

## SAKE, VINI e BIRRE



### 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)

## DEGUSTAZIONI

PER APPREZZARE TRE TIPOLOGIE DI SAKE O COME APERITIVO

### Kikizake

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

 10€

### Kikizake Tabemono

kikizake servito con 3 nippo-tapas abbinare dai nostri chef

 16€

## FORMULA APERITIVO

SAKE + 3 NIPPO-TAPAS ABBINATE DAGLI CHEF

**Nihonshu Ni-go** Scegli il tuo tokkuri preferito (*consigliato per 2 persone*)



24€

**Nihonshu Ichi-go** Scegli il tuo masu preferito (*porzione singola*)



12€

## NIPPO-TAPAS À LA CARTE

**Nigiri di salmone alla fiamma**, con maionese, ikura e sale maldon

2pz 6€

*Consigliato con: Yonetsuru Pink Kappa*

**Nigiri di ricciola marinata alla fiamma**, con kizami wasabi

2pz 6€

*Consigliato con: Ninki Black*

**Sashimi di ricciola** con alga wakame in marinatura di soia e aceto di riso

2pz 6€

*Consigliato con: Otokoyama Sotenden*

**Cubetti di tofu** in salsa ponzu, katsuobushi, zenzero fresco

5€

*Consigliato con: Masumi Shiro*

**Takoyaki** tipiche polpette di polpo in pastella

2pz 4€

*Consigliato con: Zao K*

**Yakitori** spiedini di pollo in salsa teriyaki

2pz 5€

*Consigliato con: Dewanoyuki Onikoroshi*

## 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€

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

Ottimo gusto di umami e qualità ben bilanciate, ideale per accompagnare la maggior parte dei piatti.

L'aroma è delicato, con una fragranza ampia e profonda.



36€ 16€ 7€

#### Tatenokawa Seiryu (14%vol) ● 50% Yamagata | j.daiginjo

Junmai Daiginjo fresco e delicato presenta un aroma intenso. E' profumato e moderatamente dolce e fruttato, con lievi note di acidità sul finale.



42€

### SECCHI, MINERALI, RINFRESCANTI

ADATTI DA GUSTARE A DIVERSE TEMPERATURE E MOLTO VERSATILI. RETROGUSTO MEDIAMENTE SECCO, SPRIGIONANO FRESCHEZZA ALLA BEVA.

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

Junmai particolarmente secco, intenso e dal carattere forte con note di umami e gusto pulito e corto

ma al contempo ricco al palato.



32€ 14€ 6€

#### Otokoyama Raijin (15,7%vol) ● 60% Yamagata | honjozo

Gusto pulito, diretto e secco per questo sake ottenuto utilizzando solo il prodotto della pressatura centrale e più omogenea (nakagumi).



36€

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

Sake dalla bassa gradazione alcolica, ma dal carattere minerale e umami, con note di caramello salato e frutta secca, gusto rotondo e finale pulito. Da degustare freddo.



40€ 18€ 8€

#### Otokoyama Sotenden (15%vol) ● 60% Miyagi | junmai

Junmai fermentato a bassissime temperature, Gusto bilanciato con un finale leggermente acido e secco.

Adatto per essere gustato sia freddo che caldo.



38€ 16€ 7€

seimaibuai (è la % di riso restante dopo la raffinatura, indica il livello di lavorazione e definisce le varie tipologie di nihonshu)



# japs! cucina giapponese

## CORPOSI, RICCHI e UMAMI

IL RISO È LA COMPONENTE AROMATICA E DI GUSTO PREDOMINANTE. SAKE PIÙ CORPOSI E PERSISTENTI, IDEALI DA SCALDARE O DA GUSTARE CON PIATTI PIÙ SPEZIATI

### Hatsumago Densoho (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.



### Zao K (15%vol) ● 65% Miyagi | junmai

Servito caldo enfatizza un gusto umami, servito freddo è tendente al secco. Il lievito Miyagi A esalta l'aroma rinfrescante con note esotiche di frutta matura.



### 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.



### 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.



## SAKE SPECIALI

LASCIATI TENTARE DA SAKE PRODOTTI CON FINITURE SPECIALI O INNOVATIVE! FRIZZANTI, NON FILTRATI O ADDIRITTURA ROSATI, SAKE AUTENTICI MA CON UNO STILE GUSTATIVO MODERNO E GIOVANE.

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

Questo particolare sake di colore rosa viene prodotto utilizzando il lievito rosso Adenina. Il gusto è fruttato ma leggermente acido, con sentori di fragola, pesca e acerola.



### 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



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

Sake frizzante, bollicina delicata ma decisa, ben definita, ottenuta naturalmente con una seconda fermentazione in bottiglia, simile alla produzione dello champagne









## SAKE DELLA SETTIMANA

TI PROPONIAMO SAKE SEMPRE DIVERSI IN PROMOZIONE O LA DEGUSTAZIONE DI SAKE SPECIALI FUORI MENU. CHIEDICI E TI SAPREMO CONSIGLIARE!

## PER IL FINE PASTO







### NIHONSHU INVECCHIATI

PRESENTANO CARATTERISTICHE CALDE E AVVOLGENTI.  
DA PROVARE IN ABBINAMENTO CON UN DOLCE!

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <b>Uroko Yamahai</b> (18%vol) <i>Tochigi</i><br>Invecchiato per circa due anni in una grotta di montagna.<br>Umami profondo e cremoso.                                | <br>36€ | <br>6€ |
| <b>Edo Genshu</b> (18%vol) <i>Hyogo</i><br>Da un'antica ricetta, invecchiato in fusti di legno tradizionali.<br>Colore ambrato con note di legno, caramello, tabacco. | <br>44€ | <br>6€ |
| <b>Kenbishi Zuisho</b> (18%vol) <i>Hyogo</i><br>Blend di Junmai invecchiati in tanica tra i 5 e 15 anni.<br>Paragonabile a uno sherry o a un vino passito.            | <br>54€ | <br>7€ |

### SAKE ALLA FRUTTA

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

- |  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Kodakara Yuzu</b> (8%vol) <i>Yamagata</i>   <i>servito freddo</i><br>Sake fruttato allo yuzu, agrume tipico delle isole del sud del Giappone. Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro.     | <br>44€ | <br>5€ |
| <b>Kikuisami Umeshu</b> (11,5%vol) <i>Yamagata</i>   <i>servito freddo</i><br>Liquore leggero aromatizzato alle prugne giapponesi.<br>Presenta le note di acidità e dolcezza tipiche delle prugne. | <br>40€ | <br>5€ |
| <b>Kodakara Ginger</b> (8%vol) <i>Yamagata</i>   <i>servito freddo</i><br>Sake leggero aromatizzato allo zenzero. Aroma pungente e speziato, gusto rinfrescante e peperino. Ideale come digestivo. | <br>38€ | <br>5€ |

### DISTILLATI

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <b>Tensonkourin Imo Kuro Koji</b> (25%vol) <i>Miyazaki</i>   <i>shochu</i>   <i>diluito caldo o freddo</i><br>Distillato a bassa temperatura da patate dolci del Kyushu selezionate manualmente, l'utilizzo del koji nero aggiunge note speziate e carattere.                            | <br>6€ |  |
| <b>Zuisen Kusu 43</b> (43%vol) <i>Okinawa</i>   <i>awamori</i>   <i>t. ambiente o con ghiaccio</i><br>Ottenuto da riso indica thai e invecchiato in anfora ha un aroma morbido di vaniglia e frutta matura, ricchezza profonda e una lieve dolcezza.                                     | <br>7€ |  |
| <b>Sasayaki Malt Whisky</b> (41%vol) <i>whisky blended</i>   <i>botti di quercia di Mizunara</i><br>Al naso aromi di crème brûlée, prugne mielate, banana matura, malto.<br>Sul palato frutta secca e complesse note maltate. Finale liscio e pulito.                                    | <br>8€ |  |
| <b>Fuyu Whisky Blend</b> (40%vol) <i>whisky blended</i>   <i>botti di quercia bianca americana</i><br>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.                               | <br>7€ |  |
| <b>Kozue Gin</b> (47%vol) <i>gin</i>   <i>pino ombrello, scorza di limone e mandarino, pepe Sansho</i><br>Pregiato gin giapponese dalle botaniche peculiari, al palato è delicato e rinfrescante grazie agli agrumi freschi e al pepe sansho, che regala un finale asciutto e piacevole. | <br>7€ | <br>GIN TONIC<br>con tonica<br>Fever Tree<br>9€ |

## 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.



## 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 JAPSI!



#### 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€