



## RAMEN

la quintessenza del Giappone

*Noodles di frumento serviti in brodi saporiti, dalla lunghissima cottura accompagnati da una varietà di ingredienti e topping.*

### **Topping giapponesi:**

*ajitama: uovo marinato mi-cuit*

*aonegi: foglia di cipollotto (parte verde)*

*chashu: capocollo brasato*

*kanpyo: zucca giapponese marinata*

*karashi takana: foglie di senape marinate*

*katsuobushi: nuvole di tonnetto essiccato*

*la-yu: olio all'aglio e peperoncino*

*menma: germogli di bambù fermentati*

*naruto (kamaboko): salame di pesce*

*pak choi: cavolo cinese*

*shichimi: peperoncino e spezie giapponesi*



### **Shoyu 14€**

*brodo: pollo, vitello e maiale con soia / cottura 12h / cremoso ed equilibrato*

*topping: chashu, ajitama, pak choi, karashi takana, aonegi, pepe*

### **Tonkotsu 17€**

*brodo: maiale / cottura 16h / ricco e corposo*

*topping: chashu, ajitama, karashi takana, mais, aonegi, sesamo, pepe*

### **Tantan 15€**

*brodo: pollo, vitello e maiale / cottura 12h / cremoso e vivace*

*topping: trita di fassona al miso, ajitama, pak choi, menma, aonegi, la-yu, shichimi*

### **Shio 18€**

*brodo: pesce / cottura 6h / liquido e umami*

*topping: filetto di gallinella<sup>^</sup>, naruto<sup>o</sup>, alga wakame, katsuobushi, aonegi, shichimi, pepe*

### **Miso 14€**

*brodo: verdure al miso e funghi / cottura 4h / cremoso e intenso*

*topping: tofu fritto, ajitama, funghi shiitake, kanpyo, menma, aonegi*

### **Mazemen 15€**

*brodo: ramen senza brodo (specialità di Nagoya)*

*topping: trita di fassona al miso, ajitama, aonegi, pesto di alga nori*

## UDON e VERMICELLI

Gli **udon** sono tagliatelle giapponesi spesse, elastiche e leggermente gommose, a base di farina di grano.

Hanno una sezione rotonda, di colore bianco, e una consistenza morbida ma compatta, tipica della tradizione culinaria nipponica.

I **vermicelli di soia** sono tagliolini sottili e trasparenti ricavati dal fagiolo mungo.

Hanno una consistenza leggera ed elastica, con una superficie liscia, ideali per assorbire i sapori dei piatti in cui sono utilizzati.

Perfetti per chi necessita di una dieta gluten-free.

### YAKI NOODLES (alla piastra) 🍜

1 scegli il tuo noodle preferito tra:

Udon

Vermicelli di Soia 🌱

2 abbinalo a uno dei nostri condimenti, su base verdure di stagione:

**tempura di gamberoni 14€** NB contiene glutine

gamberoni° in pastella, katsuobushi

**salmone grigliato 13€**

ragù bianco di salmone^, salsa teriyaki

**pollo teriyaki 12€**

pollo alla piastra in salsa teriyaki

**tofu e verdure 🌱 12€**

**gamberoni grigliati 13€**

gamberoni° alla piastra, katsuobushi



## SUSHI e SASHIMI SET



### SUSHI SET combinazioni di nigiri e roll 🍣

|                    |  |     |
|--------------------|--|-----|
| Sushi San          | 6 nigiri, 8 uramaki, 4 hosomaki, 2 futomaki  | 22€ |
| Sushi Ni           | 4 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki, 2 futomaki  | 17€ |
| Sushi Ichi         | 4 nigiri, 2 uramaki, 2 hosomaki              | 12€ |
| Sushi Party        | 18 nigiri, 16 uramaki, 12 hosomaki, 4 gunkan | 60€ |
| Salmon Madness     | 2 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki solo salmone | 12€ |
| Nigiri Mix         | 8 varietà di nigiri                          | 16€ |
| Vegetarian Sushi 🌱 | 2 nigiri, 4 uramaki, 4 hosomaki, 4 futomaki  | 12€ |

### SUSHI e SASHIMI SET combinazioni di nigiri, roll e filetti di pesce

|                            |   |     |
|----------------------------|---|-----|
| ★ Tonno Rosso degustazione | tonno blue-fin^ certificato ICCAT declinato in:<br>2 sashimi, 2 nigiri, 2 gunkan, 8 hosomaki,<br>serviti con kizami wasabi° | 24€ |
| Sushi + Sashimi 🍣          | 6 sashimi, 4 nigiri, 4 hosomaki   | 18€ |
| Sushi + Sashimi party 🍣    | 16 sashimi, 12 nigiri, 8 uramaki, 8 hosomaki,<br>4 futomaki   | 60€ |

### SASHIMI SET combinazioni di filetti di pesce con riso a parte 🍣

|             |                                      |     |
|-------------|--------------------------------------|-----|
| Sashimi Yon | 8 filetti di pesce                   | 15€ |
| Sashimi Go  | 12 filetti di pesce e gambero rosso° | 22€ |

### ROLL SET combinazioni di roll

|                          |   |     |
|--------------------------|---|-----|
| TopoftheRoll Easy 🍣      | 12 uramaki: 4 salmon+avocado, 4 ebi philadelphia,<br>4 tuna maio 2.0  | 15€ |
| TopoftheRoll Original 🌶️ | 12 uramaki: 4 salmon extreme, 4 alexander,<br>4 hot&cold  | 19€ |
| Maki Party Classic 🍣     | 24 uramaki (salmon+avocado, ebi phila, tuna maio),<br>16 hoso (sake, tekka), 8 futomaki (smokie, ebi)                   | 52€ |
| Maki Party Deluxe 🌶️     | 24 uramaki (salmon extreme, ebi wan, hot&cold),<br>16 hosomaki (king ebi, tekka),<br>8 futomaki (crazy tempura, smokie) | 60€ |

# japs! cucina giapponese



## JAPS! URAMAKI

inside-out roll con sesamo  
porzioni da 4 | 8 pezzi

- ★ Sexy Tobiko   salmone<sup>^</sup> crudo e piastrato, tobiko°, kizami wasabi°, maionese, green onion, olio allo yuzu **8€ | 15€**
- ★ Chutoro Dream   tonno rosso<sup>^</sup> del Mediterraneo cert. ICCAT, zucchina grigliata, maio, kizami wasabi° **9€ | 17€**
- Kaiju   gambero° in tempura, anguilla grigliata°, tobiko°, furikake al tamago, maio, salsa teriyaki **8€ | 15€**
- ★ Kraken   polpo°, katsuobushi, maionese, insalata, green onion, salsa teriyaki **8€ | 15€**
- Golden Chicken   pollo croccante in panko, philadelphia, insalata, tempura crunch **6€ | 11€**
- Salmon Extreme   salmone crudo<sup>^</sup>, affumicato e in tempura<sup>^</sup>, erba cipollina **8€ | 15€**
- Over The Rainbow    gambero° cotto avvolto in filetti di tonno°, salmone<sup>^</sup> e avocado, salsa chili **7€ | 13€**
- Ultragambero   gamberone° grigliato, polvere di gambero rosso, phila, avocado, green onion, salsa teriyaki **7€ | 13€**
- ★ Sicilyssimo   gambero rosso° di Sicilia, ikura°, avocado, maionese, erba cipollina **8€ | 15€**
- Kunsei    salmone affumicato, gambero° in tempura, phila, salsa spicy e teriyaki **7€ | 13€**
- Hot&Cold    tonno pinna gialla° crudo e grigliato, avocado, phila, tempura crunch, salsa spicy e teriyaki **7€ | 13€**
- Alexander    gambero° cotto e in tempura, avocado, insalata, salsa spicy e teriyaki, cipollina, zeste di limone **7€ | 13€**
- Godzilla   tonno pinna gialla° grigliato e in tartare, avocado, zenzero, salsa ponzu, maio, katsuobushi **7€ | 13€**
- Sumo    ricciola° piastrata, composta di habanero, phila, avocado, salsa teriyaki, green onion **8€ | 15€**
- Momiji    julienne di verdure, philadelphia, insalata, chutney di cipolla rossa, crunch di cipolla frita **6€ | 11€**
- ★ Gogo   gambero rosso° di Sicilia, capasanta°, succo di yuzu, avocado, maionese, zeste di limone **8€ | 15€**
- ★ Ebi Wan Kenobi    gamberone° grigliato e in tempura, chutney di cipolla rossa, salsa ponzu, phila, tempura crunch **7€ | 13€**
- Tuna Maio 2.0    tonno all'olio, maionese, porro, cetriolo, salsa teriyaki, crunch di cipolla frita **6€ | 11€**
- Salmon Avocado  **7€ | 13€**
- Salmon Phila  **7€ | 13€**
- Spicy Salmon/Tuna    **7€ | 13€**
- Ebi Phila   **6€ | 11€**

## PICCOLI BOCCONI

**HOSOMAKI** piccoli roll di alga e riso - porzioni da 4 | 12 pezzi

Sake 🍣 salmone<sup>^</sup> 5€ | 11€

Tekka 🍣 tonno pinna gialla<sup>°</sup> 5€ | 11€

Ebi 🍣🍷 gambero<sup>°</sup> cotto 5€ | 11€

★ Unagi 🍣🍷 anguilla grigliata<sup>°</sup> 5€ | 11€

Akami tonno rosso<sup>^</sup>, kizami wasabi<sup>°</sup> 6€ | 14€

King Ebi 🍣🍷 gamberone<sup>°</sup>, maionese 5€ | 11€



Avocado 🌿 4€ | 9€ Cetriolo 🌿 4€ | 9€

**NIGIRI** il più classico dei sushi - porzioni da 2 | 8 pezzi

Akami tonno rosso<sup>^</sup>, kizami wasabi<sup>°</sup> 7€ | 21€

Sake 🍣 salmone<sup>^</sup> 5€ | 15€

★ Ebi 🍣🍷 gamberone<sup>°</sup> cotto 5€ | 15€

Unagi 🍣🍷 anguilla grigliata<sup>°</sup> 6€ | 18€

Amaebi 🍣 gamberone rosso<sup>°</sup> di Sicilia (crudo) 7€ | 21€

Shime saba 🍣 sgombro marinato<sup>°</sup> 5€ | 15€

Hamachi 🍣 ricciola<sup>°</sup> 6€ | 18€

Maguro 🍣 tonno p.gialla<sup>°</sup> 5€ | 15€

Tako 🍣🍷 polpo<sup>°</sup> 6€ | 18€

Tamago 🍣🍷 omelette dolce<sup>°</sup> 5€ | 15€

**SASHIMI** filetti di pesce crudo - porzioni da 2 | 8 pezzi (con riso) 🍣

★ Akami tonno rosso<sup>^</sup> cert. ICCAT 7€ | 21€

Amaebi gamberone rosso<sup>°</sup> di Sicilia 6€ | 18€

Sake salmone<sup>^</sup> 5€ | 15€

Maguro tonno p. gialla<sup>°</sup> 5€ | 15€

Hamachi ricciola<sup>°</sup> 6€ | 18€



**GUNKAN** barchetta d'alga e riso - porzioni da 2 | 6 pezzi

Tonno Rosso tonno blue-fin<sup>^</sup> cert. ICCAT, kizami wasabi<sup>°</sup> 7€ | 16€

Hotate 🍣 capasanta<sup>°</sup>, salsa ponzu, cipollina 6€ | 14€

Sicily 🍣🌶️ gamberone rosso<sup>°</sup>, salsa spicy 8€ | 18€

★ Ikura 🍣 caviale<sup>°</sup> di salmone o trota s.d. 8€ | 18€

Ebi Extreme 🍣🍷 gamberone<sup>°</sup>, philo 6€ | 14€

Tobiko uova<sup>°</sup> di pesce volante 6€ | 14€

Spicy Salmon / Tuna 🍣🌶️ salmone<sup>^</sup> / tonno p.gialla<sup>°</sup>, salsa spicy 6€ | 14€



## NORI MAKI



### FUTOMAKI

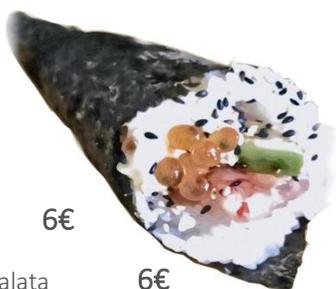
grandi roll di alga e riso  
porzioni da 4 pezzi

- Crazy Tempura** 🍷 gambero° in tempura, avocado, cetriolo, insalata **6€**
- Wabi-Sabi** salmone^, tonno p. gialla°, maio, kizami wasabi° cetriolo **7€**
- ★ **Veggie** 🌱🌿 verdure miste, alga wakame **5€**
- Smokie** 🌱 salmone affumicato, philadelphia **6€**
- Salmon + Avocado** 🌱 **6€**      **Spicy Tuna** 🌱🌶️ **6€**

## TEMAKI

cono di alga e riso con sesamo  
porzioni da 1 pezzo

- Tsukiji** 🌱 salmone^, avocado **6€**
- Kuromon** 🌱🌶️ tonno pinna gialla°, salsa spicy **6€**
- Nishiki** 🍷 pollo in panko, philadelphia, insalata **6€**
- Akashi** 🌱 capasanta°, salsa ponzu, cetriolo, pepe voatsy **6€**
- Tonno Rosso** tonno blue-fin^ certificato ICCAT, kizami wasabi° **8€**
- ★ **Omicho** 🌱🍷 gambero rosso° di Sicilia, ikura°, maio, avocado **8€**
- Shimizu** 🌱🍷 polpo°, katsuobushi, maionese, teriyaki, cipollotto **6€**



## ONIGIRI 🍷

tipico spuntino di riso e alga  
porzioni da 2 pezzi



- Nami** 🌱 tonno all'olio, maionese, porro, crunch di cipolla frita **7€**
- Sanji** 🌱 gamberone° grigliato, phila, salsa teriyaki, polvere di gambero rosso **8€**
- ★ **Mugiwara** 🌱 polpo°, maionese, salsa teriyaki, cipollotto, katsuobushi **8€**
- Zoro** salmone^ grigliato, estratto di yuzu, furikake al tamago **7€**

## LE CIOTOLE

### CHIRASHI 🌱

sashimi su riso al sesamo

**Rainbow** filetti misti<sup>^</sup>, ikura<sup>°</sup>,  
edamame<sup>°</sup>, alga wakame **18€**

**Sake** salmone<sup>^</sup>, ikura<sup>°</sup> **16€**

**Kikai** salmone<sup>^</sup>, avocado,  
edamame<sup>°</sup> **16€**



### TARTARE classiche 🌱

battute al coltello su riso al sesamo

*servite con salsa leggermente piccante 🌶️*

*ed erba cipollina, o senza su richiesta*

porzione intera **16€** | mezza **9€**

**Sake** salmone<sup>^</sup>

**Toshima** salmone<sup>^</sup>, avocado

**Maguro** tonno pinna gialla<sup>°</sup>

★ **Rainbow** salmone<sup>^</sup>, tonno p. gialla<sup>°</sup>,  
ricciola<sup>°</sup>, polpo<sup>°</sup>,  
gambero<sup>°</sup> cotto, ikura<sup>°</sup>



### TARTARE sfiziose 🌱

battute al coltello, servite senza riso

**Sayuri** gambero rosso<sup>°</sup> di Sicilia, ikura<sup>°</sup>, avocado, pepe di sichuan **18€**

★ **Tonno rosso** tonno blue-fin<sup>^</sup> certificato ICCAT, olio evo, sale maldon **18€**

## SIDES & SALAD

insalate e accompagnamenti

**Japs! rice** 🌱🌿 ciotola di riso con sesamo **4€**

**Miso soup** 🌱 classica zuppa con miso, tofu,  
alga wakame e cipollotto **4€**

**Edamame** 🌱🌿 baccelli di soia<sup>°</sup>  
cotti al vapore e salati **4€**

**Wakame salad** 🌱🌿 insalata di alga con condimento al sesamo **4€**

**Goma wakame** 🌿 julienne di alga wakame<sup>°</sup> al sesamo **4€**

★ **Yuki salad** 🌱🌶️🌿 gamberone<sup>°</sup> grigliato, avocado, misticanza,  
salsa spicy, salsa teriyaki **10€**

**Salmon avo salad** 🌱🌿 salmone<sup>^</sup>, avocado, maio, alga wakame,  
olio di sesamo, salsa ponzu **10€**



## I CUCINATI

### GYOZA 🍡

ravioli° alla piastra

**Tori** pollo e verdure. 5pz 7€

**Yasai** 🌿 verdure miste. 5pz 7€

★ **Kaisen** gamberi e germogli di bambù. 5pz 9€

**Tris** assaggio dei tre tipi. 6pz 9€



### DONBURI 🍡 🌿

specialità servite su ciotola di riso e sesamo

★ **Sake-don** 16€  
salmone^ in marinatura giapponese  
cotto a bassa temperatura

**Kinoko-don** 🌿 12€  
verdure di stagione e funghi shiitake  
in marinatura al sesamo saltati

**Tori-don** 14€  
pollo alla piastra con salsa teriyaki

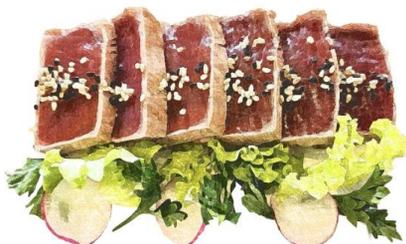


### TATAKI

tagliate dei nostri migliori pesci alla piastra,  
servite con riso a parte

★ **Tonno Rosso**  
filetti di tonno blue-fin^ certificato ICCAT  
con sesamo e kizami wasabi° 22€

**Matsunomi Salmon / Tuna** 🌿  
salmone^ (oppure tonno pinna gialla°),  
croccante di pinoli, salsa ponzu, teriyaki e sesamo 16€



**Kids bento** *riservato agli under 12* 12€  
pollo in salsa teriyaki su riso, 4 hosomaki (avocado, ebi), 1 mini onigiri,  
edamame°, mezzo dorayaki

## MENU PRANZO



disponibile dal lunedì al venerdì  
bevanda a scelta: acqua nat, gas, tè verde, tè gelsomino

## LIGHT 14€

miso soup o edamame  
+ 1 menu leggero a scelta:

## Salad 🥕

Yuki Salad  
(con gambero)  
+  
3 gyoza Kaisen  
(gambero)

## Veggie 🌿

roll Momiji 8pz  
(vegetariano con phila)  
+  
3 gyoza Yasai  
(verdure)

## Chicken 🍗

roll Golden Chicken 8pz  
(pollo croccante e phila)  
+  
3 gyoza Tori  
(pollo)

## SUSHI 16€

miso soup o edamame  
+ 1 menu sushi a scelta:

## Mix 🍱

14 pezzi misti:  
4 nigiri  
4 uramaki  
4 hosomaki  
2 futomaki

## Roll 🥕

12 uramaki:  
4 salmon extreme  
4 alexander  
4 hot & cold

## Chirashi 🍱

9 sashimi misti  
+ ikura  
su ciotola di riso

## FISH BENTO 18€

miso soup o edamame  
+ 1 piatto combinato con piccoli contorni e dessert, scegli tra:

## Salmon Filet 🍗

salmone cotto  
a bassa temperatura  
+  
3 gyoza kaisen  
(gambero)

## Salmon Tataki

tataki di salmone  
e croccante di pinoli  
+  
3 gyoza yasai  
(verdure)

## Tuna Tataki

tataki di tonno  
e croccante di pinoli  
+  
3 gyoza kaisen  
(gambero)

## CARTA DESSERT



### TRADIZIONALI i più classici dolcetti giapponesi

**Dorayaki** 4€

doppio pancake\* farcito con azuki  
(marmellata dolce di fagioli rossi)

**Mochi Daifuku** 4€

dolce\* di farina di riso ripieno di azuki  
scegli tra: naturale, sesamo nero, artemisia

★ **Mochi Tris** 10€

Scegli i tuoi mochi preferiti (anche Cream e Frozen)

### ISPIRATI AL GIAPPONE

**Cheesecake al te' verde** 6€

dolce\* al gusto di tè verde matcha  
con riduzione al cioccolato e cardamomo

**Cheesecake allo yuzu** 6€

dolce\* al gusto di yuzu  
con riduzione al caramello salato

★ **Mochi Cream** 4€

mochi\* ripieno con soffice crema, scegli tra:  
tè verde matcha, caramello e mandorle, ganache al cioccolato

**Frozen Mochi** 4€

mochi\* con cuore di gelato al tè verde

★ **Apple Gyoza** 6€

Golosio raviolo fritto ripieno alla mela, spolverata di cannella

## BIRRE, VINI e SAKE



### LE BIRRE

#### Kirin Ichiban (5%vol)

ottenuta esclusivamente con malto,  
dalla fragranza e freschezza inconfondibili



33cl 4€  
50cl 6€

#### ARTIGIANALI GIAPPONESI

##### Hitachino white ale (5,5%vol)

Blanche Wit Belgian Style leggermente agrumata e speziata



33cl 6€

##### Hitachino «dai dai» ale (6,2%vol)

IPA dal gusto morbido, rotondo, leggermente maltato



33cl 6€

##### 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 7€

#### 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 4€

##### 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 5€

## 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*  22€

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*  25€

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*  29€

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*  22€

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*  22€

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*  24€

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

**langhé** *Arteteke | Basilicata | malvasia e moscato*  25€

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*  27€

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

**Timorasso** *Oltretorrente | Piemonte | timorasso*  29€

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*  22€

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*  25€

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*  29€

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**

## 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.



29€

**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.



32€

### 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.



29€

**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.



32€

### 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



16€

**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.



8€

## 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.



32€

#### **Edo Genshu** (18%vol) *Hyogo*

Da un'antica ricetta, invecchiato in fusti di legno tradizionali.  
Colore ambrato con note di legno, caramello, tabacco.



40€

### 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.



40€

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

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



36€

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

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



38€

## DRINK

## BEVANDE ANALCOLICHE

|                    |   |    |
|--------------------|---|----|
| acqua San Bernardo | naturale o gassata lattina 33cl             | 2€ |
| Ramune             | gazzosa giapponese «con la biglia» 20cl     | 3€ |
| Pokka / Jasmine    | tè verde non zuccherato / al gelsomino 33cl | 3€ |
| Coca Cola / Zero   | lattina 33cl                                | 3€ |

## LEGENDA



imperdibile!



senza glutine



vegetariano



leggermente piccante



ingredienti cotti (ma possono esservi vegetali crudi o latticini)

°

materia prima congelata all'origine

^

materia prima congelata internamente per ragioni di sicurezza alimentare o organizzative.

In particolare: tutto il pesce servito crudo o quasi crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conformemente alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.

## A PROPOSITO DI INTOLLERANZE

*Per la tua sicurezza, segnala SEMPRE al nostro staff le tue intolleranze alimentari, sapremo consigliarti al meglio. Scarica dal sito o inquadra il QR code per visionare il menu con il dettaglio degli ingredienti e degli allergeni. NB I piatti gluten free sono indicati sul menu, tuttavia tracce di glutine possono essere riscontrate in quanto gli ambienti di lavoro prevedono anche la lavorazione di ingredienti che contengono questo allergene.*

inquadra qui

