

# DEGUSTAZIONE SAKE

## “CHISANA AI” “Piccoli Amori”

per 2 persone

### Sho Ciku Bai 180 ml.

- ↳ Aroma di miele, noci e leggermente vanigliato
  - ⊖ Spezie chai, noce moscata, cardamomo, crosta di pane
- Tipo Classic Junmai Ginjo  
Levigatura 70%  
Vol 15%

#### Accompagna

### Green samosa

Triangolini di pasta croccante ripieni di verdure speziate,

accompagnati da maionese giapponese

### Shrimp stick

Gamberi\* avvolti in pasta fillo\* con

edamame\*, accompagnati da salsa spicy



### Nama Can 180 ml.

- ↳ 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%

#### Accompagna

### Nippo Nachos

Tartare di gambero argentino e capasanta con jalapeño,

avocado, nachos e tobiko\* conditi con maionese allo

yuzu e salsa senape e miele



### Kenbishi 180 ml.

- ↳ 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%

#### Accompagna

### Green udon

Pasta udon al tè verde con gambero

argentino, fiori di zuccina, avocado,

pomodoro, tempura di daikon, sakura

mix e spolverata di tè verde



### Masumi dry 180 ml.

- ↳ Sentori floreali e frutta, note dolci del riso
  - ⊖ Tendenzialmente secco, equilibrato e persistente
- Tipo Futsushu  
Levigatura 68%  
Vol 15%

#### Accompagna

### Spiedini di gamberi

Gamberi alla griglia con teriyaki e spinacino fresco

con maionese al wasabi e granella di nocciola



Solo food 98.50 €

Solo Sake 32.00 €

Totale 130.50 €

120,00 €

# DEGUSTAZIONE SAKE

## “ŌINARU AI” “Grande Amore”

a persona

### Hatsumago dry calice

- ↳ 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%

### Special nighiri capasanta

Capasanta scottata, salsa spicy, guacamole e pomodoro

### Special nighiri astice

Astice al vapore, salsa yuzu-miso e pomodoro

### Special nighiri scampo

Scampo con salsa al mango e passion fruit



### Ota Kokoro calice

- ↳ 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%

### Tartare cerviche

Tartare di salmone, branzino, olio d'oliva,

salsa ceviche, salsa ponzu e japanese dressing

al wasabi



### Stella Muroka calice

- ↳ 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%

### Tonno e capasanta

Tonno e capasanta scottati con mango, pomodoro,

cipolla rossa, songino, salsa basilico e salsa ponzu



### Tamano hikari calice

- ↳ 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%

### Tempura gamberi



Solo food 58.50 €

Solo Sake 35.50 €

Totale 94.00 €

80,00 €