

LA DOLCEZZA  
È NELLO SPIRITO



## LA NOSTRA SELEZIONE DI TÈ GIAPPONESI

La Cerimonia del Tè prende il nome dalla tradizione giapponese del Chanoyu e trova nel Chado, che letteralmente significa "Via del Tè", il suo fondamento.

"Via" è intesa come il percorso che il seguace dell'arte del Tè apprende, perfeziona e pratica per tutta la vita e che serve a guidarlo nelle scelte e nella costruzione di tutta la sua esistenza. Per noi è un progetto per far conoscere agli italiani il vero mondo del Tè.

## LA NOSTRA SELEZIONE DI TÈ GIAPPONESI

### **Bancha**

3 euro

È il Tè verde orientale più conosciuto.

In giapponese, Bancha significa "Tè comune". Molto apprezzato per il suo basso contenuto di caffeina e per altri benefici salutari, il Tè Bancha si contraddistingue dagli altri tè giapponesi per le sue foglie grandi e piatte, caratterizzate da un colore verde brillante, che vengono raccolte all'inizio del periodo autunnale. Una volta preparato, il Tè ha un colore giallo dai riflessi verdi. Il suo sapore è intenso, vegetale e fresco. Leggermente amaro, con note vegetali.

### **Genmaicha**

3 euro

Tè verde giapponese, molto diffuso nella zona di Shizuoka. Genmai in giapponese significa riso, mentre Cha significa Tè. Si tratta infatti di un Tè preparato con una base di Tè verde giapponese, il Bancha, con aggiunta di riso soffiato e tostato. Tradizionalmente in Giappone viene utilizzato per la prima colazione dei bambini poiché ha un basso contenuto di caffeina e un gusto particolare e piacevole. Una volta preparato il mix, il Tè ha un colore giallo con riflessi verdi. Il suo sapore è intenso, vegetale e fresco, con note predominanti di riso tostato che ricordano il popcorn.

### **Kukicha verde bio**

5 euro

Questo Tè proviene dalla prefettura di Kagoshima, sull'isola di Kyushu, in Giappone. Kuki significa "Tè gambo" perché è un mix di foglie e piccoli rametti del Tè Sencha che vengono raccolti nei mesi di aprile e maggio. La sua caratteristica è quella di avere pochissima teina, per questo è perfetto dopo cena, come nella tradizione povera giapponese. Una volta preparato, il Tè ha un colore giallo/verde molto chiaro. L'aroma è vegetale con una nota leggera di legno.

## LA NOSTRA SELEZIONE DI TÈ GIAPPONESI

### **Benifuki bio**

7 euro

Anche questo Tè ha origini dalla prefettura Kagoshima ed è l'unico tè nero prodotto in Giappone. Il suo nome significa "ricchezze e onori rossi". Le foglie sono piatte, di aspetto ruvido e di un nero intenso. Una volta preparato, l'infuso ha una complessità aromatica davvero piacevole e un color rame intenso con note di henné e legno. La nota finale è dolce, leggermente speziata e vanigliata. La consistenza è corposa, forte e piena. Un Tè fruttato e tannico.

### **Gyokuro**

7 euro

Uno dei Tè più pregiati del Giappone. Il suo nome, tradotto in "rugiada preziosa", ricorda l'intenso colore verde delle sue foglioline che vengono raccolte in primavera da cespugli ombreggiati venti giorni prima, proprio per far sì che si arricchiscano di clorofilla. È questo a conferire alle foglie, lavorate in fini aghi di pino, il loro colore verde scuro brillante. È un Tè ricco di antiossidanti che dona un senso di calma e favorisce il sonno. Una volta preparato, ha un colore giallo/verde, chiaro, lattiginoso. Il suo aroma è intenso, vegetale e dolciastro, con note marine. La consistenza è vellutata al palato.

### **Sencha special fine**

5 euro

Il Sencha è il Tè più bevuto in Giappone. Proviene da coltivazioni non ombreggiate in pieno campo. La sua raccolta avviene solitamente nel periodo primaverile, ma è possibile avere diversi raccolti. Le sue foglie sono verde chiaro, leggermente schiacciate e assottigliate. È un Tè ricco di antiossidanti, preziosi alleati della salute. Una volta preparato, ha un colore giallo/verde trasparente. Il sapore è intenso e vegetale, con note marine e iodate. Ha una consistenza dolciastra e vellutata al palato.

## DISTILLATI

<b>Manzen imo shochu</b> kagoshima aromatico, cremoso 25%	8 euro al calice
<b>Kiroku imo shochu</b> kyushu speziato, floreale, fruttato 25% vol	6 euro al calice
<b>Aokage muji shochu</b> kyushu riso soffiato, malto, leggera nota affumicata 25%	6 euro al calice
<b>Yanagita mizunara muji shochu</b> kyushu secco, intenso e speziato 40%	12 euro al calice
<b>Plumia plum whisky</b> wakayama base whisky, finale agrumato rinfrescante 40%	10 euro al calice

## DISTILLATI

### **The tottori blended japanese whisky**

10 euro al calice

esprime la competenza di oltre 100 anni di tradizione di Matsui Distillery nell'arte del blending degli spirits. Invecchiato tre anni in botti di rovere tostato, da sempre non viene filtrato a freddo, per ottenere un gusto più autentico e originale. Dal colore oro limpido e chiaro, al naso si presenta elegante, bilanciato, con sentori di frutti maturi, spezie e legni, mentre al palato è ricco, floreale e complesso con aromi di vaniglia e cioccolato e un finale di legno di rovere.

### **Whisky akashi blended**

10 euro al calice

La distilleria White Oak venne fondata nel 1888 ma produce whisky in modo tradizionale e in piccole quantità solo dal 1919. L'effettivo processo di distillazione ha inizio invece nel 1984, anno in cui la società ha costruito un nuovo stabilimento. Prima di allora, tutto il whisky prodotto era utilizzato in una varietà di miscele conosciute col nome di "Quercia Bianca". La distilleria appartiene all'azienda Eigashima, istituita nel 1679 e uno dei più antichi produttori di sakè in Giappone, nella città di Akashi.

## DISTILLATI

### **The koshi - no shinobu whisky mizunara oak.**

8 euro al calice

Il blended whisky Shinobu è prodotto a Niigata. Il suo nome significa "tolleranza". Shinobu Whisky è una miscela di whisky maturati in ex botti di sherry e bourbon. Il maestro distillatore Usami seleziona le gocce nobili e le unisce in una botte giapponese Mizunara in cui ricevono la finitura.

### **Kujira ryukyu whiskey 20 years old.**

25 euro al calice

Fondata nel 1952, Kumesen Syuzo iniziò a distillare Awamori, una bevanda alcolica prodotta con riso indica e tipica delle isole giapponesi di Okinawa, note anche come Isole Ryukyu. Intorno al 1989 questa innovativa distilleria iniziò ad invecchiare Awamori in botti di rovere, creando un tipo unico di ji-whisky nella sua stessa categoria: il Ryukyu Whisky. Con 20 anni di maturazione in botti di bourbon, Kujira, un whisky single grain interamente fatto di riso, offre un profilo di gusto che stupisce e si distingue dalle sue controparti di malto, creando una scelta rinfrescante per gli amanti degli alcolici.

### **Whisky yoichi single malt nikka**

13 euro al calice

Dalla storica distilleria Yoichi, il fiore all'occhiello di Nikka Whisky, nasce il single malt japanese whisky Yoichi: un Whisky torbato, votato per ben due volte miglior single malt del mondo. Intenso e vibrante, al naso si lascia subito sfuggire note fruttate, di pesca e mela, integrate ben presto da un'inedita balsamicità e da una certa freschezza salata. Al palato la torba si rileva terrosa ed elegante. Il finale riconcilia col mondo e si fa ricordare per la sua netta eleganza.



## DISTILLATI

### **Whisky toki suntory blended japanese**

8 euro al calice

Toki è un whisky miscelato dalle tre distillerie di Suntory: Yamazaki, Hakushu e Chita. Dal sapore rotondo e dolce, con un rinfrescante carattere di agrumi e un finale speziato. Toki, che in giapponese significa "tempo", ha una composizione diversa per la sua miscela sorella, Suntory Hibiki, e le sue componenti principali sono Hakushu single malt e Chita grain whisky.

### **Gin kozue craft**

8 euro al calice

Questo pregiato Gin giapponese utilizza botaniche raccolte nell'area intorno al produttore Nakano BC, che si trova nella prefettura di Wakayama. Questa scelta molto interessante e particolare comprende: pino ombrello giapponese, scorza di limone, ginepro giapponese, scorza di mandarino unshu, pepe sansho. Al naso si apprezzano note floreali di pino, agrumi, yuzu e quelle piccanti del sansho.

### **Gin tokiiro niigata**

9 euro al calice

Questo Gin ha una varietà di agrumi freschi come ingredienti di base, attorcigliati su una classica combinazione di prodotti botanici comunemente usati come bacche di ginepro e coriandolo. L'aroma principale comprende: buccia d'arancia, yuzu, pepe giapponese, coriandolo, bacche di ginepro e radice di angelica.

## DISTILLATI

### **Gin kyoya yuzugin**

15 euro al calice

Introdotta nel mercato giapponese nel 2017 in quantità limitatissima, è prodotta utilizzando solo prodotti botanici giapponesi selezionati: cetriolo, sambuco giapponese e pepe giapponese. L'ingrediente principale è lo yuzu, un agrume fortemente aromatico che si trova solamente in Giappone. Un Gin eccezionale prodotto in meno di 500 bottiglie.

### **Agricole craft rum**

#### **labourdonnais gentlemen 9 years old**

14 euro al calice

Il Rum 'Gentlemen' di Labourdonnais proviene dalle Mauritius. Il Domaine de Labourdonnais, fondato nel 1774, è immerso in splendidi giardini e rigogliosi frutteti. Costruita nel 2006, la distilleria raggruppa un team giovane e dinamico, specializzato nella produzione di rum agricolo a base di succo di canna da zucchero puro. Il 'Gentlemen' invecchia in una botte singola di cognac per 9 anni. Intenso e complesso allo stesso tempo, porta con sé i sapori del distillato francese e dona eleganti e complesse note sia all'olfatto che al palato.

VINI DA DESSERT

**antonio caravaglio** (sicilia)

malvasia delle lipari doc **2019**  
malvasia

6 euro al calice

**avignonesi** (toscana)

vin santo di montepulciano doc occhio di pernice **2017**  
sangiovese

18 euro al calice

**castello della sala antinori** (umbria)

muffato della sala igt **2016**  
sauvignon blanc, grechetto, gewurztraminer e riesling

10 euro al calice

SAKÈ

INVECCHIATI / FRUTTATI

**shirayuki edo genshu hyogo**

7 euro

54 euro

invecchiato, dolce, legno  
17,8% / 720ml

## LIQUORI

### **chiyokotobuki umeshu yamagata**

5 euro

28 euro

sapore intenso e corposo, quasi denso  
8% / 500ml

### **kodakara yuzushu yamagata**

7 euro

52 euro

fruttato, agrumato, fresco  
8% / 720ml

## DESSERT

**cioccolato, lampone e the matcha**  
**nocciola, banana e passion fruit**  
**selezione mochi**

10 euro

10 euro

8 euro