

CARTA COCKTAILS e APERITIVO



SIGNATURE COCKTAILS

- ★ **Wakayama Gin Tonic** 9€
Kozue premium japanese craft gin, tonica Fever Tree
- 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

Aperol spritz	6€
Campari spritz	6€
Americano	7€
Shirley Temple	6€

PREMIUM SAKE

honjozo	5€
junmai ginjo	6€
daiginjo	6€
nigori	5€

VINO e BIRRA

calice bianco	5 / 6€
calice bolla	6€
birra spina	4 / 6,5€
birra artigianale	7 / 7,5€

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

happy hour (valido solo la sera per ordinazioni ricevute entro le ore 20)
con una degustazione food di almeno 10 € il drink te l'offriamo noi,
scegli tra uno spritz, un calice di vino, una bolla o una birra piccola

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€

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 Sovrnaja | 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.

langhé *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 Camporengo *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.

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.

WHISKY

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.