

BEVANDE ANALCOLICHE

acqua microfiltrata a volontà
naturale o frizzante

acqua wami latt 44cl 1,5€
naturale o frizzante

wami è “Water with A Mission”: ogni prodotto consumato dona acqua potabile in numerose comunità disagiate in giro per il mondo

wanderfuse latt 33cl 3€
infusi naturali a basso contenuto di zucchero del progetto wami (water with a mission)
scegli tra:

- **bao** | baobab. fiori di sambuco. clementino.
- **chai** | tè nero. cannella. arancia.
- **greenie** | tè verde. zenzero. limetta.
- **guayusa** | foglia di guayusa. menta. limone.

kimino bott 25cl 4,5€
succhi di frutta biologici giapponesi frizzanti; gli agricoltori e produttori di Kimino seguono la filosofia del “kanso”, ovvero utilizzare solo ciò che è necessario: raccolgono a mano i frutti di stagione e utilizzano l’acqua di origine naturale delle montagne di Hyogo e la canna da zucchero biologica
scegli tra:

- **yuzu** | bergamotto giapponese
- **mikan** | mandarino giapponese
- **ume** | piccola prugna giapponese
- **ringo** | mela fuji giapponese

pokka latt 33cl 3€
tè verde senza zucchero

coca cola latt 33cl 3€

coca zero latt 33cl 3€

CAFFETTERIA

caffè illy 1,5€

- espresso
- decaffeinato
- orzo

cappuccino 2,5€

tè verde caldo sencha a volontà

tè giapponesi in teiera 4€

- **sencha** | con matcha
- **genmaicha** | tostato con riso e matcha
- **houjicha** | tostato

BIRU - LA BIRRA

la birra è una bevanda enormemente popolare in Giappone e, condividendo lo stesso metodo di produzione del sakè, lo standard di qualità è elevatissimo

ARTIGIANALI GIAPPONESI

hitachino white ale (5,5%vol) 33cl 7€

una Blanche Wit Belgian Style leggermente agrumata e speziata, grazie all'aggiunta di scorza d'arancia, noce moscata e coriandolo. Il sapore è delicato e con la leggera acidità prodotta dal malto di frumento, ideale come aperitivo o in abbinamento a tutto pasto, specialmente con il sushi e piatti di pesce, ma anche con il tempura.

ALLA SPINA

asahi super dry (5%vol) 25cl 4€
50cl 6,5€

è la birra giapponese per eccellenza. Viene servita nel bicchiere ghiacciato per valorizzare il particolare processo di fabbricazione karakuchi che comprende l'impiego di un particolare lievito che esaurisce il processo di fermentazione utilizzando tutti gli zuccheri del malto d'orzo e di riso, lasciando un gusto pulito, secco (dry) ma non amaro.

hitachino "dai dai" ale (6,2%vol) 33cl 7€

una particolare IPA dal gusto morbido, rotondo, leggermente maltato e con un finale di arancia candita. Preparata con il mandarino selvatico "fukure mikan" è caratterizzata dall'aroma di luppolo con sentori agrumati. Una piacevole sensazione "umami" bilancia perfettamente il retrogusto fruttato rendendola perfetta con i maki rolls e con il ramen.

IN BOTTIGLIA

kirin ichiban (5%vol) 33cl 5€

è una birra ottenuta esclusivamente con malto, che rende la sua fragranza e la sua freschezza inconfondibili. Prodotta solo dalla prima pressione del mosto, è frizzante ma mantiene tutto il sapore ricco del malto. E' l'accompagnamento ideale per i primi piatti di verdure con sapori delicati come i gyoza oppure il vegetarian ramen.

hitachino red rice (7%vol) 33cl 7€

un'autentica rice beer, unica nel suo genere, prodotta con riso rosso dell'antica varietà "asamurasaki". Questa birra possiede una moderata amarezza ed una piacevole acidità. Al naso predominano i sentori di riso, tendenti al dolce, al fruttato e floreale, caratteristiche del riso al quale è dovuto anche un colore rosato. Perfetta con il sushi.

GLUTEN FREE

baladin nazionale (6,5%vol) 33cl 6€

una Blonde Ale dal colore giallo intenso, con una delicatissima velatura, una schiuma bianca e un finale di buona persistenza. I suoi profumi presentano equilibrio tra le parti maltate (orzo), fruttate ed erbacee ed un'inalterata leggerezza. L'apporto del riso, per abbattere la componente glutinica, aggiunge una nota secca a quelle di camomilla.

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

origo-ginis brut rosè *Casina Bric* bott 26€
regione: Piemonte | uva: nebbiolo calice 6€

Dalle colline del Barolo un rifermentato con permanenza sui lieviti. Perlage fine e persistente con profumi floreali. Gusto fresco e morbido.

jonny gambato *Cascina Baricchi* bott 24€
regione: Piemonte | uva: pinot nero, vitigni bianchi

Sei varietà di uva vinificate in bianco. Fermentazione spontanea in vasca e poi in bottiglia. Vino dalla bolla delicata e facile beva, conviviale per eccellenza.

franciacorta brut *Solouva* bott 32€
regione: Lombardia | uva: chardonnay calice 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* bott 22€
regione: Piemonte | uva: erbaluce calice 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.

piaggia a levante *Terre di Sovernaja* bott 22€
regione: Toscana | uva: vermentino calice 5€

Vino di pressatura soffice, affinamento in acciaio e successivamente bottiglia. Fresco, aromatico, di facile beva; minerale, con un finale dal sentore di cedro.

ianghé *Arteteke* bott 26€
regione: Basilicata | uve: malvasia moscato calice 5€

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

champetre *Laurent Cazottes* bott 30€
regione: Francia | uva: mauzac blanc

Dal Gaillac un vino affinato in acciaio, dal colore dorato e sentori ebacei quasi aromatici. Di buon corpo ed equilibrato, nonostante una spiccata acidità.

timorasso *Oltretorrente* bott 32€
regione: Piemonte | uva: timorasso

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

verdicchio di matelica *Stefano Zoli* bott 26€
regione: Marche | uva: verdicchio

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

I VINI NATURALI

piccole vigne, niente chimica, vendemmia a mano, poca o nulla solforosa aggiunta e come unico ingrediente il grappolo d'uva

I ROSSI

ciliegiolo *San Ferdinando*

regione: Toscana | uva: ciliegiolo

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.

bott 22€

quartino 25cl 9€

langhe nebbiolo *Ferdinando Principiano*

regione: Piemonte | uva: nebbiolo

Vino di Monforte che trascorre dieci mesi in vasca d'acciaio; di un rosso rubino, tipicamente scarico.

Note di violetta al naso e piacevole tannino.

bott 28€

silene *Damiano Ciolli*

regione: Lazio | uva: esanese d'affile, cesanese

Dalla miglior cantina del Lazio, un rosso pimpante affinato in cemento.

Profumi di frutta rossa ed erbe aromatiche.

Fresco, dal tannino vivace.

bott 26€

valpolicella camporengo *Monte dall'Ora*

regione: Veneto | uve: corvina, corvinone, rondinella

Da una storica vigna della Valpolicella arriva un vino lasciato nove mesi in botte di rovere. Profuma di frutta rossa matura, note mentolate e spezie.

Strutturato.

bott 30€

I SAKE

La nostra selezione di sake premium

hatsumago densho (15%vol) caraffa 15cl 9€

honjozo kimoto | prefettura: Yamagata calice 5€
servito caldo o a 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.

masumi yawaraka (12%vol) bott 72cl 36€

junmai ginjo | prefettura: Nagano calice 6€
servito freddo

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

hiyashibori (15%vol) bott 72cl 32€

daiginjo | prefettura: Hyogo calice 6€
servito freddo

Sake ben bilanciato e caratterizzato da un bouquet fruttato e floreale.

harmoniae (14%vol) bott 37,5cl 20€

riso sake | produzione: Belluno calice 6€
servito freddo

Prima sake brewery italiana: l'antica tradizione risicola pavese del carnaroli si combina con il tradizionale processo di fermentazione mediante koji giapponese: Armonico, fresco e avvolgente.

azumarikishi nama (19%vol) latt 18cl 9€

nama genshu | prefettura: Tochigi-ken
servito freddo

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

rokkasen nigori (16%vol) bott 30cl 18€

junmai nigori | prefettura: Yamagata 4cl 5€
servito freddo

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.

oki homare (17%vol) bott 72cl 44€

kimoto junmai | prefettura: Shimane calice 6€
servito caldo o a temperatura ambiente

Di colore ambrato, eccezionalmente corposo, con un forte sapore dolce e un finale deciso.

kikizake 3 x 4cl 10€

tipica degustazione per apprezzare le differenti varietà del sake giapponese:

- **honjozo** - corposo
- **daiginjo** - aromatico
- **nigori** – cremoso

ALLA FINE DEL PASTO

sake invecchiati o aromatizzati e altri distillati tipici giapponesi

kikuisami umeshu (11%vol) 5cl 5€

*umeshu | prefettura: Yamagata
servito freddo*

Liquore leggero a base di sake aromatizzato alle prugne giapponesi. Presenta le note di acidità e dolcezza tipiche delle prugne.

ile four umeshu (10,5%vol) 5cl 6€

*umeshu | prefettura: Nara
servito freddo*

Le Ume Yoshino sono le più famose in Giappone, per ogni bottiglia di Umeshu vengono impiegate cinque Ume intere.

kodakara dry ginger (8%vol) 5cl 5€

*sake allo zenzero | prefettura: Yamagata
servito freddo*

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

kodakara yuzu (8%vol) 5cl 6€

*yuzu-shu | prefettura: Yamagata
servito freddo*

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

kikizake fruttati 3 x 4cl 11€

degustazione combinata di:

- **umeshu**
- **ginger**
- **yuzu**

whisky giapponesi 5cl 6 | 8 | 10€

informati sulla nostra selezione

kuro-kouji (25%vol) 5cl 6€

*shochu | regione: Kyushu
servito a temperatura ambiente diluito con acqua c/f*
Corposo e saporito viene prodotto utilizzando solo patate dolci, invecchia 3 anni in serbatoi smaltati e vede l'utilizzo del koji nero (kuro).

edo genshu (18%vol) 5cl 6€

*junmai metodo tradizionale | prefettura: Hyogo
servito freddo*

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

kikizake invecchiati 3 x 4cl 11€

degustazione combinata di:

- **oki-homare**
- **edo**
- **kuro-kouji**