

Sho Ciku Bai

180ml **7,00€**



- ↷ Aroma di miele, noci e leggermente vanigliato
- ☞ Spezie chai, noce moscata, cardamomo, crosta di pane

Tipo Classic Junmai Ginjo

Levigatura 70 %

Vol 15%

Primo Sake prodotto negli U.S.A.

L'ospitale clima californiano, il riso selezionato e l'acqua pura delle montagne della Sierra Nevada creano le speciali condizioni per far nascere questo sorprendente Sakè molto apprezzato dal mercato americano. Accompagna bene tutti i piatti giapponesi come sushi, tempura, sukiyaki, teriyaki, carne o pesce.

Servito sia caldo che freddo.

Masumi Karakuchi

180ml **7,00€**



- ↷ Sentori floreali e frutta, note dolci del riso
- ☞ Tendenzialmente secco, equilibrato e persistente

Tipo Futsushu

Levigatura 68 %

Vol 15%

Il riso utilizzato per produrlo è il Miyamanishiki, famoso riso di Nagano, che dona al sake una grande freschezza bilanciata da una leggera dolcezza.

Di corpo e aroma leggeri, facile da bere, secco, versatile e bilanciato si abbina con spiedini di pollo, stufato, pesce alla griglia, sukiyaki e piatti Teriyaki.

Servito sia caldo che freddo.

Azuma Rikishi nama Can

180ml **7,00€**



- ↳ Fresco, floreale, lattico, note speziate, di pepe bianco e di malto
- ☞ Piacevole, medio amabile, pieno e fresco, sapore deciso ma morbido

Tipo Nama Muroka Tokubetsu Honjozo

Levigatura 60 %

Vol 18%

Sake molto particolare, prodotto e venduto in un piccolo distretto del Giappone, non pastorizzato, non microfiltrato, non diluito e racchiuso in un formato "tascabile".

Sposa antipasti, carpacci, ma anche piatti dal carattere forte.

Servito freddo.

Kenbishi Kuromatsu

calice **7,50€**

180ml **11,00€**

900ml **49,00€**



- ↳ Sentori di noce, mandorla, vaniglia, crema
- ☞ Elegante corposità, la morbidezza del riso e dell'umami lasciano spazio a note di crema, frutta secca e liquirizia; finale poco persistente

Tipo Futsushu

Levigatura variabile

Vol 16,50%

La percezione di alcol è rotonda, smussata ed elegante.

Un sake molto piacevole, anche per neofiti, diretto e senza compromessi.

Accompagna piatti sapidi, salsa di soia, pesce e zuppe.

Servito sia caldo che freddo.

RISO SAKE

È la prima sake brewery italiana. Nasce dalla contaminazione dell'antica tradizione risicola pavese e quella altrettanto antica e di origine giapponese del Sake.

Mövat



- ↳ Note floreali e agrumate
- 👄 Rotondo e dalla bollicina morbida

Tipo Junmai

Levigatura 60 %

Vol 11%

calice **5,00€**
375ml **12,00€**
750ml **22,00€**

Sake frizzante, rifermentato in bottiglia.

Beverino e piacevole da bere in ogni contesto della giornata.

Servito freddo.

Vero



- ↳ Frutta esotica, passion fruit, noce, funghi, note terrose
- 👄 Complesso ed avvolgente, umami, lungo e persistente

Tipo Junmai

Levigatura 60 %

Vol 15%

calice **6,00€**
375ml **16,00€**
750ml **30,00€**

Sposa piatti sia di pesce che di carne, anche strutturati, formaggi, Ramen.

Servito sia caldo che freddo.

Takara Sierra

calice **6,00€**
300ml **11,50€**



- ↪ Pulito ed elegante, sentori di melone e fieno
- 👄 Secco e pulito, piuttosto minerale e leggermente fruttato e dominato dal riso

Tipo Junmai Ginjo; riso Calrose

Levigatura 70 %

Vol 12%

Prodotto negli U.S.A. con l'acqua dei ghiacciai della Sierra Nevada che gli dona un carattere secco e minerale.

Da solo, come aperitivo o con piatti leggeri e delicati, sashimi, sushi semplice, pesce bianco.

Servito freddo.

Hatsumago Dry

calice **7,00€**
300ml **18,00€**



- ↪ Aroma ampio, crema e latte, note di melone, litchi, mandorla
- 👄 Secco, sapido di buon corpo, con retrogusto umami

Tipo Junmai Kimoto; riso Miyamanishiki

Levigatura 55%

Vol 16%

Elegantissimo Sake dal sapore sapido e i profumi dolci, come l'aria pulita e il mare di Sakata, prefettura in cui nasce.

Ottimo per sushi e sashimi.

Servito freddo.

Tamano hikari

calice **8,00€**
500ml **34,00€**



- ↳ Frutta matura, tropicale, melone, banana, ananas e cocco
- 🍷 Corposo ma non pungente, ottimo equilibrio tra acidità e dolcezza, fruttato

Tipo Super Premium Junmai Daiginjo; riso Omachi

Levigatura 50 %

Vol 16,2%

Prodotto con un riso antico e l'acqua di una delle sorgenti più pure del Giappone, lavorato con metodi antichi.

Sake straordinario, si abbina praticamente a tutto, in particolare Sushi, anche complesso, tempura e stir fry.

Servito freddo o a temperatura ambiente.

Dassai Junmai Daiginjo 45

calice **11,50€**
300ml **29,00€**



- ↪ Aromi dolci, succo d'uva, zucchero filato e un pizzico di limonata
- 👄 Corposo e pieno, trasmette toni di frutta morbida a tutti gli angoli della bocca, ampio e potente con elementi espansivi che danno la sensazione di morso, anziché sorso; lieve sentore di anice e retrogusto erbaceo; la sottile dolcezza che comprende uva e frutti di bosco diventa più pronunciata quando il fluido si scalda in bocca

Tipo Junmai Daiginjo Premium Sake; riso Yamada Nishiki

Levigatura 45 %

Vol 16%

Da solo o con qualsiasi cucina raffinata, si abbina bene anche con risotto ai funghi, tempura, pollo fritto, caviale, patè di salmone affumicato.

Servito freddo.

Dassai Junmai Daiginjo 39

calice **13,50€**
300ml **37,00€**



- ↪ Delicati sentori di frutta tropicale, mango maturo, banana e mele croccanti; seguono riso e bacche, cesto di frutta matura, aromi di pera, mela, mirtillo, fiori bianchi
- 👄 Morbido, avvolgente, ricco e vellutato, leggero umami iniziale, suggerisce il miele nel fondo

Tipo Junmai daiginjo; riso Yamada Nishiki

Levigatura 39 %

Vol 16%

È un sake secco e fine caratterizzato da numerose e piacevoli sensazioni organolettiche, si distingue per avere un gusto liscio al palato e una finitura secca.

Sposa bene piatti puliti, semplici, sapori eleganti, insalate di frutta, avocado, crostacei, verdure cotte, piatti con sesamo, carni bianche.

Servito freddo.

Konishi Hiyashibori Gold

calice **7,00€**
720ml **28,00€**



- ↷ Intenso, agrumato e floreale, con note di rosa
- ☉ Fresco e leggermente fruttato, morbido, media durata

Tipo Daiginjo; riso Tsuyahime

Levigatura 50 %

Vol 15%

Limpido, colore paglierino, grazie alla singola pastorizzazione dopo l'imbottigliamento (caratteristica della serie Hiyashibori) risulta piacevole per un utilizzo a tutto pasto, si accompagna bene con secondi piatti di carne e pesce.

Servito freddo.

Otokoyama Raijin

calice **7,00€**
720ml **29,00€**



- ↷ Aromi di frutta matura, melone, pesca
- ☉ Pulito e diretto, marcato gusto umami, lattico, crema, leggero retrogusto amarognolo, media persistenza

Tipo Honjozo Kimoto

Levigatura 60%

Vol 15,50%

Antica Sakagura posta in una zona dal clima rigido e acque molto minerali, produce Sake pluripremiati ricchi di Umami, in grado di accompagnare una vasta varietà di cibi.

Servito sia caldo che freddo.

Dry Kappa

calice **7,00€**
720ml **32,00€**



- ↷ Frutta matura e note terrose
- ☞ Secco e persistente, note di crosta di pane e lievito

Tipo Honjozo

Levigatura 65 %

Vol 15%

Sake ottenuto da un blend di varietà di riso: il Dewa Kirari, famoso riso da Sake, e il Haenuki riso da tavola riconosciuto come una dei migliori in tutto il Giappone.

Ottimo con il Ramen, accompagna molto bene piatti di carne, pesce alla griglia, tempura.

Servito sia freddo che caldo.

Pink Kappa

calice **7,00€**
720ml **35,00€**



- ↷ Sentori di fragola, pesca, acerola e caffè
- ☞ Fruttato, leggermente acido, deciso

Tipo Junmai

Levigatura 65 %

Vol 11%

Questo particolarissimo sake di colore leggermente rosato viene prodotto utilizzando il lievito rosso Adenina, un lievito molto delicato, utilizzato da pochissime cantine.

Perfetto con ostriche, shabu shabu, ponzu, carne bianca grigliata, gyoza, crostacei e molluschi.

Servito sia caldo che freddo.

Ōta Kokoro Junmai Nama Genshu

calice **8,50€**
720ml **39,00€**



- ↳ Sentori netti di riso, note di erborinato, segue un leggero aroma di affumicato
- 👄 Ricco, potente, con una decisa nota umami; si presentano note di terra e funghi, seguono melone, mela matura e grano maturo, buona persistenza

Tipo Junmai Nama Genshu

Levigatura 70 %

Vol 17%

Sake prodotto in numero limitato, non pastorizzato e non diluito, particolarmente invitante grazie ad aromi freschi e ricercati.

Perfetto con Ramen, tempura, stir fry, gastronomia giapponese.

Servito freddo.

Shinriki Genshu 85

calice **9,00€**
720ml **49,00€**



- ↳ Fragrante, sentori di cuoio, frutta secca
- 👄 Ricco e rotondo, finale persistente, elegante

Tipo: junmai muroka genshu

Levigatura 85%

Vol 19%

Il riso Shinriki, o “riso divino”, si credeva estinto intorno al 1910 finché nel 2006 la cantina Sempuku lo ha fatto rinascere da una manciata di chicchi trovati.

Applicando i metodi di produzione del sake degli anni '10, lo Shinriki 85 non viene né microfiltrato ai carboni né diluito con acqua. Il riso stesso è molto più piccolo rispetto al riso sakamai moderno e quindi, pur levigando solo il 15%, si ottengono un profilo aromatico e un retrogusto eleganti.

Katori 90

calice **10,00€**
720ml **49,00€**



- ↳ Intenso e aromatico, netti richiami a crusca di riso, mela e banana, note di fermentazione lattica, yogurt, erbaceo; seguono note di mandarino, anice, fiori; retrofatto spezie esotiche, melone, susine mature, olive nere
- ⊖ Ricco, pieno corpo, armonico e pulito, porta note di pane integrale, farina, pasta per dolci, sapido e minerale

Tipo Junmai Muroka Nama Genshu; Riso Katori-Hikari (Han Mai)

Levigatura 90 %

Vol 15,2%

Appare limpido, con riflessi verde pallido; Sake complesso, per intenditori, fatto con un metodo antico dalla lavorazione molto lunga; Invecchia bene in bottiglia.

Sposa bene Parmigiano Reggiano, acciughe, piatti a base di salsa di soia, zuppe di pesce, gunkan ikura, polpa di riccio.

Servito freddo.

Inaba Shuzo Stella

calice **12,00€**
720ml **59,00€**



- ↳ Delicato aroma di riso al vapore, seguito da note di pera, mango, bacche, pompelmo e agrumi
- ⊖ Rotondo, liscio e semi-dolce seguita da un ottimo finale veloce

Tipo Muroka junmai daiginjo

Levigatura 50 %

Vol 15%

Maturato a basse temperature per un lungo periodo di tempo per estrarre completamente i sapori, questo sake non filtrato è compagno ideale di caviale, sashimi, molluschi, verdure e piatti delicati.

Una delle poche Sakagura femminili in Giappone, pratica il lavoro manuale tradizionale fatto di sapere, rispetto e fatica, usando acqua di sorgente e riso locale.

Servito freddo.

Asahi Shuzo Heavensake

720ml **129,00€**



- ↳ Carico di aromi di uva, pera, mela e frutti tropicali lussureggianti
- 🍷 Sapori di mirtillo, uva bianca, mela, pera cotta e ananas con una nota di banana molto sottile che si aprono su un fondo minerale

Tipo Junmai Daiginjo

Levigatura 30 %

Vol 16%

L'altissima levigatura del riso e l'attento uso dei lieviti, donano aroma e gusto floreali e fruttati, con un finale elegante; profondamente espressivo fluido, scivoloso e setoso.

Sposa piatti delicati, antipasti, pesce crudo, insalate di frutta, crostacei, pesce bianco.

Servito freddo.

