

*Il sakè è una bevanda alcolica tipicamente giapponese ottenuta da un processo di fermentazione che coinvolge riso, acqua e spore koji.*

*L'aggiunta di aromi ne fa variare il gusto creando diverse versioni da bere sia freddo che caldo accompagnando la degustazione dei cibi.*



SAKE(dolce)

337 sayuri nigori 72cl

335 sayuri nigori 30cl



€ 22,00

€ 12,00

SAKE(amaro)

338 yamada nishiki 72cl

331 yamada nishiki 30cl



€ 22,00

€ 12,00



SAKE(secco)

336 junma ginjo 72cl

332 junma ginjo 30cl



SAKE(liscio)

339 sake hakutsuru 1,8L



€ 22,00

€ 12,00

€ 25,00

SAKE(frizzante)

334 awayuki 30cl



SAKE(prugna)

344 takara plum 75cl



€ 12,00

€ 18,00

SAKE(normale)

330 tanrei junmaishu 18cl

342 chung ha 30cl

343 draft 30cl

340 haiku 37.5cl

€ 6,00

€ 9,00

€ 10,00

€ 12,00

## SPUMANTI-PROSECCO

Millesimato Brut	€25,00
Extra DRY	€22,00
Valdobbiadene	€24,00
Cartizze	€24,00
Spumante Rosé	€20,00
Spumante fermo	€20,00

## VINO BIANCO E ROSÈ

Germogli bianco frizzante	€15,00
Germogli Rosé frizzante	€15,00
Favorita	€15,00
Arneis fermo	€15,00
Arneis frizzante	€15,00
Vermentino	€18,00
Rosé	€18,00
Müller Thurgau	€20,00
Chardonnay	€18,00
Sauvignon	€22,00
Gewurztraminer	€22,00
Pinot Grigio	€18,00
Pinot bianco	€18,00

## VINO ROSSO

Barolo	€25,00
Barbera	€18,00
Nebbiolo	€20,00
Dolcetto	€15,00