

MENU'

NEW EXPERIENCE

€ 16,00

(escluso coperto e bevande)
I bambini sotto 130 cm metà prezzo

CONSIGLI E REGOLE

Gentili clienti, vi ricordiamo che i piatti ordinati e non consumati, verranno quantificati a parte.

LE FOTO SONO PURAMENTE ILLUSTRATIVE

ALLERGENI

Regolamento CEE 1169/2016 D.L. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione III-D.L. n.114/2006 I nostri piatti possono contenere allergeni.

ALLERGENI PRESENTI



Arachidi



Cereali che contengono glutine



Crostacei



Anidride solforosa e solfiti



Latte



Lupini



Molluschi



Pesce



Sedano



Semi di sesamo



Senape



Soia



Uova



Frutta secca



Agrumi



Piselli

Per evitare spiacevoli inconvenienti si prega di informare preventivamente il nostro personale nel caso di allergie o intolleranze alimentari o nel caso in cui si stia seguendo una dieta vegetariana.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Tutti i piatti potrebbero presentare tracce di sesamo o soia e contengono glutammato di sodio. I vini e le bevande possono contenere solfiti.

Alcuni ingredienti dei nostri piatti contrassegnati con un [*] potrebbero essere surgelati all'origine o acquistati freschi e surgelati da noi con abbattitore di temperatura per la corretta conservazione nel rispetto della normativa sanitaria.

I prodotti a base di pesca somministrati crudi all'interno del nostro ristorante sono stati preventivamente sottoposti a trattamento di abbattimento di -20°C per almeno 24 ore come da legge.



Piatto di carne



Piatto Vegetariano



Piatto piccante

ANTIPASTO



09.....
TAKOYAKI
polpette di polpo
€ 4,50 🐟🌾



01.....
EDAMAME
bacelli di soia al vapore
€ 5,00 🌱



02.....
INVOLTINI PRIMAVERA
di verdure e carne
€ 3,00 🌾



03.....
HARUMAKI
involcini di gamberi, polpa di
granchio e verdure
€ 4,00 🌾🐟



04.....
INVOLTINO VIETNAMITA
involcino di sfoglia di riso
con carne e verdure miste
€ 3,00 🌾🐟🥥



06.....
NUVOLE DI DRAGO
chips di gamberi
€ 2,00 🌾🐟



10.....
POLPETTE DI PESCE
Pangasio, salmone e patate
€ 5,00 🐟🌾

DIM SUM



20.....
GYOZA
ravioli di carne
€ 4,00 🌾



21.....
SHAOMAI
ravioli di gamberi e carne
€ 5,00 🌾🍷🍷🍷



23.....
YASAI GYOZA
ravioli di verdure
€ 4,00 🌾🌿



27.....
YAKI GYOZA
ravioli di carne brasati
€ 5,00 🌾



28.....
BAO
pane cinese
€ 3,00 🌾🍷🌿



29.....
BAO DI CARNE
pane cinese ripieno di carne
€ 5,00 🌾🍷🍷



30.....
BAO DOLCE
pane cinese ripieno
di crema all'uovo
€ 4,00 🌾🍷🍷🌿

INSALATA



44.....
KAISEN SALAD
 insalata mista con carpaccio
 di pesce misto in salsa di
 sesamo
 € 5,00 🍴🐟🌿🌾



40.....
GOMA WAKAME
 insalata di alghe
 giapponese
 € 4,00 🌿🌾🌿



41.....
POLPO CON RUCOLA
 con salsa di sesamo
 € 7,00 🐟🌿🌾🌾



42.....
SUNOMONO
 alghe e cetrioli marinati
 in salsa sunomono
 € 5,00 🌿🌿🌾



43.....
YASAI SALAD
 insalata mista con
 salsa al sesamo
 € 3,50 🌿🌾🌿



45.....
TROPICAL SALAD
 insalata mista con mango
 avocado, gamberi*, kiwi
 in salsa
 € 6,00 🍴🌿🐟🌾



46.....
ALGA MOZUKU
 insalata di spaghetti di
 alghe con aceto di riso
 € 5,00 🌿

TARTARE / CAKE



55....

BLACK CAKE

riso venere, tartare salmone,
avocado, pasta kataifi
e salsa teriyaki (con salsa sriracha)

€ 7,00 🌾🐟🥄🍷🔥



51....

SAKE AVO TARTARE

tartare di salmone, avocado,
tobiko*, erba cipollina,
ikura e salsa ponzu
(con salsa sriracha)

€ 9,00 🐟🌾🥄🍷🔥

MASSIMO 1 PORZIONE / PERSONA



54....

SUSHI CAKE

riso, tartare salmone, philadelphia, avocado,
pasta kataifi e salsa teriyaki (con salsa sriracha)

€ 6,00 🌾🐟🥄🍷🔥

NIGIRI



71....

SAKE FLAMBE

salmone scottato, philadelphia,
tobiko, erba cipollina e salsa teriyaki

€ 5,00 🐟 🍴 🍷 🌿



60.....

SAKE

salmone

€ 3,00 🐟



62.....

SUZUKI

branzino con salsa yuzu

€ 3,00 🐟 🍴



63....

EBI

gambero cotto

€ 3,00 🍴



66.....

AVOCADO

€ 3,00 🌿

CHIRASHI / POKÈ



85.....

POKE

salmone, avocado, goma wakame
mais, edamame, polpa di granchio *

€ 12,00 🐟🌱🌾🥬



80....

CHIRASHI SAKE

ciotola di riso con salmone
e avocado

€ 8,00 🐟🌱



213.....

TATAKI SALMONE

salmone in crosta di sesamo
con salsa tataki

€ 8,00 🐟🌱🌾🥬

MASSIMO 1 PORZIONE / PERSONA

HOSOMAKI



98....

HOSO FRITTO

rotolo di riso fritto con salmone
e philadelphia esterno

€ 8,00 🍷🐟🥯🥒🍷



90.....

SAKE HOSO

rotolo di riso con salmone

€ 4,00 🐟



91.....

TEKKA HOSO

rotolo di riso con tonno

€ 4,00 🐟



92.....

HOSO AVO

rotolo di riso con avocado

€ 4,00 🌿



93.....

MANGO HOSO

rotolo di riso con mango

€ 4,00 🌿



94.....

KAPPA HOSO

rotolo di riso con cetriolo

€ 3,00 🌿



96.....

EBI HOSO

rotolo di riso con gambero cotto

€ 4,00 🍷

URAMAKI



100.....
SALMONCADO
salmone e avocado
€ 7,00 🐟🍷



101.....
TUNACADO
tonno e avocado
€ 8,00 🐟🍷



102.....
PHILA
salmone avocado e philadelphia
€ 8,00 🐟🍷🥛



103.....
SPICY SALMON
tartare salmone spicy, avocado con
salsa spicy mayo
€ 7,00 🐟🍷🔥



104.....
SPICY TUNA
tartare tonno spicy, avocado
con salsa spicy mayo
€ 8,00 🐟🍷🔥



105.....
MIURA
salmone cotto, philadelphia
e salsa teriyaki
€ 7,00 🐟🍷🍷



106.....
EBITEN
tempura di gambero maionese pasta
kataifi e salsa teriyaki
€ 8,00 🍷🍷🍷



107.....
VEGGE ROLL
insalata cetriolo avocado carote
philadelphia mandorle
€ 7,00 🍷🍷🌱



109.....

RAINBOW

salmone avocado esterno
carpaccio di pesce misto

€ 10,00 🐟🍷🍴



108.....

TIGER ROLL

tempura di gambero maionese esterno
salmone pasta kataifi e salsa teriyaki

€ 10,00 🍷🐟🍴🍷



110.....

EBI ROLL

gamberi* cotti avocado philadelphia

€ 7,00 🍷🍴🍷



111.....

MAGURO PHILA

tonno cotto philadelphia e cipolla fritta

€ 9,00 🐟🍷🍴🍷



112.....

CALIFORNIA

surimi* cetriolo avocado maionese

€ 8,00 🐟🍷🍴🍷



113.....

WAKAME

surimi* philadelphia avocado
con salmone wakame esterno

€ 10,00 🐟🍷🍴🍷

URAMAKI SPECIAL



125.....

TIGER SPECIAL

tempura di gamberi * maionese con esterno
carpaccio di salmone e tartare di pomodorini
all'ume

€ 13,00 🍷 🐟 🍣 🍱



121.....

EBI SPECIAL

gambero cotto avocado esterno
tartare di pomodorini e glassa di balsamico

€ 11,00 🍷 🍣 🍱



132.....

TERIYAKI FRIED ROLL

roll avvolto da crepes di riso
croccante con pollo teriyaki

€ 12,00 🍷 🍣

BLACK URAMAKI



140....
MIURA PLUS
salmone cotto philadelphia cipolla fritta
€ 8,00 🐟🥛🧀🍷



141....
BLACK MANGO
salmone mango
€ 10,00 🐟🧀



142....
BLACK VEGETARIAN
insalata cetriolo asparago con tartare di pomodorini
€ 8,00 🧀🍷🌿



144....
BLACK TIGER
gambero in tempura con maionese
e tartare di salmone scottato esterno
€ 12,00 🍷🐟🧀🍷



146....
BLACK ANGEL
gamberi * cotti philadelphia avocado
e salmone esterno
€ 11,00 🍷🐟🥛🧀

FUTOMAKI



151.....

FUTO FRITTO

tempura di gambero philadelphia avocado

€ 10,00 🍴🐟🥑🍷



150.....

FUTO CLASSIC

roll con alga esterno con philadelphia
salmone gamberi* polpa di granchio*
avocado tobiko

€ 10,00 🍴🐟🥑🍷

TEMAKI



160.....
SHAKE
 cono di riso con salmone
 e avocado
 € 3,50 🐟🥑🍴



161.....
TEKKA
 cono di riso con tonno
 e avocado
 € 3,50 🐟🥑🍴



162.....
SPICY SALMON
 cono di riso con tartare di
 salmone erba cipollina tobiko
 e tabasco
 € 3,50 🐟🌶️🍴🔥



163.....
SPICY TUNA
 cono di riso con tartare di
 tonno erba cipollina tobiko
 e tabasco
 € 3,50 🐟🌶️🍴🔥



164.....
EBITEN
 cono di riso con gambero
 in tempura maionese
 e pasta kataifi
 € 4,00 🍷🍴🍴



165.....
MIURA
 cono di riso con philadelphia
 e salmone cotto
 € 3,50 🐟🥛🍴🍴



166.....
CALIFORNIA
 cono di riso con maionese
 surimi* gamberi* cotti
 cetrioli e insalata
 € 3,50 🍷🐟🥛🍴🍴



170.....
MIURA PLUS
 cono di riso venere con
 philadelphia salmone cotto
 mandorle e salsa teriyaki
 € 5,00 🐟🥛🍴🍴🍴



172.....
SPICY SALMON MANGO
 cono di riso con tartare di
 salmone spicy e salsa al
 mango
 € 5,00 🐟🍴🍴🍴🔥

GUNKAN



187.....

GIO' SALMON

pallina di riso con salmone esterno e tartare di salmone

€ 4,00 🐟🍷🍴

MASSIMO 1 PORZIONE / PERSONA



181.....

GUNKAN ZUCCHINA EBI

pallina di riso avvolto da zucchini con tartare di gamberi* e surimi di granchio*

€ 4,00 🍷🐟🍴



182.....

GUNKAN MANGO

pallina di riso avvolto in zucchini con philadelphia e mango

€ 4,00 🍷🍴



183.....

GUNKAN SNOW

pallina di riso con philadelphia

€ 3,00 🍷🍴



184.....

GUNKAN SOY SALMON

pallina di riso avvolto da alga di soia e tartare salmone

€ 4,00 🐟🍷🍴

SUSHI SASHIMI



200.....

SALMONE

6 fette di salmone

€ 8,00 🐟

MASSIMO 1 PORZIONE / PERSONA



205.....

SUSHI SASHIMI

20 pz tra sushi e sashimi
a scelta dello chef

🍷 🍴 🐟 🍱 🍣



206.....

SUSHI MISTO

10 pz sushi a scelta dello chef

🍷 🍴 🐟 🍱 🍣

RAMEN / ZUPPE



225.....
ZUPPA MISO
con alghe tofu
e erba cipollina
€ 2,50 🍜🌿



227.....
ZUPPA POLLO MAIS
€ 4,00 🍷



226.....
ZUPPA PECHINESE
zuppa agro piccante
€ 4,00 🍜🍷🌶️



220.....
MISO RAMEN
€ 8,00 🍜🍷🌿



222.....
RAMEN FRUTTI DI MARE
€ 9,00 🍜🍷🌿🐟

DONBURI



230.....
CURRY RICE
riso con sugo tradizionale giapponese
€ 9,00



232.....
KAARAGE DON
riso con pollo fritto tradizionale
giapponese
€ 10,00 🌾🍷



233.....
NIKU DON
riso con manzo saltato alle cipolle
€ 10,00 🌾🍷



234....
TERIYAKI DON
riso con pollo teriyaki
€ 8,00 🌾🍷

SPAGHETTI GIAPPONESI



240.....

SUGOI UDON

udon con sugo tradizionale giapponese
(Manzo, carote, patate, curry giapponese speziato)

€ 8,00 🍲 🌾



241.....

YAKI UDON

udon saltato con verdure e uovo

€ 6,00 🍳 🌾



242.....

EBI UDON

udon saltato con verdure uovo e gamberi*

€ 6,00 🍳 🌾 🍤



243.....

YAKI SOBA

spaghetti di grano saraceno
con verdure e uova

€ 6,00 🍳 🌾



244.....

EBI SOBA

spaghetti di grano saraceno
con gamberi* verdure e uova

€ 7,00 🍳 🌾 🍤

SPAGHETTI ORIENTALI



250.....
SPAGHETTI DI SOIA
CON CARNE PICCANTE
€ 5,00 🍴🌶️



251.....
SPAGHETTI DI SOIA
CON VERDURE MISTE
€ 5,00 🍴🌿



252.....
SPAGHETTI DI SOIA CON
GAMBERI* E VERDURE MISTE
€ 5,50 🍴🍤



253....
SPAGHETTI DI RISO
CON VERDURE MISTE E UOVA
€ 5,00 🍴🥚🌿



254.....
SPAGHETTI DI RISO CON
GAMBERI*, VERDURE MISTE E UOVA
€ 5,50 🍴🥚🍤



255.....
PAD-THAI
tagliatelle di riso saltate con verdure,
gamberi*, granella di arachide e uova
€ 7,00 🍴🥚🍤🌿

RISO ORIENTALI



260....
VENUS RICE
riso venere saltato
con gamberi*, verdure e uovo
€ 6,00 🍴🍴



261....
YAKI MESH
riso saltato con verdure e uovo
€ 4,00 🍴🌿



262....
EBI MESH
riso saltato con gamberi* verdure e uovo
€ 5,00 🍴🍴



263....
SAKE MESH
riso saltato con salmone verdure e uovo
€ 6,00 🍴🐟



264....
RISO ALLA CANTONESE
riso saltato con uovo, prosciutto e piselli
€ 4,00 🍴🌿



265....
RISO SALTATO SPECIALE
riso saltato con pollo, gamberi*
e erba cipollina
€ 6,50 🍴🍴🍴



266....
GNOCCHI DI RISO MISTI
con gamberi*, verdure e carne
€ 6,00 🍴

SECONDI PIATTI CUCINA ORIENTALE



274.....
GAMBERI* SALE E PEPE
€ 6.00 🍴 🥄



270.....
POLLO ALLE MANDORLE
€ 6,00 🍴 🥄



271.....
POLLO BAMBU' E FUNGHI
€ 6,00 🍴 🥄



273.....
POLLO THAI SPEZIATO
€ 6.00 🍴 🥄



276.....
GAMBERI* IN SALSA CHILI
€ 6.00 🍴 🥄



275.....
GAMBERI* AL LIMONE
€ 6,00 🍤



277.....
GAMBERI* IN SALSA AGRODOLCE
€ 6,00 🍤 🍋



278.....
MANZO PORRI E ZENZERO
€ 6,00 🍴



279.....
MANZO PEPERONI
€ 6,00 🍴



282.....
PAK-CHOI
€ 4,00 🌿

F RITTURE L EGGERE



304....
POLLO KARAGE
pollo fritto tradizionale
giapponese
€ 8,00 🌾🍷



300.....
TEMPURA MORIAWASE
tempura di gamberi* e verdure miste
€ 10,00 🌾🍷



301....
EBI TEMPURA
tempura di gambero
€ 10,00 🌾🍷



302.....
YASAI TEMPURA
tempura di verdure miste
€ 6,00 🌾



303.....
IKA TEMPURA
tempura di calamari*
€ 9,00 🌾🐟



305.....
TONKATSU
cotoletta di maiale
€ 7,00 🌾



307.....
PATATINE FRITTE
€ 3,00 🌿

TEPPANYAKI



312.....

SAKE TEPPAN

salmone alla piastra
con salsa teriyaki

€ 6,00 🐟🍴



310.....

EBI KUSHIYAKI

spiedini di gamberi*

€ 5,00 🍤



313.....

SEPIE ALLA GRIGLIA

€ 6,00 🐟



314.....

YAKITORI

spiedini di pollo grigliati
con salsa teriyaki

€ 4,00 🍴



DOLCI
&
BEVANDE

DOLCI

Mochi	€ 2,50 cad.
Sorbetto	€ 5,00
Dolci di pasticceria	€ 7,00

ACQUA / BEVANDE

Acqua naturale 75cl	€ 3,00
Acqua naturale 50cl	€ 2,00
Acqua frizzante 75cl	€ 3,00
Acqua frizzante 50cl	€ 2,00
Acqua lursia naturale 75cl	€ 4,00
Acqua lursia frizzante 75cl	€ 4,00
Coca Cola 33cl	€ 3,50
Coca Zero 33cl	€ 3,50
Fanta 33cl	€ 3,50
Sprite 33cl	€ 3,50
Estathé pesca 25cl	€ 3,50
Estathé limone 25cl	€ 3,50

VINI IN CALICE

Calice di bianco	€ 5,00
Calice di prosecco	€ 7,00

BIRRA

Birra artigianale giapponese

“Hitachino” red rice ale 33cl	€ 7,00
“Hitachino” white ale 33cl	€ 7,00
“Hitachino” daidai ale 33cl	€ 7,00
Asahi 50cl	€ 5,00
Saporo 65cl	€ 7,00

CAFFÈ / LIQUORI

Caffè	€ 1,00
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,50
Caffè orzo	€ 1,50
Amari	€ 3,50
Grappa	€ 3,50
Liquori	€ 3,50
Whisky	€ 4,50
Sakè yuzu	€ 5,00
Sakè umeshu	€ 5,00

THÈ CALDO

Thè verde	€ 4,00
Thè gelsomino	€ 4,00
Thè oolong	€ 4,00



WINE & SAKE LIST

SELEZIONE A CURA DI
SOMM. **PAOLO PORFIDIO**

BOLLICINE

Cuvée Exential Brut – Poderi Ducali (Glera) – Veneto	€ 18,00
Franciacorta Extra Brut – Le Marchesine (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero) – Lombardia	€ 30,00
Franciacorta Millesimato Saten 2016– Le Marchesine (Chardonnay) – Lombardia	€ 40,00
Prosecco di Conegliano Sopralerighe – Sopralerighe (Glera)– Veneto	€ 20,00
Cremant de Bourgogne Brut – Domaine Hamelin (Pinot Nero) – Borgogna, Francia	€ 35,00
Champagne Brut Tradition – Paul Goerg (Chardonnay, Pinot Nero) – Champagne, Francia	€ 65,00
Champagne Blanc de Blancs – Paul Goerg (Chardonnay) – Champagne, Francia	€ 80,00
Champagne Belle Epoque Brut 2012– Perrier Jouet (Chardonnay, Pinot Nero) – Champagne, Francia	€ 230,00
Franciacorta Millesimato Rose 2016– Le Marchesine (Chardonnay, Pinot Nero) – Lombardia	€ 40,00
Champagne Brut Rose – Paul Goerg (Chardonnay, Pinot Nero) – Champagne, Francia	€ 95,00

VINI BIANCHI

Chardonnay Libaio 2019 - Ruffino (Chardonnay) - Toscana	€ 20,00
Gewurztraminer 2019 - Kossler (Gewurztraminer) - Alto Adige	€ 32,00
Ribolla Gialla 2019 - Vigna del Lauro (Ribolla Gialla) - Friuli Venezia Giulia	€ 22,00
Sauvignon 2019 - Ronco dei Tassi (Sauvignon) - Friuli Venezia Giulia	€ 30,00
Soave Classico San Michele 2019 - Cà Rugate (Garganega) - Veneto	€ 23,00
Langhe Bianco 2018 - Luigi Oddero & Figli (Viognier, Chardonnay) - Piemonte	€ 26,00
Lugana BIO 2019 - Sguardi di Terra (Turbiana) - Lombardia	€ 25,00
Pinot Grigio La Solatia 2019 - Ruffino (Pinot Grigio) - Toscana	€ 25,00
Bramito Della Sala 2019 - Antinori (Chardonnay) - Umbria	€ 31,00
Vermentino di Gallura Sa Raina 2019 - Piero Mancini (Vermentino) - Sardegna	€ 27,00
Chablis 2018 - Domaine Hamelin (Chardonnay) - Borgogna, Francia	€ 45,00
Riesling Der Mineralische 2018 - Weegmuller (Riesling) - Mosella, Germania	€ 50,00

VINI ROSATI

Aqua Di Venus 2020 - Ruffino (Syrah, Sangiovese, Pinot Grigio) - Toscana	€ 25,00
Scalabrone 2019 - Antinori (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) - Toscana	€ 30,00
A Mano Rosè 2019 - A Mano (Primitivo) -Puglia	€ 26,00

VINI ROSSI

Chianti Riserva 2016 - Ruffino (Sangiovese) - Toscana	€ 24,00
Valtellina Rosso 2017 - Nino Negri (Nebbiolo) - Lombardia	€ 26,00
Il Bruciato 2019 - Antinori (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah) - Toscana	€ 38,00
Primitivo Salento 2019 - Vallone (Primitivo) - Puglia	€ 25,00

VINI DOLCE

Moscato d' Asti Canelli 2020 - Luigi Oddero & Figli (Moscato) - Piemonte	€ 24,00
---	---------



常陸野ネストビール

HITACHINO NEST BEER

Le combinazioni di malto e luppolo sono infinite, ma il nostro obiettivo è bilanciare il carattere di questi due ingredienti per creare una sinergia raffinata e una birra perfetta



Hitachino Dai Dai Ale

Imperdibile per gli amanti del sake, birra rosata prodotta con riso rosso «Asamurasaki», dal gusto bilanciato tra il dolce e l'amarognolo.

ABBINAMENTI:



SUSHI



TERIYAKI



AGRODOLCE



RAMEN



€ 8

Alc. Vol. 7%



Hitachino White Ale

Blanche Wit rinfrescante e dalle note agrumate e speziate, ideale come aperitivo o in abbinamento a tutto pasto, specialmente con piatti leggeri e di pesce, ma anche con fritti.

ABBINAMENTI:



SUSHI



APERITIVI



FRITTI



OSTRICHE



€ 8

Alc. Vol. 5,5%

Hitachino Dai Dai Ale

Ipa dalle spiccate note agrumate, grazie all'uso di «Fukure Mikan», agrume giapponese simile al mandarancio. Retrogusto umami, rende questa birra estremamente bevibile.

ABBINAMENTI:



MAKI ROLLS



RAMEN



FRITTI



SECONDI



€ 8

Alc. Vol. 6%

il sake...

Il sake è una bevanda alcolica giapponese a base di riso da bere a tutto pasto

Sapevi che il sake...

Il sake non è un distillato, ma un fermentato che si abbina perfettamente a diverse pietanze, con una gradazione alcolica simile a quella del vino! Viene servito freddo, caldo o a temperatura ambiente.



Dewanoyuki Kimoto

Junmai

Ottenuto con il processo di produzione "Kimoto", levigato fino al 65% di Seimai Buai e solo riso Miyamanishiki della prefettura di Yamagata. Sapore corposo, rotondo, gusto pieno e profumo fragrante.



34

l'autentico



Isake Classic

● Junmai Ginjo

Sake tradizionale ma con un tocco moderno. Al palato si rivela uno stile morbido, setoso e rinfrescante con note di melone, pesche e noci. Questo sake premium è un match perfetto per la cucina giapponese.



45

l'aromatico

Masumi Shiro

● Junmai Ginjo

Sake dalla bassa gradazione alcolica, morbido e bilanciato con una leggera acidità finale, simile ad un vino bianco. Ha un aroma fruttato, un palato delicatamente dolce e un persistente sapore di umami, rendendolo perfetto, insieme alla sua gradazione bassa ad abbinamenti di piatti freschi e delicati.



42

il fresco

Konishi Aosae

● Junmai

Un sake delicato e dal gusto rinfrescante, con una piacevole dolcezza che accompagna la bevuta, persistendo delicatamente sul palato e facendo spazio infine all'umami.



34

il delicato

Shirayuki Edo Genshu

● Sake invecchiato

Questo sake molto particolare è una riproduzione autentica di una ricetta tradizionale del 1700. Gusto dolce ma con una buona persistenza, simile ad un vino dolce. Il risultato è un bel colore ambrato, in parte dovuto anche alla produzione e al primo affinamento che avvengono in fusti di legno tradizionali (Taru).



6

l'invecchiato

Kodakara Momo Sakura

● Fruit Sake

Liquore leggero alla ciliegia e pesca. Prodotto con ciliegia "Satounishiki" e pesca "Kawanajima-hakutou", due frutti famosi per l'intensità del loro sapore e per la qualità. Ottimo per un "bellini giapponese", con prosecco oppure on the rocks.



6

il fruttato

Kodakara Ginger

● Fruit Sake

Partendo da una base del pregiato sake Junmai Daiginjo Tatenokawa, viene poi aggiunto succo fresco di zenzero selezionato dalla calda regione di Kochi. Liquore leggero allo zenzero, aroma pungente e speziato, dal gusto rinfrescante e peperino, tipiche caratteristiche dello zenzero, ideale come digestivo.



6

lo speziato

Kodakara Yuzu

● Fruit Sake

Liquore leggero allo yuzu (agrumi giapponese). Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro. Fresco e fruttato, per la produzione di ogni bottiglia vengono utilizzati tra 15 e 20 yuzu, messi in macerazione per diversi giorni.



6

l'agrumato

Kikuisami Umeshu

● Fruit Sake

Liquore leggero alla prugna giapponese, fatto con una base di sake e abbondanti prugne giapponesi. Questo è il liquore alla prugna tradizionale delle case di campagna, fatto una volta l'anno per le famiglie locali.



6

il classico