

SAKÈ GIAPPONESI

**Dal Sol levante una tradizione antica,
per un'autentica degustazione alla ricerca dell'umami.**

From the Rising Sun an ancient tradition,
for an authentic tasting in search of the umami.

TANIGAWADAKE CHOKARA JUNMAI 15%

calice 8 / bottiglia 72 cl 55

Chokara Junmai è un sakè dalla beva molto asciutta, progettato per mettere in risalto le sue note taglienti e l'umami del riso utilizzato per la produzione di sake di qualità. Sia gli amanti del sake che i neofiti apprezzeranno questo sake unico. / Chokara Junmai is specially brewed to be as deliciously dry as possible. This sake is designed to exhibit the sharp notes and umami of quality sake brewing rice. Sake lovers and newcomers will all enjoy this unique sake.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Gunma, Nagai Shuzo	Gohyakumangoku	Junmai 65%

KAMIKOKORO KISSUI 0%

calice 8 / bottiglia 72 cl 55

Fermentato con lieviti di pesca bianca. Al naso si rivela verde e acidulo, con un bouquet delicato e fruttato: melone verde, banana acerba, pera e una sorprendente nota di peperone verde. In bocca mostra una buona effervescenza, sostenuta da una struttura armonica. Dolce e acidulo al tempo stesso, fresco e vivace. / Fermented with yeasts of white peach. The nose is green and acidulous, with a delicate and fruity bouquet: green melon, sour banana, pear and a surprising note of green pepper. In the mouth it shows a good effervescence, supported by a harmonic structure. Sweet and acidic at the same time, fresh and lively.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Okayama, Kamikokoro Shuzo	Akebobo	Junmai 70%

TSUJI HONTEN "1859" JUNMAI BODAIMOTO 15%

calice 9 / bottiglia 72 cl 60

1859 è l'anno in cui è stato scoperto il riso Omachi nella prefettura di Okayama; da allora, questa cantina lavora per farlo conoscere in tutto il mondo. Sakè secco, con una spiccata acidità e un sapore complesso che ricorda frutta secca, pera e banana, ma con un forte accento di cereali. / 1859 is the year when Omachi rice was discovered in Okayama Prefecture; since then, this winery works to make it known around the world. Dry sake, with a marked acidity and a complex taste reminiscent of dried fruit, pear and banana, but with a strong cereal accent.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Okayama, Tsuji Honten	Omachi	Junmai Bodaimoto 65%

NOGUCHI NAOHIKO SAKE INSTITUTE

GOHYAKUMANGOKU VINTAGE 2019 19%

bottiglia 72 cl 150

Il colore giallo pallido sfocia in un aroma medio-intenso, ricco e vivace di prugna, banana e noci. Con una profondità succosa e complessa e una tale profondità di sapore e ampio umami, questo sakè è ottimo anche da gustare caldo. Noguchi Naohiko, il "Dio del sakè", è annoverato tra i più grandi produttori di tutti i tempi. / The pale yellow color results in a medium-intense, rich and lively aroma of plum, banana and walnuts. With a juicy, complex depth and such depth of flavor and wide umami, this sake is also great to enjoy hot. Noguchi Naohiko, the "God of sake", is counted among the greatest producers of all time.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Ishikawa, Noguchi Sake Institute	Gohyakumangoku	Yamahai Junmai Muroka Genshu 65%

NOGUCHI NAOHIKO SAKE INSTITUTE OMACHI 2020

NAMA VINTAGE 19%

bottiglia 72 cl 150

Sakè non pastorizzato in edizione limitata del maestro Noguchi Naohiko, il "Dio del sakè", annoverato tra i più grandi produttori di tutti i tempi. Dall'ampia varietà di aromi con una ricca componente fruttata e complessa, tra cui melone, pesca, burro e cereali. Finale piacevolmente amarognolo. / Limited edition sake with a wide variety of flavors with a rich fruity and complex component, including melon, peach, butter and cereals. Pleasantly bitter finish.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Ishikawa, Noguchi Sake Institute	Omachi	Yamahai Junmai Muroka Nama Genshu 65%

SANUKI CLOUDY 6%

calice 9 / bottiglia 72 cl 60

Filtrato grossolanamente, mantiene i suoi residui di fermentazione. Con aromi che ricordano ananas e yogurt, è ottimo sia per piatti piccanti che per il fine pasto. / Filtered coarsely, retains its fermentation residues. With aromas reminiscent of pineapple and yogurt, it is great for both spicy dishes and for the end of the meal.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Kagawa, Kawatsuru Shuzo	Sanuki Yoimai	Honjozo Nigori 70%

YONETSURU PINK KAPPA 10%

calice 9 / bottiglia 72 cl 60

Junmai unico dal colore rosato naturale grazie a un raro lievito rosso, con un bouquet di fragoline di bosco e acerola. Il gusto delicatamente dolce è bilanciato da un finale acidulo e rinfrescante, reso leggerissimo dal basso grado alcolico. Un sakè pop e contemporaneo che affascina ogni palato. / A unique Junmai with a natural pink color from a rare red yeast, featuring a bouquet of wild strawberries and acerola. The delicately sweet taste is balanced by a refreshing acidic finish, made very light by the low alcohol content. A pop and contemporary sake that fascinates every palate.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Yamagata, Yonetsuru Shuzo	Dewanosato	Junmai 65%

STELLA MUROKA JUNMAI DAIGINJO 15,4%

calice 13,5 / bottiglia 72 cl 90

Un Junmai Daiginjo non filtrato ai carboni dall'eleganza assoluta, con profumi seducenti di melone bianco e pesca. Al palato è setoso e morbido, con delicate note lattiche derivanti da una lenta fermentazione a bassa temperatura. Un sakè raffinato e bilanciato, perfetto per accompagnare l'alta cucina fusion. / A carbon-unfiltered Junmai Daiginjo of absolute elegance, with seductive scents of honeydew melon and peach. The palate is silky and soft, with delicate lactic notes from slow, low-temperature fermentation. A refined and balanced sake, perfect for accompanying high-end fusion cuisine.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Ibaraki, Inaba Shuzo	Gohyakumangoku / Miyamanishiki	Junmai Daiginjo 50%

NOGUCHI NAHIKO VINTAGE 2023 JUNMAI 19%

bottiglia 72 cl 92

Sakè non pastorizzato dal colore giallo paglierino, caratterizzato da aromi intensi di prugna, banana e noci. Al palato rivela una profondità succosa, con un umami ampio e note di cereali che ne esaltano la struttura complessa. Un capolavoro creato dal "Dio del Sakè" che invita a una degustazione meditativa. / Unpasteurized sake with a pale yellow color, characterized by intense aromas of plum, banana, and walnuts. The palate reveals a juicy depth, with wide umami and cereal notes that enhance its complex structure. A masterpiece created by the "God of Sake" that invites a meditative tasting experience.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Ishikawa, Noguchi Sake Institute	Gohyakumangoku	Junmai Muroka Nama Genshu 60%

TEDORIGAWA U YOSHIDAGURA 13%

calice 9 / bottiglia 72 cl 60

Fatto con hanmai locale Ishikawamon e con fermentazione Yamahai, la sua peculiarità sta nel perfetto equilibrio tra una leggera acidità e una piacevole dolcezza. Un sakè naturale, che si esprime con note floreali e fruttate delicate. / Maded with local hanmai Ishikawamon and with Yamahai fermentation, its peculiarity lies in the perfect balance between a slight acidity and a pleasant sweetness. A natural sake, which is expressed with delicate floral and fruity notes.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Ishikawa, Yoshida Shuzo	Ishikawamon	Junmai Yamahay Genshu 60%

FUKUCHU SEAFOOD JUNMAI 13%

calice 10 / bottiglia 72 cl 70

È grazie alla particolare morbidezza dell'acqua della regione di Hiroshima e all'uso di un Koji bianco che il Fukucho "Seafood" Junmai Genshu può esprimere un profilo fresco e leggero con note di limone. Da servire freddo come accompagnamento ai frutti di mare, ma anche a formaggi cremosi o dessert a base di frutta.

/ It is thanks to the particular softness of the water of the Hiroshima region and the use of a white Koji that the Fukucho "Seafood" Junmai Genshu can express a fresh and light profile with hints of lemon. To be served cold as an accompaniment to seafood, but also to creamy cheeses or fruit-based desserts.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Hiroshima, Imada Shuzo	Hattanso	Junmai 70%

KAMOSU MORI 14%

calice 9,5 / bottiglia 72 cl 65

Il naso è ricco di aromi floreali ed erbacei, con un leggero accenno di sottobosco. Il sapore è morbido e con una leggerissima dolcezza che accarezza la bocca e la riempie di note erbacee e fruttate, con punte floreali e una morbida acidità lattica che lo rende leggerissimo. / The nose is rich in floral and herbaceous aromas, with a slight hint of undergrowth. The taste is soft and with a very slight sweetness that caresses the mouth and fills it with herbaceous and fruity notes, with floral tips and a soft lactic acidity that makes it very light.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Niigata, Naeba Shuzo	Koji: Gohyakumangoku Kake: Koshihikari	Junmai Ginjo Kimoto 60%

NANBUBIJIN TOKUBETSU JUNMAI 15%

calice 11,5 / bottiglia 72 cl 80

È prodotto con Gin-Otome, un riso coltivato nella città di Ninohe di Iwate. Sapore ricco ed aromatico, floreale e rinfrescante. Ricorda uno yogurt pregiato, mentre l'umami e la dolcezza del riso si diffondono in bocca per poi lasciarla pulita. / It is produced with Gin-Otome, a rice grown in the city of Ninohe of Iwate. Rich and aromatic, floral and refreshing flavor. It resembles a high-quality yogurt, while the umami and sweetness of rice spread in the mouth to leave it clean.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Iwate, Nanbubijin Shuzo	Gin-Otome	Tokubetsu Junmai 55%

NANBUBIJIN ALL KOJI 2004 15%

calice 20 / bottiglia 50 cl 105

Sakè dalla beva morbida e robusta, ottenuto utilizzando il 100% di Kojimai. Portato all'invecchiamento, si esprime su note di miele e frutta matura, con un finale che ricorda i funghi porcini. Adatto per piatti corposi e agrodolci. / Obtained using 100% of Kojimai. Brought to aging, it expresses notes of honey and ripe fruit, with a finish of mushrooms. Suitable for full-bodied and sweet and sour dishes.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Iwate, Nanbubijin Shuzo	Toyonishiki	100% Kojimai invecchiato 65%

SENKIN ORGANIC NATURE 14%

calice 10 / bottiglia 72 cl 70

Sakè naturale, ottenuto senza l'aggiunta di lieviti. Il metodo di produzione è naturale e molto delicato, risalente a 300 anni fa e molto lungo. Questo sakè presenta aromi ricchi e fruttati di pompelmo, moscato, vaniglia e banana. Ha una dolcezza complessa e delicata, con un finale tagliente e un'amarezza finale tipici del metodo kimoto. / Natural sake, obtained without the addition of yeast. The production method is natural and very delicate, dating back 300 years and very long. This sake has rich and fruity aromas of grapefruit, muscat, vanilla and banana. It has a complex and delicate sweetness, with a sharp finish and a final bitterness typical of the kimoto method.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Tochigi, Senkin Shuzo	Kamenoo	Junmai Kioke Jikomi Kimoto 90%

MORISHIMA JUNMAI DAIGINJO OMACHI 15%

calice 11 / bottiglia 72 cl 75

Prodotto con il riso ancestrale Omachi, questo Daiginjo offre una struttura vellutata e un'aromaticità superiore di fiori bianchi e frutta tropicale. Il sorso danza tra una dolcezza succosa e una freschezza minerale cristallina, tipica dello stile della cantina. Un equilibrio perfetto tra la potenza del chicco e la finezza artigianale. / Crafted with ancestral Omachi rice, this Daiginjo offers a velvety structure and superior aromatics of white flowers and tropical fruit. The palate dances between juicy sweetness and crystalline mineral freshness, typical of the brewery's style. A perfect balance between grain power and artisanal finesse.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Ibaraki, Morishima Shuzo	Omachi	Junmai Daiginjo 50%

RYUSEI MUKU NO KEIFU 16%

calice 9,5 / bottiglia 72 cl 67

Il nome significa "stirpe senza difetti" e indica la cura con cui questo sakè viene prodotto e invecchiato per 2 anni in legno. Elegante ma possente, ricco di umami e di fragranze che partono dai cereali e dalla frutta secca per finire nella frutta matura, presenta un fondo complesso e un accenno lattico dovuti al metodo Kimoto senza aggiunta di lieviti. / The name means "lineage without defects" and indicates the care with which this sake is produced and aged for 2 years in wood. Elegant yet powerful, rich in umami and fragrances that start from cereals and dried fruit and end in ripe fruit, it has a complex base and a hint of lactic due to the Kimoto method without the addition of yeasts.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Hiroshima, Fujii Shuzo	Omachi	Junmai Kimoto 60%

NINKI FRESH AGING 15%

calice 9 / bottiglia 72 cl 60

Saké affinato a temperature sotto lo zero (-3°) aroma che si apre su note fruttate e brillanti. Al palato è fresco, con un attacco morbido e un equilibrio sorprendente tra dolcezza delicata e acidità. / Sake aged at temperatures below zero (-3°) aroma that opens on fruity and bright notes. On the palate it is fresh, with a soft attack and a surprising equilibrium between delicate sweetness and acidity.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Tohoku, Ninki Shuzo	Yumeno Kaori	Junmai Daiginjo 50%

MIKAWA SHUZO "MAIBIJIN" JUNMAI YAMAHAI 14,6% *calice 9 / bottiglia 72 cl 60*

Di un colore giallo paglierino sorprendente, torbido, con una acidità molto importante accompagnata da aromi fermentati che ricordano il limone. Adatto per abbinamenti a pesce azzurro, formaggi, funghi e Tartufo. / It has a surprising straw-yellow color, with a very important acidity accompanied by fermented aromas recalling lemon. Good in pairing with oily fish, cheeses, mushrooms and truffle.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Fukui, Mikawa Shuzo	Koshihikari di Fukui	Junmai Yamahai 60%

KAZE NO MORI OMACHI 807 16% *bottiglia 72 cl 75*

Sakè moderno che utilizza il riso ancestrale Omachi con una levigatura minima dell'80% per esaltarne la struttura. Al naso sprigiona freschi profumi di mela verde e pera, mentre il palato è vivace, cremoso e arricchito da una piacevole effervescenza naturale. Un profilo dinamico che bilancia perfettamente la dolcezza del frutto con un finale pulito e minerale. / A modern sake using ancestral Omachi rice with minimal 80% polishing to enhance its structure. The nose releases fresh scents of green apple and pear, while the palate is lively, creamy, and enriched by a pleasant natural effervescence. A dynamic profile that perfectly balances fruity sweetness with a clean, mineral finish.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Nara, Yucho Shuzo Kaze no Mori	Omachi	Junmai Nama 80%

KAZE NO MORI ALPHA 6 14% *bottiglia 50 cl 70*

Alpha type 6 nasce con lo scopo di offrire un namazake prodotto con riso Akitsuho coltivato a Nara. Realizzato con koji bianco e lievito Kyokai K6, combina tecniche moderne con antico metodo Bodaimoto. Non filtrato, né pastorizzato, è un saké crudo vivace dai sentori fruttati con note agrumate e un finale leggermente amarognolo che ricorda il pompelmo; inoltre, la leggera effervescenza lo rende rinfrescante e di amabile bevuta. / Alpha type 6 was born with the aim of offering a namazake produced with Akitsuho rice grown in Nara. Made with white koji and Kyokai K6 yeast, it combines modern techniques with the ancient Bodaimoto method. Unfiltered or pasteurized, it is a lively raw sake with fruity notes with citrus notes and a slightly bitter finish reminiscent of grapefruit; furthermore, the light effervescence makes it refreshing and a lovely drink..

Area	Rice typology	Seimai Buai
Nara, Yucho Shuzo Kaze no Mori	Akitsuho	Junmai Muroka Nama 70%

DARUMA MASAMUNE 3Y 14,6% *calice 13 / bottiglia 50 cl 60*

Koshu ottenuto dalla miscelazione di due tipi di sakè invecchiati per tre anni secondo una tecnica tradizionale. Aromi di vaniglia, uva passa, brodo di osso leggero, mandorle e daikon leggermente sottaceto. Al palato è dolce, complesso con praline, albicocca secca e banana, caffè, cioccolato e buccia d'arancia. / Koshu obtained by mixing two types of sake and carefully aged for three years according to a traditional technique. Aromas of vanilla, raisins, light bone broth, almonds and slightly pickled daikon. The palate is sweet, complex with pralines, dried apricot and banana, coffee, chocolate and orange peel.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Gifu, Shiraki Tsunesuke Shoten	(Non esplicitato)	Koshu 70%

KAMOBISHITO KUHEIJI "EAU DU DESIR" 16% *calice 11 / bottiglia 72 cl 75*

Elegante e profumato al naso, dalle profonde note erbacee e di pompelmo. In bocca è dolce e rotondo come il miele, persistente e minerale. / Elegant and fragrant in the nose, with deep herbaceous notes and grapefruit. In the mouth it is sweet and round like honey, persistent and mineral.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Aichi, Banjo Jozo	Yamadanishiki	Junmai Daiginjo 50%

KAMOBISHITO KUHEIJI "SAUVAGE" 16% *calice 11 / bottiglia 72 cl 75*

Sauvage presenta un aroma gentile, accompagnato con note erbacee e di cereali, oltre a sentori botanici non invadenti. Al palato presenta una piacevole mineralità, la freschezza della frutta e l'amaro della scorza di agrumi. Il sapore è inizialmente delicato, poi il sapore si apre, rivelando note tropicali come banana matura. / Sauvage has a gentle aroma, accompanied by herbaceous and cereal notes, as well as non-invasive botanical hints. The palate has a pleasant minerality, the freshness of the fruit and the bitterness of the citrus peel. The flavor is initially delicate, then the flavor opens, revealing tropical notes like ripe banana.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Aichi, Banjo Jozo	Omachi	Junmai Daiginjo 50%

TATENOKAWA MALOLAC 13%

calice 13 / bottiglia 72 cl 90

Grazie alla fermentazione malolattica, presenta una dolcezza delicata e una leggera acidità. Corpo morbido e cremoso, con note che ricordano yogurt e mela verde. Consigliato soprattutto con sushi, ostriche e tempura. / Thanks to malolactic fermentation, this sake displays delicate sweetness and subtle acidity. The palate is soft and creamy, with distinctive notes of yogurt and green apple. Best paired with sushi, oysters, and tempura.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Yamagata, Tatenokawa Shuzo	Dewasansan	Junmai Daiginjo 50%

TATENOKAWA SEIRYU 14%

calice 11 / bottiglia 72 cl 75

Seiryu significa flusso limpido: un nome che evoca l'immagine di un ruscello cristallino. Un saké fresco, con lievi note acide sul finale, dall'aroma intenso, profumato e moderatamente dolce. Perfetto con frutti di mare e pesce bianco. / "Seiryu" (Clear Stream) evokes crystal-clear mountain waters. Fresh and fragrant with intense, moderately sweet aromas and a subtle acidic finish. Ideal with seafood and white fish.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Yamagata, Tatenokawa Shuzo	Dewasansan	Junmai Daiginjo 50%

TSUCHIDA 12

calice 11,5 / bottiglia 72 cl 80

La scarsa levigatura del riso dona profondità e struttura, facendo risaltare note di nocciola e cereali tipiche del koji che spingono a scoprirne le infinite sfumature. Il basso tenore alcolico e l'acidità agrumata figlia del koji bianco lo rendono tuttavia un sakè sorprendentemente bilanciato e di facile approccio anche per i novizi. Un profilo moderno che unisce la complessità del metodo Kimoto a una beva fresca e immediata. / The minimal rice polishing provides depth and structure, highlighting hazelnut and cereal notes typical of koji that invite you to discover its infinite nuances. The low alcohol content and the citrusy acidity from white koji make it a surprisingly balanced sake, easy to approach even for newcomers. A modern profile that combines the complexity of the Kimoto method with a fresh and immediate drinkability.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Gunma, Tsuchida Shuzo	Asahi no Yume	Junmai Kimoto 90%

TSUCHIDA F 14%

calice 9,5 / bottiglia 72 cl 65

Kimoto Junmai prodotto con un hanmai locale. Presenta un'acidità spiccata, simile a quella dell'uva bianca: un sakè naturale, prodotto per caso con batteri e lieviti indigeni, che rendono un gusto elegante e complesso, un corpo persistente e sentori di caramello, cardamomo e paglia. / Kimoto Junmai produced with a local hanmai. It has a distinct acidity, similar to that of white grapes: a natural sake, produced by chance with indigenous bacteria and yeasts, which make an elegant and complex taste, a persistent body and hints of caramel, cardamom and straw.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Gunma, Tsuchida Shuzo	Asahi no Yume	Junmai Kimoto 90%

TSUCHIDA "BODAIMOTO X KIMOTO" 16%

calice 12,5 / bottiglia 72 cl 85

Incontro tra due metodi ancestrali, questo sakè naturale esprime un'acidità lattica vibrante e un umami profondo. Senza lieviti aggiunti, rivela al naso note di cereali e frutta matura, chiudendo con una mineralità intensa e complessa. Un ritorno alle origini, potente e moderno. / A fusion of two ancestral methods, this natural sake expresses vibrant lactic acidity and deep umami. With no added yeasts, the nose reveals notes of cereals and ripe fruit, finishing with intense and complex minerality. A powerful and modern return to the origins.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Gunma, Tsuchida Shuzo	Asahi no Yume	Junmai Bodaimoto Kimoto 70%

KOTO NO HOKA INENOMI 14%

calice 11,5 / bottiglia 72 cl 80

Prodotto senza aggiunta di lieviti, alcol o acido lattico, con fermentazione spontanea e solo lieviti naturali. Il risultato è un sakè molto complesso, con un'acidità elevata che trasporta sentori speziati, sottobosco e frutta passita su una base lattica molto intensa, impreziosita da una brillante mineralità. Simile a un vino bianco, ma con il ricco umami caratteristico del sakè. / Produced without the addition of yeasts, alcohol or lactic acid, with spontaneous fermentation and only natural yeasts. The result is a very complex sake, with a high acidity that carries spicy hints, undergrowth and dried fruit on a very intense lactic base, embellished with a brilliant minerality. Similar to a white wine, but with the rich umami characteristic of sake.

Area	Rice typology	Seimai Buai
Gunma, Tsuchida Shuzo	Asahi no Yume	Junmai Kimoto 70%