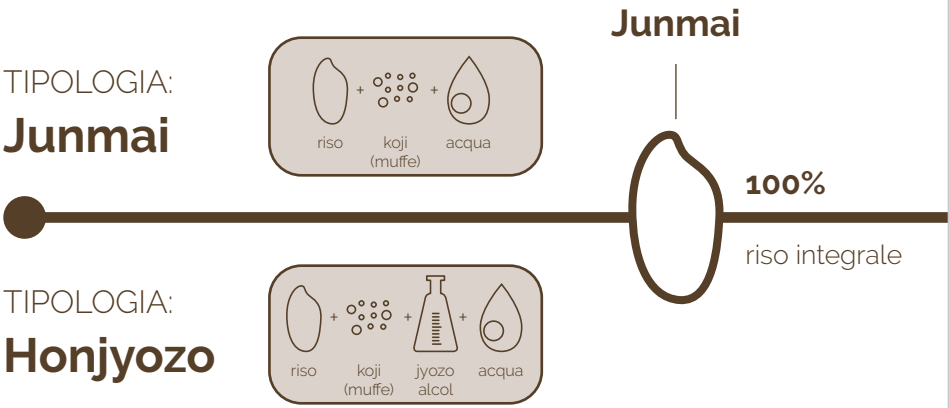


MENÙ
DRINK

Conoscere il sake

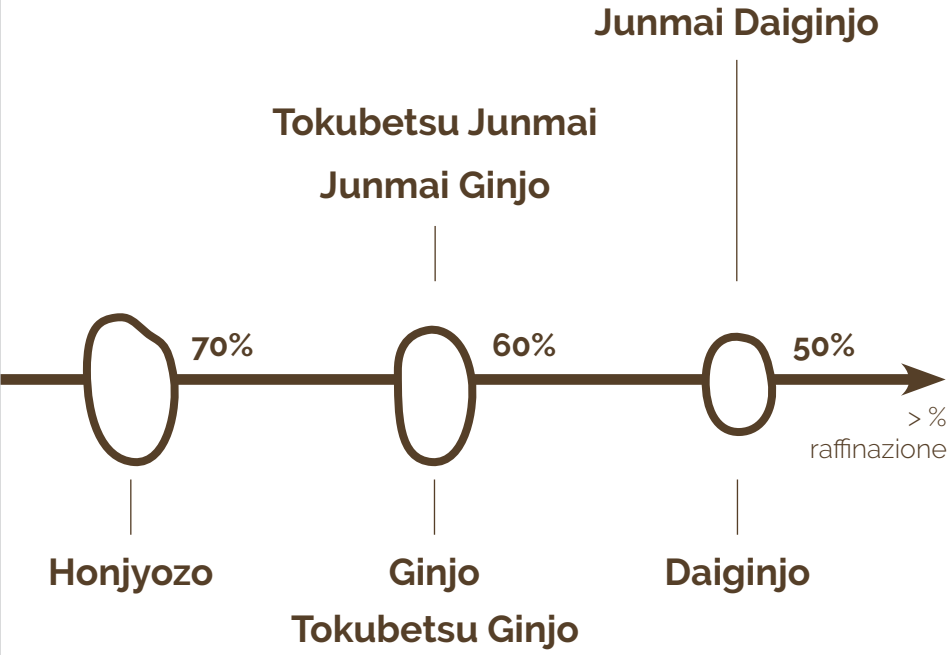
Il sake è certamente la bevanda alcolica giapponese più conosciuta al mondo. È ottenuta attraverso il processo di fermentazione del riso e come per il vino ne esistono di diverse varietà.

Principalmente il sake si divide in due categorie, Junmai (ottenuta dalla fermentazione del riso grazie alle "muffe", koji, con la sola aggiunta di acqua) e Honjyozo (che prevede l'alcol come ingrediente ulteriore). La qualità del riso, come quella dell'acqua giocano un ruolo fondamentale nel risultato finale, e a seconda del grado di



raffinazione si ottengono ulteriori tipologie di sake, come illustrato nello schema qui sotto. Ad esempio, raffinando fino al 60% il riso di un sake di tipo Junmai otterremo due possibili varietà: la Tokubetsu Junmai e la Junmai Ginjo.

In genere, più la raffinazione cresce (e si tiene solo il cuore del riso), più la qualità del sake aumenta, fino alla Junmai Daiginjo e alla Daiginjo.
Raggiunto o superato il grado del 50% di raffinazione del riso tutti i sake appartengono ad una di queste due categorie che sono le più pregiate.



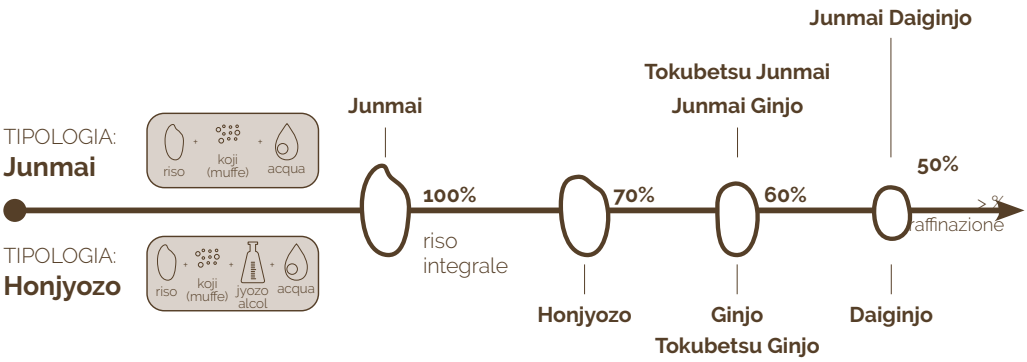
Conoscere il sake

Il sake è la bevanda alcolica giapponese più conosciuta nel mondo. Si ottiene dalla fermentazione del riso, come il vino da quella dell'uva, e ne esistono molte varietà.

La qualità dell'acqua e del riso hanno un ruolo fondamentale, ma la principale distinzione è tra i sake Junmai, ottenuti dalla fermentazione del riso grazie alla muffa koji con la sola aggiunta dell'acqua, e Futsushu o Honjozo, a cui viene aggiunto dell'alcool che li rende più secchi.

L'utilizzo di chicchi di riso più o meno levigati crea un'ulteriore distinzione, come spiegato nello schema qui sotto. Più il riso è levigato rispetto al volume iniziale, più emerge la cosiddetta Ginjo-ka, aromi eleganti e fruttati caratteristici del sake omonimo.

Altre tipologie particolari sono i sakè Tokubetsu, diversi in ogni cantina, i Tarusake, legnosi e affinati in botti di cedro, o ancora i Nigori, lattici e con residui di riso.



SAKE
日本酒

freddo ambiente caldo

180 ml 720 ml

Sake sfusi

Calice freddo (90 ml) ..... 6 €
Tris di assaggi (120 ml) ..... 10 €
Tokkuri freddo (180 ml) ..... 12 €
Tokkuri caldo (180 ml) ..... 10 €

Sake Freddo bottiglietta

Kikumasamune Shiboritate 300 ml ..... 13 €
Tutti i profumi dei sake Ginjo e la freschezza del sake a pastorizzazione singola. (14,5% vol.)

Kikumasamune Tarusake 300 ml ..... 15 €
Secco, sake barricato ma fresco di Yoshino Sugi. (15% vol.)

Ozeki Nigori 375 ml ..... 15 €
Sake non filtrato, dolce e cremoso. (14,5% vol.)

Carta dei sake (720 ml)

Konishi Aosae (Hyogo) ..... 33 €
Fresco e pulito al palato è ottimo per chi si avvicina ai sake per la prima volta (15,5% vol.)

Hatsumago Densho (Yamagata) ..... 33 €
Sake ricco e corposo, prodotto con il metodo tradizionale Kimoto. Dolcezza e acidità si bilanciano magistralmente in un sake ottimo da bere sia caldo che freddo (15-16% vol.)

Konishi Hiyashibori Daiginjo (Hyogo) ..... 35 €
Molto elegante, la pastorizzazione singola e una piccola aggiunta di alcol esaltano gli aromi di frutta tipici del Daiginjo (15-16% vol.)

Tamano Hikari Yamahai (Kyoto) ..... 37 €
Sake a lunga fermentazione che lascia un persistente e piacevole sentore di riso (15-16% vol.)

Shichida Junmai (Saga) ..... 40 €
Sake corposo e ricco, ma con note fruttate di melone e miele che lo rendono unico nella categoria Junmai (17% vol.)

Sohomare Kimoto Honjyozo ..... 40€
Secco con retrogusto "piccante" e aromatico con profumi ginjo e dal sapore honjyozo (15% vol)

Zao Junmai K ..... 40€
Sake dal gusto inizialmente umami ma rinfrescante, tendente al secco sul finale (15% vol.)

Buyu Sakana Senyo ..... 40€
Pensato per abbinarsi a sashimi e crostacei, unisce aromi di pesca e pera alle note lattiche del metodo kimoto e un'ottima freschezza (15% vol.)



Banshu Ikkon Junmai Ginjo ..... 42€

Sake bilanciato con note tropicali e la croccantezza del melone bianco. Si sposa bene ai piatti fritti e di pollo (15% vol.)

Aizu Ryugasawa Daiginjo ..... 42€

Un daiginjo non banale che bilancia aromi di frutti rossi e vaniglia con un corpo cremoso e ricco di umami. Perfetto fino al dolce (15% vol.)

Jurokudai Kuroemon Junmai ..... 42€

Sake molto elegante, che unisce la delicatezza delle pesche bianche a una struttura morbida. Da provare con sushi e tempura (16% vol.)

Kino 2 ..... 48€

Il suo nome significa "ritorno all'agricoltura". Sake sapido e tagliente, fatto con il riso coltivato dalla cantina stessa. Adatto per carni bianche e pesci grassi (15% vol.)

Macho Sake (Gunma) ..... 50€

Sake ricco e corposo preparato con il metodo tradizionale, utilizzando quasi tutto il chicco di riso (15,2% vol.)



Birre artigianali

COEDO (Saitama - JP, 330 ml)

Shiro (bionda non filtrata) ..... 8 €

Birra non filtrata, nuvolosa ma di una bella tinta luminosa. Questa birra bianca del Giappone sviluppa dei sapori dolci, fruttati, aromi di banane o di chiodo di garofano. Una bella carbonatazione e questi gusti ricchi assicurano un'esperienza saporita.

Ingredienti: *Malto (grano ed orzo) e luppolo.*

Ruri (pils) ..... 8 €

Una Pilsner dallo stile giapponese e dal gusto molto delicato. Bel contrasto tra le schiume bianche ed untuose e il colore dorato e leggero della birra. Al palato rinfrescante, con un buon equilibrio tra il gusto amaro del luppolo e il retrogusto di sapori raffinati.

Ingredienti: *Malto (single malt) e luppolo.*

Beniaka (rossa) ..... 8 €

Bellissimo abito rosso, profumo dolce e aromatico. L'idea originale è di un incontro tra un produttore di birra e la varietà locale di patate dolci giapponesi. Tasso alcolico leggermente più alto, la maturazione più lunga dona profondità al gusto ricco della birra.

L'utilizzo di patate dolci è originale nel mondo della birra e le ha permesso di vincere numerosi premi.

Ingredienti: *Patate dolci, malto, luppolo.*

MFB (Bologna - IT, 330 ml)

Kappa ..... 6 €

Birra Kolsch chiara dal colore giallo oro pallido; gusto morbido, delicato ed elegante con note fruttate e una punta di cremosità. (5,0%)

IPA ..... 8 €

Sia al naso che al palato sono evidenti i sentori resinosi e fruttati (frutti esotici a pasta gialla). IPA è una birra che si accompagna bene con le carni arrostite e la sua alcolicità contribuisce a sgrassare il palato. (7%)

Birre in bottiglia

Sapporo (330 ml.) ..... 4 €

Kirin (500 ml.) ..... 7 €

Birra analcolica Kirin (330 ml.) ..... 4 €

Cocktails e liquori

Umeshu on the rocks ..... 6 €
(liquore di prugna + ghiaccio)

Umeshu soda ..... 8 €
(liquore di prugna + soda)

Shiso Spritz (succo di perilla + prosecco) ..... 8 €

High Ball (whiskey + soda) ..... 9 €

Yuzu Gin Tonic ..... 9 €

Chunai (shochu + soda) ..... 8 €

Sake (30 ml.) ..... 4 €

Umeshu - liquore di prugna (50 ml.) ..... 4 €

Shochu (30 ml.) ..... 4 €

Whisky giapponese (30 ml.) ..... 6 €

Vini

Calice di vino ..... 5 €

Bollicine

Pignoletto frizzante Tamburello 375/750 ml ..... 13/18 €
Prosecco Tordera 375/750 ml ..... 16/24 €
Franciacorta saten Bonfadini 750ml ..... 38 €
Franciacorta rosè Bonfadini 750ml ..... 38 €

Bianchi

Pinot grigio Monsupello ..... 20 €
Riesling Monsupello ..... 24 €
Albana Secco Codronchio 750 ml ..... 30 €
Pecorino Zaccagnini 750 ml ..... 20 €
Falanghina I Pentri 750ml ..... 20 €
Fiano I Pentri 750ml ..... 28 €
Ribolla Gialla 750 ml ..... 20 €

Rossi

Montepulciano d'Abruzzo Zaccagnini 375/750 ml ..... 12/20 €
Aglianico I Pentri 750 ml ..... 22 €



Bevande analcoliche

Acqua 700 ml ..... 2,5 €

Tè caldo

Sencha (Tè verde) / Hojicha (Tè verde tostato) / Genmaicha (Tè verde con riso tostato) ..... 4 €

Tè freddo

Tè verde ..... 5 €

Coca Cola / Coca Zero ..... 4 €
Limonata bio ..... 4,5 €

Caffetteria

Caffè ..... 2 €



DOLCI
デザート / Desserts

Mochi (大福もち) 8
Dolci morbidi di riso con marmellata di fagioli bianchi e yuzu, cioccolato e fragola
***Mochi** · Rice cakes with white beans and yuzu jam, chocolate and strawberries* (6)

Dorayaki con gelato (どら焼き) 7
Pancake con marmellata di fagioli rossi accompagnato da una pallina di gelato a scelta
***Dorayaki** · Pancake with red beans jam with one scoop of icecream (of your choice)* (1, 3, 6, 7)

T's cake (チーズケーキゆず風味) 7
Cheesecake con salsa di yuzu
***T's cake** · Cheesecake with yuzu sauce* (1, 3, 7)

T's cake tè verde (抹茶のチーズケーキ) 7
Cheesecake al tè verde con panna montata e marmellata di fagioli rossi
***Matcha T's cake** · Matcha cheesecake with whipped cream and red beans jam* (1, 3, 6, 7)

Gelato affogato al caffè (カフェアフォガート) 6
Coffee affogato ice cream (7)

Gelato affogato al sake (酒アフォガート) 8
Sake affogato ice cream (7)

Gelato del giorno (本日のジェラート) 6
Proposta della cucina
***Ice cream of the day** · Flavours vary depending on availability* (allergeni variabili, *variable allergens*)

Frutta del giorno (本日のフルーツ) 6
Proposta della cucina
Fruit of the day (allergeni variabili, *variable allergens*)

Sake roll al sakekasu di Hoshitaro (Hoshitaro の酒粕ロールケーキ) 8
Hoshitaro's Sakekasu roll cake (1, 3, 7)



HOSHITARO
SAKE BREWERY

Saké

Il primo Saké che unisce materie prime italiane a un toji giapponese.
Ricco e complesso, con note di banana e mandorla.

Si accompagna bene ad ogni portata, ma è buono anche da solo.

solo 500 Bottiglie all'anno



€130 Bottiglia
(720ml)

€8 Bicchierino
(40ml)



€8 Affogato al Saké

Il nostro gelato al **fior di latte**



€8 Saké Roll al Sakékasu



via Nicolò dall'Arca, 1/I-L · 40129 Bologna (IT)
p. iva / c.f. 03511821203
+ 39 051 0415021 · yuzu@yuzuya.it
: facebook.com/yuzuyabologna
: instagram.com/yuzuyabologna

w w w . y u z u y a . i t