami ben presente e grande equilibrio al palato, versatile negli abbinamenti.



34€



15€



7€



seimaibuai: è la percentuale del chicco di riso restante dopo la raffinatura, indica il livello di lavorazione e definisce le varie tipologie di nihonshu

I SAKE A TUTTO PASTO

CORPOSI, RICCHI e UMAMI

sake persistenti, ideali da scaldare e da gustare con piatti più speziati

Hatsumago Densho (15,5%vol) 70% Yamagata | honjozo

Ricco e rotondo al palato. Elegante a temperatura ambiente; servito caldo esprime note di mandorla e crema.



32€ 14€ 6€

Kenbishi Kuromatsu (16,5%vol) var. Hyogo | futsushu

Umami intenso con accenti di acidità e secchezza. Corposo ed elegante al palato, con finale pulito e persistente.



36€ 16€ 7€

Sasaki Susuru! (15%vol) 60% Miyagi | junmai

Leggermente secco, con umami delicato. Equilibrato e dal finale breve, ideale con ramen e piatti dai sapori intensi.



34€ 15€ 7€

SAKE SPECIALI

rosati, non pastorizzati, non filtrati e frizzanti: sake autentici ma dallo stile moderno

Yonetsuru Pink Kappa (10%vol) 65% Yamagata | junmai

Fruttato e leggermente acido, con note di fragola, pesca e acerola. Delicato ed equilibrato al palato, dal caratteristico colore rosa.



38€ 16€ 7€

Azuma Rikishi Nama (19%vol) 65% Tochigi-ken | honjozo

Fresco e fruttato al naso, con delicato umami. Non pastorizzato e non diluito, morbido e leggermente dolce al palato.



10€

Rokkasen Nigori (16%vol) 70% Yamagata | nigori

Dolce e cremoso, con note di riso al naso. Torbido e fresco al palato, con lieve frizzantezza naturale.



18€ 4€

Yukikoibana (9,5%vol) 70% Yamagata | nigori

Aromi delicati e freschi. Frizzante naturale da seconda fermentazione in bottiglia, con bollicina fine e definita.



26€

DEGUSTAZIONI

per assaporare tre tipologie di nihonshu e apprezzarne le differenze

Kikizake

Tipica degustazione con 3 differenti varietà di nihonshu: honjozo (corposo), daiginjo (aromatico), nigori (cremoso)



10€



seimaibuai: è la percentuale del chicco di riso restante dopo la raffinatura, indica il livello di lavorazione e definisce le varie tipologie di nihonshu

PER IL FINE PASTO

NIHONSHU INVECCHIATI

presentano caratteristiche calde e avvolgenti, perfetti con un dessert!

Uroko Yamahai (18%vol) *Tochigi*

Invecchiato per circa due anni in una grotta di montagna.

Umami profondo e cremoso.



36€ 6€

Edo Genshu (18%vol) *Hyogo*

Da un'antica ricetta, invecchiato in fusti di legno tradizionali.

Colore ambrato con note di legno, caramello, tabacco.



44€ 6€

SAKE ALLA FRUTTA

ottenuti dalla macerazione e aggiunta di frutta fresca giapponese, a bassa gradazione

Kodakara Yuzu (8%vol) *Yamagata | freddo*

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



44€ 5€

Kodakara Umeshu (10%vol) *Yamagata | temp. ambiente*

Liquore leggero aromatizzato alle prugne giapponesi.

Presenta le note di acidità e dolcezza tipiche delle prugne.



40€ 5€

Kodakara Ginger (8%vol) *Yamagata | freddo*

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



38€ 5€

Kikizake fruttati

Degustazione combinata di ginger, umeshu e yuzu.



12€

DISTILLATI

Tensonkourin Imo Kuro Koji (25%vol) *Miyazaki | shochu | diluito caldo o freddo*

Distillato a bassa temperatura da patate dolci del Kyushu selezionate manualmente, l'utilizzo del koji nero aggiunge note speziate e carattere.



6€

Zuisen Kusu 43 (43%vol) *Okinawa | awamori | temp. ambiente o con ghiaccio*

Ottenuto da riso indica thai e invecchiato in anfora ha un aroma morbido di vaniglia e frutta matura, ricchezza profonda e una lieve dolcezza.



7€

Sasayaki Malt Whisky (41%vol) *whisky blended | botti di quercia di Mizunara*

Al naso aromi di crème brûlée, prugne mielate, banana matura, malto.

Sul palato frutta secca e complesse note maltate. Finale liscio e pulito.



8€

Fuyu Whisky Blend (40%vol) *whisky blended | botti di quercia bianca americana*

Al naso bouquet di note floreali, sentori agrumati e speziati con un intenso gusto di malto, ed un ritorno di frutta matura tendente al caramellato.



7€

I VINI NATURALI

BOLLE

Origo-Ginis brut rosè *Casina Bric | Piemonte | nebbiolo*

Spumante rosato Metodo Charmat lungo, con perlage fine e persistente.
Profumi floreali, sorso fresco e morbido.

28€

Franciacorta brut *Solouva | Lombardia | chardonnay*

Perlage fine ed elegante, ottenuto solo da zuccheri dell'uva.
Note di frutta a polpa gialla e fiori, chiusura fresca e vibrante.

32€



7€

Champagne Shaman 22 Grand Cru *Marguet | p.noir+chardonnay*

Senza solfiti aggiunti, affinato in barrique e 24 mesi sui lieviti.

68€

Profumi di agrumi, frutta candita e crosta di pane; sorso cremoso e persistente.

BIANCHI

Miranda *Centovigne | Piemonte | erbaluce*

Affinato in cemento, esprime mineralità e freschezza.
Sorso sapido, equilibrato e di buona persistenza.

26€

Libra Arneis *Parco Valle della Vite | Piemonte | arneis*

Fermentazione in acciaio dopo breve criomacerazione.
Profumi di pesca, albicocca e fiori bianchi, sorso delicato ed etereo.

26€



6€

Ianghé *Arteteke | Basilicata | malvasia e moscato*

Fermentazioni separate in cemento.
Equilibrio tra morbidezza di frutta bianca e vivace acidità.

28€

Champetre *Laurent Cazottes | Gaillac | mauzac blanc*

Affinato in acciaio, dorato con note erbacee e aromatiche.
Buon corpo, equilibrato e fresco.

30€

Timorasso *Oltretorrente | Piemonte | timorasso*

Dieci mesi in cemento e affinamento in bottiglia.
Profumi di pesca e fiori, finale minerale e sapido.

32€

Croix Neuve *Costières de Pomerols | Languedoc | picpoul de Pinet*

Fresco e vibrante, con note agrumate e floreali (biancospino).
Picpoul de Pinet biologico, elegante e marino.

26€



6€

Ribolla Gialla *Ferlat | Friuli | ribolla gialla*

Acciaio per esaltare freschezza e fragranza.
Agrumi, pera e mela verde; sorso fine, scorrevole e minerale.

28€

ROSSI

Dogliani *Nicholas Altare | Piemonte | dolcetto*

Rosso rubino intenso, profumi di frutta rossa matura e fiori delicati.
Sorso fresco e piacevole, con elegante finale ammandorlato.

24€



10€

Langhe Nebbiolo *Ferdinando Principiano | Piemonte | nebbiolo*

Fermentazione spontanea in cemento e acciaio, affinamento sui lieviti.
Profumi di montagna, acidità viva e sorso teso e verticale.

28€

LE BIRRE

BIRRA ALLA SPINA

Malto, luppolo e acqua uniti per creare una piccola forma d'arte.

Kirin utilizza solo la prima pressatura del mosto, da cui il termine "Ichiban" (primo / migliore in giapponese).

Kirin Ichiban (5%vol)

Lager dal gusto pieno e dalla schiuma compatta.

Fresca, equilibrata e particolarmente versatile, accompagna perfettamente la cucina giapponese esaltandone i sapori senza sovrastarli.

Servita nel bicchiere freddo, come da tradizione in Giappone.

50cl **7€**

25cl **4€**



BIRRE ARTIGIANALI GIAPPONESI

Hitachino White Ale (5,5%vol)

33cl **8€**

Blanche Wit Belgian Style leggermente agrumata e speziata

Hitachino «Dai Dai» Ale (6,2%vol)

33cl **8€**

IPA dal gusto morbido, rotondo, leggermente maltato

Hitachino Red Rice Ale (7%vol)

33cl **9€**

Rice beer, unica nel suo genere, prodotta con un'antica varietà di riso rosso, dalla moderata amarezza ed una piacevole acidità



BIRRE SPECIALI

Kirin Free (0% vol) alcol free



33cl **5€**

Birra a zero alcol e ipocalorica ricca di fibre e proteine di soia, aromatizzata con il luppolo rinfrescante e aromatico di Kirin

Postwave Rice Beer (3% vol) gluten free



33cl **6€**

Birra dalla grande facilità di bevuta, presenta una schiuma fine, un gusto rinfrescante con note agrumate e delicatamente amare



APERITIVO & COCKTAILS



ROLL · TAPAS · DRINK

l'aperitivo in stile izakaya

disponibile la sera, dalla domenica al giovedì

(ordinazioni entro le 19:30)

SCEGLI IL ROLL

4 pezzi del tuo roll preferito

accompagnati da tapas giapponesi selezionate dallo chef

ABBINA IL DRINK

15€ masu di sake · calice di vino · classici · birra · analcolico

18€ signature cocktails · birra artigianale · kizake

SIGNATURE COCKTAILS

Gin Tonic	premium japanese craft gin, tonica Fever Tree	10€
	<i>Kozue Gin pino ombrello, scorza di mandarino, pepe sansho</i>	
	<i>Etsu Gin scorza di yuzu, coriandolo, liquirizia e arancia amara</i>	
Nihon Mule	awamori, ginger beer, zenzero	10€
Japaroni	honjozo sake, bitter campari, vermouth	8€
Tokyo Spritz	umeshu, gin Beefeater, aperol	8€
Citrus Sake	yuzu, junmai ginjo sake, soda	9€
Flamingo Fizz	umeshu, franciacorta	9€

DRINK CLASSICI

Spritz (Aperol o Campari)	6€	Negroni	7€
Americano	7€	Shirley Temple (analcolico)	6€