

BIRRE, VINI e SAKE



LE BIRRE

ALLA SPINA

MALTO, LUPPOLO E ACQUA RIUNITI PER CREARE UNA FORMA D'ARTE. A DIFFERENZA DI ALTRE BIRRE, KIRIN UTILIZZA SOLO LA PRIMA PRESSATURA DEL MOSTO, DA QUI ICHIBAN - CHE SIGNIFICA PRIMO E MIGLIORE IN GIAPPONESE. A TORINO LA KIRIN ICHIBAN ALLA SPINA PUOI TROVARLA SOLO DA JAPS!



Kirin Ichiban (5%vol)

Lager dal gusto pieno e dalla schiuma compatta, perfetta per accompagnare la cucina giapponese, esaltandone sapori e caratteristiche innate. Viene servita nel bicchiere freddo come si usa fare in Giappone.



50cl 7€
25cl 4€

ARTIGIANALI GIAPPONESI

Hitachino white ale (5,5%vol)

Blanche Wit Belgian Style leggermente agrumata e speziata



33cl 7€

Hitachino «dai dai» ale (6,2%vol)

IPA dal gusto morbido, rotondo, leggermente maltato



33cl 7€

Hitachino red rice ale (7%vol)

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



33cl 8€

SPECIALI

Kirin Free (0,0 %vol) NO ALCOL

Birra a zero alcol e ipocalorica ricca di fibre e proteine di soia. Aromatizzata con il luppolo rinfrescante e aromatico di Kirin e un estratto di malto delicatamente addolcito.



33cl 5€

Baladin Nazionale (6,5%vol) GLUTEN FREE

Blonde Ale dal colore giallo intenso, con una delicatissima velatura, una schiuma bianca e un finale di buona persistenza.



33cl 6€

I VINI NATURALI

PICCOLE VIGNE, NIENTE CHIMICA, VENDEMMIA A MANO, POCA O NULLA SOLFOROSA AGGIUNTA E COME UNICO INGREDIENTE IL GRAPPOLO D'UVA

LE BOLLE

Despina *Quarticello | Emilia Romagna | malvasia di Candia*  **24€**

Vino dalla bolla delicata e facile beva. Fermenta in acciaio e poi 6/8 mesi in bottiglia. Al naso buccia d'arancia e salvia, in bocca note sapide di pompelmo.

Origo-Ginis brut rosè *Casina Bric | Piemonte | nebbiolo*  **28€**  **6€**

Spumante rosato con metodo Charmat lungo, rifermentato con permanenza sui lieviti. Perlage fine e persistente con profumi floreali. Gusto fresco e morbido.

Franciacorta brut *Solouva | Lombardia | chardonnay*  **32€**  **6€**

Bolla decisa, con perlage fine, elaborata con il solo ricorso agli zuccheri dell'uva. Al naso nuance di frutta a polpa gialla e fiori, al gusto notevole traccia acida.

I BIANCHI FERMI

Miranda *Centovigne | Piemonte | erbaluce*  **24€**  **5€**

Grazie al terreno ricco di argilla e al suo affinamento in vasche di cemento, il gusto risulta minerale e fresco, piacevolmente sapido e di buona lunghezza.

Libra Arneis *Parco Valle della Vite | Piemonte | arneis*  **24€**  **5€**

Dopo la vendemmia le uve riposano per una settimana a 3°. Fermenta in acciaio. Profumato ed etereo al naso, gli aromi ricordano pesca, albicocca e fiori bianchi.

Vermentino *San Ferdinando | Toscana | vermentino*  **26€**  **5€**

Da terreni argillosi, vinificato e affinato in acciaio. Al naso acacia e mela, bocca caratteristica, fresca e sapida.

langhé *Arteteke | Basilicata | malvasia e moscato*  **28€**  **6€**

Da uve tradizionali fermentate separatamente in cemento, nasce un vino equilibrato tra morbidezza di frutta bianca e spiccata acidità.

Champetre *Laurent Cazottes | Francia-Gaillac | mauzac blanc*  **30€**

Affinato in acciaio, dal colore dorato e sentori erbacei quasi aromatici. Di buon corpo ed equilibrato, nonostante una spiccata acidità.

Timorasso *Oltretorrente | Piemonte | timorasso*  **32€**

L'uva fermenta ed affina dieci mesi in cemento e cinque in bottiglia. Sentori di pesca e fiori che virano sul minerale. Gradevolmente sapido.

I ROSSI

Ciliegiolo *San Ferdinando | Toscana | ciliegiolo*  **24€**  **25cl 9€**

Vino della Val di Chiana, fermenta ed affina in acciaio. Dal corpo intenso e vellutato con note di ciliegia. Di grande bevibilità grazie ai piacevoli tannini.

Langhe Nebbiolo *Ferdinando Principiano | Piemonte | nebbiolo*  **28€**

Fermentazione spontanea in cemento e acciaio, affinamento 5 mesi sui lieviti e 2 in bottiglia. Acidità importante, profumi di montagna e sorso teso.

Pinot Nero *Gian Luca Colombo | Piemonte | pinot nero*  **32€**

Fermentazione in acciaio, affinamento in botte grande, tonneaux e ceramica. Naso floreale. Tannini di trama fitta ed elegante. Bocca sapida e persistente.

Da Japs! 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)

SAKE A TUTTO PASTO

AROMATICI, ELEGANTI E LEGGERI

SERVITI FREDDI, PER ESALTARNE IL BOUQUET AROMATICO, FRUTTATO E FLOREALE. L'ALTA LEVIGATURA DEL CHICCO DI RISO DONA ELEGANZA E MORBIDEZZA

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

Aroma fruttato e floreale, preservato dalla singola pastorizzazione. Rotondo e piuttosto corposo.

Gusto ben bilanciato e molto elegante.



32€



14€



6€

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

Sake innovativo grazie ai particolari lieviti che mantengono in fermentazione un volume alcolico più contenuto.

Gusto bilanciato e morbido, aroma fruttato e pieno al naso.



36€



16€



7€

CORPOSI, RICCHI e UMAMI

SAKE PIÙ CORPOSI E PERSISTENTI, IDEALI DA SCALDARE O DA GUSTARE CON PIATTI PIÙ SPEZIATI

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

Gusto ricco e rotondo.

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



32€



14€



6€

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

Dalla più antica sakagura del Giappone un sake dove umami, acidità e secchezza si uniscono per donare una corposità elegante, con sensazioni pulite, secche e persistenti.



36€



14€



6€

SPECIALI

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

Un sake si definisce nigori quando si presenta con un aspetto torbido. Gusto fresco, con lieve frizzantezza naturale.

Aroma dolce, sapore di riso e crema



18€



5€

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

Sake non pastorizzato e non diluito dalla lieve dolcezza e dal colore dorato. Il lievito Ogawa conferisce un fresco aroma fruttato e un delicato umami.



9€

DEGUSTAZIONI

PER APPREZZARE TRE TIPOLOGIE DI NIHONSHU O COME APERITIVO

Kikizake

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



10€

● seimaibuai (è la % 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.
DA PROVARE IN ABBINAMENTO CON UN DOLCE!

Uroko Yamahai (18%vol)

Tochigi

Invecchiato per circa due anni in una grotta di montagna.

Umami profondo e cremoso.



72



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.



72



44€

6€

SAKE ALLA FRUTTA

PRODOTTI CON MACERAZIONE E AGGIUNTA DI FRUTTA FRESCA GIAPPONESE.
A BASSA GRADAZIONE ALCOLICA, SONO IDEALI COME CONCLUSIONE DEL PASTO

Kodakara Yuzu (8%vol) Yamagata | servito freddo

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



72



44€

5€

Kikuisami Umeshu (11,5%vol) Yamagata | servito freddo

Liquore leggero aromatizzato alle prugne giapponesi.

Presenta le note di acidità e dolcezza tipiche delle prugne.



72



40€

5€

Kodakara Ginger (8%vol) Yamagata | servito freddo

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



72



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€

Kozue Gin (47%vol) | pino ombrello, scorza di limone e mandarino, pepe Sansho

Etsu Gin (45%vol) | scorza di yuzu, coriandolo, liquirizia e arancia amara



4

7€

GIN TONIC
con tonica
Fever Tree



9€

CARTA COCKTAIL e APERITIVO



SIGNATURE COCKTAILS

- ★ **Wakayama Gin Tonic** 9€
premium japanese craft gin, tonica Fever Tree
Kozue Gin (47%vol) | pino ombrello, scorza di mandarino, pepe Sansho
Etsu Gin (45%vol) | scorza di yuzu, coriandolo, liquirizia e arancia amara
- ★ **Japaroni** 8€
honjozo sake, bitter campari, vermouth
- Nihon Mule** 9€
awamori, ginger beer, zenzero
- Tokyo Spritz** 8€
umeshu, gin Beefeater, aperol
- Citrus Sake** 9€
yuzu, junmai ginjo sake, soda
- Flamingo Fizz** 8€
umeshu, spumante di nebbiolo

DRINK CLASSICI

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

FORMULA APERITIVO

- ★ **piatto tapas + drink** (coperto incluso in caso di unica portata) 15€
scegli 4pz del tuo roll preferito
+ piccole tapas in puro stile giapponese.
+ un signature cocktail o un drink a tua scelta.