japs! cucina giapponese

CARTA DEGLI ALCOLICI

LE BIRRE

BIRRE ARTIGIANALI GIAPPONESI

Hitachino white ale (5,5%vol)

Blanche Wit Belgian Style leggermente agrumata e speziata

Hitachino «dai dai» ale (6,2%vol)

IPA dal gusto morbido, rotondo, leggermente maltato

bottiglia 33cl 7€

☆ **Hitachino red rice ale (7%vol)**

rice beer, unica nel suo genere, prodotta con riso rosso dell'antica varietà "asamurasaki", dalla moderata amarezza ed una piacevole acidità.

bottiglia 33cl 7,50€

BIRRA ALLA SPINA

☆ **Asahi super dry (5%vol)**

la birra giapponese per eccellenza servita nel bicchiere freddo
un gusto pulito, secco (dry) ma non amaro.

piccola 25cl 4€
media 50cl 6,50€

BIRRE IN BOTTIGLIA

Kirin Ichiban (5%vol)

ottenuta esclusivamente con malto, dalla fragranza e freschezza inconfondibili

bottiglia 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.

bottiglia 33cl 6€

japs! cucina giapponese

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 | Piemonte | nebbiolo* 26€ / calice 6€
Rifermentato con permanenza sui lieviti. Perlage fine e persistente con profumi floreali. Gusto fresco e morbido.

Jonny Gambato *Cascina Baricchi | Piemonte | pinot nero, vitigni bianchi* 26€
Sei varietà di uva vinificate in bianco. Fermentazione spontanea in vasca e poi in bottiglia. Vino dalla bolla delicata e facile beva.

Franciacorta brut *Solouva | Lombardia | chardonnay* 32€ / 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 | Piemonte | erbaluce* 24€ / 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 | Toscana | vermentino* 24€ / calice 5€
Pressatura soffice, affinamento in acciaio e successivamente bottiglia. Fresco, aromatico, di facile beva; minerale, con un finale dal sentore di cedro.

Ianghé *Arteteke | Basilicata | malvasia e moscato* 26€ / calice 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.

Verdicchio di Matelica *Stefano Zoli | Marche | verdicchio* 28€
Fermentazione spontanea in cemento e acciaio, affinamento 5 mesi sur lies e 2 in bottiglia. Acidità importante, profumi di montagna e sorso teso.

I ROSSI

Ciliegiolo *San Ferdinando | Toscana | ciliegiolo* 24€ / quartino 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 sur lies e 2 in bottiglia. Acidità importante, profumi di montagna e sorso teso.

Valpolicella Camporenzo *M.d.Ora | Veneto | corvina, corvinone, rondinella* 32€
Da una storica vigna della Valpolicella, matura nove mesi in botte di rovere. Profuma di frutta rossa matura, note mentolate e spezie. Strutturato.

japs! cucina giapponese

I SAKE

A TUTTO PASTO

Hatsumago Densho (15%vol) *Yamagata | honjozo kimoto* 15cl 9€ / calice 5€
servito caldo o a temperatura ambiente / seimaibuai 70%

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

Masumi Shiro (12%vol) *Nagano | junmai ginjo* 72cl 36€ / calice 6€
servito freddo / seimaibuai 55%

Grazie a un particolare processo produttivo raggiunge una gradazione alcolica ridotta. Gusto bilanciato e morbido, aroma fruttato.

Konishi Hiyashibori (15%vol) *Hyogo | daiginjo* 72cl 32€ / calice 6€
servito freddo / seimaibuai 50%

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

Kikuisami Junmai (16%vol) *Yamagata | junmai* 30cl 18€
servito freddo, caldo o a temperatura ambiente / seimaibuai 65%

dal gusto corposo e rotondo, variabile in base alla temperatura di servizio. Ricco di umami e dal finale persistente, con note di lievito e riso.

Rokkasen Nigori (16%vol) *Yamagata | junmai nigori* 30cl 18€ / calice 5€
servito freddo / seimaibuai 70%

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.

Azumarikishi Nama (19%vol) *Tochigi-ken | nama genshu* 18cl 9€
servito freddo / seimaibuai 60%

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

Kikizake 3x4cl 10€

Tipica degustazione per apprezzare le differenti varietà del sake giapponese:

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

DA MEDITAZIONE

Edo Genshu (18%vol) *Hyogo | junmai metodo tradizionale* 5cl 6€
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.

Oki Homare 90 (17%vol) *Shimane | kimoto junmai* 5cl 6€
servito caldo o a temperatura ambiente

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

**seimaibuai: grado di raffinazione del chicco di riso*

japs! cucina giapponese

ALLA FINE DEL PASTO

UMESHU E SAKE AROMATIZZATI

5cl 6€

Kikuisami umeshu (11%vol) *Yamagata | umeshu* *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) *Nara| umeshu* *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) *Yamagata | sake allo zenzero* *servito freddo*

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

Kodakara yuzu (8%vol) *Yamagata | yuzu-shu* *servito freddo*

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

Kikizake fruttati 3x3cl 11€

Degustazione combinata di umeshu, ginger e yuzu

AWAMORI E SHOCHU

Zuisen Kusu 43 (43%vol) *Okinawa | awamori* 4cl 7€
servito a temperatura ambiente o con ghiaccio

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

Tensonkourin Imo Kuro Koji (25%vol) *Miyazaki | shochu* 4cl 6€
servito a temperatura ambiente e diluito con acqua calda o fredda o ghiaccio

Prodotto con patate dolci del Kyushu. L'utilizzo del koji nero aggiunge note speziate e carattere.

WHISHKY

Kurayoshi The San-In (40%vol) *blended, non torbato* 5cl 7€

Sentori di vaniglia, incenso e note fruttate, morbido e leggero.
Finale fresco ed equilibrato.

Akashi White Oak (40%vol) *blended, non torbato* 5cl 8€

Potente ed oleoso, dolce con note di miele, legno, spezie, cannella, vaniglia e un sentore di agrumi. Finale lungo con note di miele, spezie e cannella.

Nikka Yoichi Single Malt (45%vol) *single malt torbato* 5cl 9€

Dall'isola di Hokkaido, votato per due volte miglior single malt del mondo presenta note di legno, cedro, malto e vaniglia. Finale di media lunghezza con un sentore di brezza salmastra.