



SAKEYA
The House of Sake



SAKELIST

おすすめ

I NOSTRI CONSIGLI AL BICCHIERE

Il sake è una bevanda fermentata di riso: si produce come la birra, ma si gusta come il vino. Bevuto insieme al cibo, che esalta i sapori.

AROMATICO

NOME DI SAKE **DASSAI 45 JUNMAIDAIGINJO**
瀬祭45 純米大吟醸

GRADAZIONE **16%**

DESCRIZIONE *Pesca bianca e fiori, trama setosa, finale pulito.*



12

NOME DI SAKE **HANAABI**
花陽浴

GRADAZIONE **16%**

DESCRIZIONE *Profuma di melone e frutti bianchi, con dolcezza morbida.*



15

AROMATICO CREMOSO

NOME DI SAKE **URAGASANRYU FUKA**
裏雅山流 楓華

GRADAZIONE **14.5%**

DESCRIZIONE *Ananas e pesca, brillantezza aromatica.*



12

NOME DI SAKE **SENKIN 'ORGANIC NATURE'**
仙禽 オーガニック ナチュラル

GRADAZIONE **14%**

DESCRIZIONE *Fermentazione completamente naturale, profumo di banana matura.*



13

AROMATICO SECCO

NOME DI SAKE **BENTEN SAWANE JUNMAI GINJO**
べんてん山羽音

GRADAZIONE **16%**

DESCRIZIONE *Pera croccante, equilibrato, gusto arioso e limpido.*



12

NOME DI SAKE **KUBOTA HEKIJU JUNMAI DAIGINJO**
久保田 碧寿 大吟醸

GRADAZIONE **15%**

DESCRIZIONE *Sake sobrio, sentori di mela, mandorla bianca, finale setoso.*



13

SECCO

NOME DI SAKE **MATSUNO TSUKASA RAKU**
松の司純米吟醸 楽

GRADAZIONE **15.5%**

DESCRIZIONE *Elegante, frutta acerba, freschezza come in una foresta.*



12

NOME DI SAKE **GOZENSU '1859' JUNMAI BODAIMOTO**
御前酒1859

GRADAZIONE **15%**

DESCRIZIONE *Prodotto con un metodo antico, persistenza e chiusura pulita.*



12





SAKEYA
The House of Sake

おすすめ

I NOSTRI CONSIGLI AL BICCHIERE

SPARKLING

Come uno spumante "metodo classico", i sake frizzanti nascono da rifermentazione in bottiglia

NOME DI SAKE **'KID JUNMAI DAIGINJO SPARKLING**
紀土 -KID- 純米大吟醸 スパークリング

GRADAZIONE **14%**

DESCRIZIONE *Bollicina fine, profumi di fragola, perfetto come aperitivo.*



12

NOME DI SAKE **DASSAI NIGORI SPARKLING 45**
瀬祭 純米大吟醸45 にごりスパークリング

GRADAZIONE **15%**

DESCRIZIONE *Bollicine opalescenti, secchezza leggera, per un piacere immediato.*



45

CREMOSO

NOME DI SAKE **TAIHEIZAN JUNMAI KIMOTO**
太平山 純米 生酏

GRADAZIONE **15%**

DESCRIZIONE *Gusto profondo, accenni di nocciola, finale pulito.*



12

NOME DI SAKE **MACHO - GORILLA**
大盃 MACHO(ゴリマツチョ)

GRADAZIONE **15%**

DESCRIZIONE *Il vero umami giapponese prodotto da una lunga fermentazione.*



13

AGRUMATO

NOME DI SAKE **GOKYO - FIVE YELLOW**
五橋 FIVE YELLOW

GRADAZIONE **15%**

DESCRIZIONE *Frutta gialla quasi agrumata, gusto fresco e un finale avvolgente.*



12

NOME DI SAKE **FUKUCHO - SEA FOOD**
富久長 海風土 SEAFOOD 純米

GRADAZIONE **13%**

DESCRIZIONE *Ricorda un vino bianco, freschezza di limone e acidità vivace*



13

MODERNO

NOME DI SAKE **MUTSU HASSEN - ISARIBI**
陸奥八仙 "ISARIBI" 特別純米

GRADAZIONE **15%**

DESCRIZIONE *Ispirato alle notti in mare dei pescatori, gusto ricco e sapido.*



13

NOME DI SAKE **KAZE NO MORI OMACHI**
風の森 雄町 807

GRADAZIONE **16%**

DESCRIZIONE *Profumi di banana matura, dolcezza iniziale con un finale secco.*



13

NIGORI

NOME DI SAKE **SHIRAKAWAGO SASANIGORI**
白川郷 純米吟醸「ささにごり酒」

GRADAZIONE **15-16%**

DESCRIZIONE *Crema ma equilibrato, leggermente secco, piacere immediato.*



12

