

サカガミ

SAKAGAMI

Menu

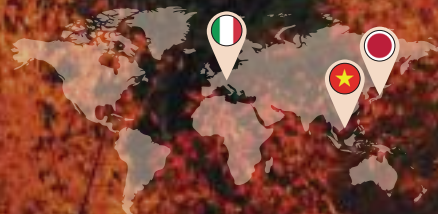
サガミ

Sagami nasce nel 1970 a Nagoya,
città che vanta una tradizione culinaria lunga e ricca,
tanto da avere un termine specifico che la racchiude tutta:
la Nagoya-Meshi.

Dall'apertura di quel primo ristorante ad oggi di strada
ne abbiamo fatta, ma la ricetta del nostro successo non è mai
cambiata: soba, udon, kishimen, zuppe di miso,
piatti di carne e tanta, tanta passione.

Ogni piatto è speciale e ogni boccone
è un viaggio dal sapore unico.

Il gusto autentico del Giappone.



Sagami ha più di 265 ristoranti nel mondo,
situati in Giappone, Vietnam e Italia.

SAGAMI



ようこそ、Sagamiへ。
新しい季節の到来と共に、
メニューもリニューアルしました。
期間限定先行販売で人気を博した
“サーモン醤油ラーメン”を全店舗で発売。
更に、炙りサーモンや鴨胸肉に酢の物ソース
を組み合わせた、さっぱり食べれる前菜料理
も充実させました。
是非、新たなお気に入りの一品を見つけて下さい！



Benvenuti da Sagami.
Con l'arrivo della nuova stagione anche
Sagami si aggiorna con il nuovo menù:
il popolare “Salmone Shoyu Ramen”,
prima disponibile solo per un periodo
di tempo limitato, è stato reso fisso.
Abbiamo anche ampliato la nostra selezione
di antipasti introducendo il salmone scottato ed
il petto d'anatra accompagnati da salsa sunomono.
Vieni a scoprire il tuo nuovo piatto preferito!



Chef
ATSUKO



Possibilità di richiedere questo
piatto in versione vegetariana



Possibilità di richiedere questo
piatto in versione senza glutine



Carne di manzo



Carne di maiale



Carne di pollo



Piccante



Pesce cotto



Pesce crudo



Vegetariano



Uova

**La nostra pasta è prodotta interamente da Sagami Japan.
Viene poi congelata e spedita in Italia per farvi provare il vero gusto giapponese!**

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate. Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

ALCUNI PIATTI POSSONO CONTENERE ALLERGENI

Se hai allergie o intolleranze alimentari, ti preghiamo di rivolgerti al personale di sala. Potete consultare la lista allergeni in formato digitale scansando il QR-Code a lato con il vostro smartphone.



COPERTO PRANZO €1 - COPERTO CENA €2

Sagami's à la carte

SAGAMI
サガミ



HIYAYAKKO | €4.5
Tofu freddo con salsa di soia e topping di cipollotti e zenzero



NAGOYA MISO YAKKO | €6
Tofu con miso di Nagoya e carne macinata



SPINACI GOMAAE | €3.5
Spinaci lessi con semi di sesamo e salsa a base di soia



AGEDASHI MOCHI | €6.5
Cubetti di mochi fritto con daikon, zenzero, kizami (alghe) e cipollotti



EDAMAME | €4
Fagioli di soia



GOMA WAKAME | €4
Alghe giapponesi



NATTO | €3
Fagioli di soia fermentati, ottimo abbinato a riso e salsa di soia



KAISEN WASABI | €9
Salmone, tonno e tonnetto striato marinati in salsa wasabi



Marinatura speciale Sagami!

TORI KARAAGE
€8 (6 pezzi) • €15.5 (12 pezzi)
Pollo fritto alla giapponese



TORI PON | €8
Pollo fritto alla giapponese con cavolo cappuccio, salsa ponzu (base di agrumi), daikon grattugiato, cipollotti e scorza di yuzu.



TORI CHILLI | €8
Pollo fritto alla giapponese con cavolo cappuccio, salsa giapponese agro-piccante Sagami e cipollotti.



4 strati di pura
sofficità e gusto!



DASHIMAKI TAMAGO | €7
Frittata arrotolata



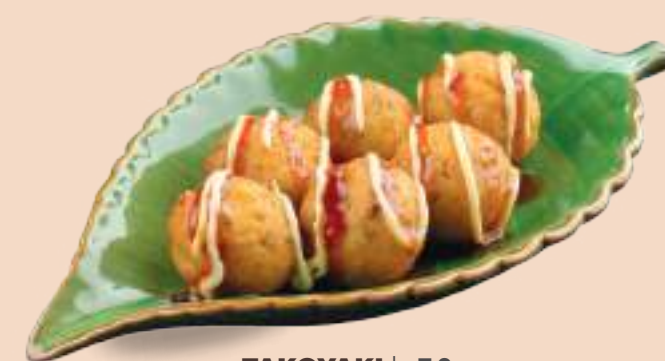
SPICY TAKOYAKI | €7.8
Polpette di polpo fritte con salsa piccante



EBI MAYO | €7.5
Gamberi in salsa poke (maionese, salsa piccante e salsa al sesamo)



NAGOYA MISO KUSHIKATSU
€2.2 (al pezzo)
Spiedini di cotoletta di maiale alla giapponese con salsa di miso



TAKOYAKI | €7.8
Polpette di polpo fritte tipiche della cucina di Osaka.



EBI CHILLI | €7.8
Gamberi in salsa giapponese agro-piccante Sagami con cipollotto



SAGAMI
サガミ

Possibilità di richiedere questo piatto in versione vegetariana

Possibilità di richiedere questo piatto in versione senza glutine

SAGAMI

サガミ

TEMPURA MISTA | €11

Frittura di gamberi, patata, peperone alla giapponese con frittella di verdure miste



TEMPURA DI GAMBERI | €12

Gamberi in tempura (6 pezzi)



NAGOYA MISO TONKATSU | €10

Cotoletta di maiale alla giapponese con salsa di miso



YASAI KAKIAGE | €4.8

Frittella di verdure miste in tempura



KAMO PON | €9

Petto d'anatra con daikon grattugiato, cipollotti e salsa sunomono (base di soia e aceto di riso) su letto di cavolo cappuccio



SHAKE PON | €9

Salmonе scottato con daikon grattugiato, cipollotti e salsa sunomono (base di soia e aceto di riso) su letto di cavolo cappuccio



SASHIMI DI TATAKI | €9.9

Filetto scottato di tonnetto striato (100gr) con topping di cipollotto e zenzero



Sagami's à la carte

YASAI AGE GYOZA

€5 (4 pezzi) • €9 (8 pezzi)
Ravioli di verdure fritti



OKONOMI GYOZA VERDURE | €6

Ravioli di verdure fritti con maionese e salsa okonomi



PORK AGE GYOZA

€6 (4 pezzi) • €10 (8 pezzi)
Ravioli di maiale fritti



OKONOMI GYOZA PORK | €7

Ravioli di maiale fritti con maionese e salsa okonomi



EBI AGE GYOZA

€8 (4 pezzi) • €14.5 (8 pezzi)
Ravioli di gamberi fritti



OKONOMI GYOZA EBI | €8.5

Ravioli di gamberi fritti con maionese e salsa okonomi



AGE GYOZA 3 BROTHERS | €9

Tre tipi di ravioli fritti



OKONOMI GYOZA 3 SISTERS | €9.3

Tre tipi di ravioli fritti con maionese e salsa okonomi



Possibilità di richiedere questo piatto in versione vegetariana

Possibilità di richiedere questo piatto in versione senza glutine

Sagami's à la carte



TAPPURI SASHIMI DI SALMONE
Sashimi di filetto di salmone (200g o 300g)

200g €16.9 / 300g €25



SALMONE SUNOMONO | €6.5
Salmone in aceto di riso con sesamo e scorza di yuzu su base di alga wakame



KAISEN SUNOMONO | €7.5
Salmone, tonno e tataki di tonnetto striato in aceto di riso con sesamo e scorza di yuzu su base di alga wakame



UNAGI KABAYAKI META | €18
Anguilla grigliata in salsa kabayaki



SASHIMI DI SALMONE | €9
Sashimi di filetto di salmone (100gr)



“L'unione perfetta tra mare e terra, salmone e miso giapponese!”



NAMEROU | €9
Tartare di salmone mescolata con miso, salsa di soia, zenzero, sesamo bianco e cipollotti da avvolgere nell'alga nori



ZUPPA DI MISO | €3



RISO BIANCO | €3



Possibilità di richiedere questo piatto in versione vegetariana

Possibilità di richiedere questo piatto in versione senza glutine

ONIGIRI WASABI

MAYO | €3 (1 pezzo)
Kinjirushi Kizami Wasabi e Kewpie Maionese



ONIGIRI SPICY SALMONE | €3

ONIGIRI TONNO | €3

ONIGIRI SALMONE | €3



ONIGIRI MANZO | €3.5
ONIGIRI GAMBERI | €3.5

Sagami's Salad



WAKAME SALAD | €4.5
Insalata mista con due tipi di alghe, uovo e dressing al sesamo



KAISEN SALAD | €9
Insalata mista con salmone, tonno, tataki di tonnetto striato, uovo e dressing al sesamo



YASAI GYOZA SALAD | €4.5
Insalata mista con ravioli di verdure fritti, uovo e dressing al sesamo



Sagami's Poké



SHAKE POKE | €13
Salmone, goma wakame, edamame, uova e riso



SANSHOKU POKE | €15.5
Salmone, tonno, tonno mayo, tonnetto striato, goma wakame, edamame, uova e riso



MAGURO POKE | €15.5
Tonno, goma wakame, edamame, uova, tonno mayo e riso



SHAKE & MAGURO POKE | €15
Salmone, tonno, tonno mayo, goma wakame, edamame, uova e riso



Sagami's Udon

Gli **udon** sono un altro tipo di noodles giapponesi fatti con farina di grano, acqua e sale e più spessi rispetto ai soba. Gli udon hanno una **consistenza morbida, perfetta per essere servita in brodo**. Ai piatti più tradizionali, nella versione calda con zuppe a base di salsa di soia o miso e nella variante fredda, Sagami aggiunge delle **proposte speciali: i curry udon**, ideali per chi cerca quel tocco di gusto in più!



Possibilità di richiedere questo piatto in versione vegetariana



Possibilità di richiedere questo piatto in versione senza glutine



CHICKEN KATSU CURRY UDON | €14

Zuppa di udon al curry giapponese con cotoletta di pollo



KAKE UDON | €8.5

Zuppa di udon calda a base di salsa di soia



MIX TEMPURA UDON | €14.5

Udon caldi o freddi con tempura di verdure miste e gamberi



BEEF UDON | €17

Zuppa di udon calda o fredda con fettine di manzo, cipolla e salsa a base di soia



KAMO NANBAN UDON | €15.5

Zuppa di udon calda a base di salsa di soia accompagnata da anatra e cipollotti



YASAI KAKITAMA UDON | €12

Zuppa di udon calda a base di salsa di soia accompagnata da cavolo cinese, carote, cipollotti e uovo



Tre salse e un'esplosione di gusto che vorrai provare e riprovare!

GOMA MISO UDON | €15

Udon in zuppa piccante di miso con salsa al sesamo, carne macinata, funghi kikurage, germogli di soia, uovo e cipollotti



TEMPURA UDON | €16

Zuppa di udon calda a base di salsa di soia accompagnata da tempura mista e frittella di verdure



TONKATSU CURRY UDON | €15

Zuppa di udon al curry giapponese con cotoletta di maiale



GOMADARE ZARU UDON | €9

Udon freddi da intingere in salsa a base di sesamo



VEGI MISO YAKI UDON | €12

Udon caldi con verdure miste al miso (cavolo cappuccio, cipolle, carote, spinaci, funghi kikurage, zenzero)



MISO CURRY UDON | €15

Zuppa di udon calda a base di miso e curry con polpette di maiale, cavolo cinese, carote e cipollotti.



Il piatto orgoglio della nostra Chef Atsuko, una salsa speciale per il palato di tutti!



EBI CHILLIKAKITAMA UDON | €14

Udon con gamberi in salsa giapponese agro-piccante Sagami con cipollotto e uovo



TANTAN UDON | €15.5

Zuppa di udon calda a base di salsa di soia e sesamo con pepe giapponese (sanshou), carne macinata, uovo, funghi kikurage, germogli di soia e cipollotti



New

Sagami's "Don"

Il donburi, spesso abbreviato come **don**, che letteralmente significa "scodella", è un **piatto tipico della cucina giapponese**, preparato **con pesce, carne, verdure** o altri ingredienti lasciati bollire insieme e **serviti sul riso**.



Tutti i Don sono accompagnati sempre da Zuppa di Miso se consumati al ristorante. Questa offerta non è disponibile per l'asporto.



CHICKEN KATSU DON | €12.5

Cotoletta di pollo alla giapponese con salsa a base di soia, uova, cipolle, su base di riso



CHICKEN MISO KATSU DON | €12.5

Cotoletta di pollo alla giapponese con salsa a base di miso, su base di riso



AIMORI MISO KATSU DON | €13.5

Metà cotoletta di maiale e metà cotoletta di pollo alla giapponese con salsa a base di miso su base di riso



TONKATSU DON | €13

Cotoletta di maiale alla giapponese con salsa a base di soia, uova, cipolla su base di riso



UNAGI DON | €22

Anguilla grigliata in salsa kabayaki su base di riso



NAGOYA MISO TONKATSU DON | €13

Cotoletta di maiale alla giapponese con salsa a base di miso, su base di riso



“
Il Donburi N°1 di Sagami!
Il miglior modo per
gustare il vero miso
della prefettura di Aichi.
”



KAISEN DON | €16.5

Sashimi di salmone (40gr), sashimi di tonno (40gr) e tataki di tonnetto striato (40gr) su base di riso



TATAKI DON | €14

Filetto scottato di tonnetto striato (100gr) con topping di cipollotto, zenzero e fili d'uovo su base di riso



SALMONE MAGURO DON | €15.5

Sashimi di salmone (50gr) e tonno (50gr) su base di riso



SALMONE DON | €14.5

Sashimi di salmone (100gr) su base di riso



TAPPURI SALMONE DON | €18.5

Abbondante sashimi di salmone (200gr) su base di riso



SALMONE TATAKI DON | €15.5

Sashimi di salmone (50gr) e tataki di tonnetto striato (50gr) su base di riso



“
Una montagna di salmone
che nasconde il riso
nella ciotola e farà
sparire la tua fame.
”

Sagami's Rice Dishes



CHICKEN KATSU CURRY RICE | €12.5

Cotoletta di pollo al curry, cipolla e riso



AIMORI CURRY RICE | €13.5

Metà cotoletta di maiale e metà cotoletta di pollo alla giapponese al curry con cipolla e riso



GYU CURRY RICE | €15.5

Controfiletto di manzo al curry, cipolla e riso



SPINACI CURRY RICE | €9

Spinaci al curry, cipolla e riso



TONKATSU CURRY RICE | €13

Cotoletta di maiale al curry, cipolla e riso



“
Il riso al curry
N°1 di Sagami!
Un mare di cremoso
curry che abbraccia
riso e cotoletta.
”

Sagami's Nagoya Kishimen

Anche i **kishimen** rientrano nella categoria dei noodles giapponesi. Tipici dell'area di Nagoya, sono **tagliatelle di grano dalla forma larga e piatta**. Ed è proprio la loro forma a dare tutto un **altro gusto alle nostre ricette**. I kishimen, infatti, così larghi, prendono ancora di **più il sapore delle zuppe e delle salse** con cui sono serviti.



BEEF KISHIMEN (FREDDA O CALDA) | €17

Zuppa di kishimen calda o fredda con fettine di manzo, cipolla e salsa a base di soia



KAMO NANBAN KISHIMEN | €15.5

Zuppa di kishimen calda a base di salsa di soia accompagnata da anatra e cipollotti



MIX TEMPURA KISHIMEN | €15

Kishimen caldi o freddi con tempura di verdure miste e gamberi



GOMADARE ZARU KISHIMEN | €8

Kishimen freddi a da intingere in salsa a base di sesamo



KAKE KISHIMEN | €8.5

Zuppa di kishimen calda a base di salsa di soia



GOMA MISO KISHIMEN | €15

Kishimen in zuppa piccante di miso con salsa al sesamo, carne macinata, funghi kikurage, germogli di soia, uovo e cipollotti



NEW TAIWAN KISHIMEN | €14

Kishimen in zuppa a base di soia e peperoncino piccante con polpette e macinato di maiale, germogli di soia e cipollotti.



BUTA MISO KISHIMEN | €14.5

Kishimen in zuppa al miso con polpette di maiale, cavolo cinese, carote e cipollotti.



Possibilità di richiedere questo piatto in versione vegetariana

Possibilità di richiedere questo piatto in versione senza glutine

Sagami's Ramen

TONKATSU CURRY RAMEN | €15

Zuppa di ramen al curry giapponese con cotoletta di maiale



CHICKEN CURRY RAMEN | €14

Zuppa di ramen al curry giapponese con cotoletta di pollo



TANTAN YAKI RAMEN | €12

Ramen alla piastra con salsa di soia e sesamo, pepe giapponese (sanshou), carne macinata, funghi kikurage e cipollotti.



SALMONE SHOYU RAMEN | €15

Zuppa di ramen calda a base di salsa di soia accompagnata da salmone, carote e cipollotti.



Lanciato in anteprima al Sagami di Bologna è diventato presto il N° 1 dei Ramen più venduti.

NEW TAIWAN RAMEN | €14

Ramen in zuppa a base di soia e peperoncino piccante con polpette e macinato di maiale, germogli di soia e cipollotti.



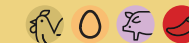
GOMA MISO RAMEN | €15

Ramen in zuppa piccante di miso con salsa al sesamo, carne macinata, funghi kikurage, germogli di soia, uovo e cipollotti



TANTAN RAMEN | €15.5

Zuppa di ramen calda a base di salsa di soia e sesamo con pepe giapponese (sanshou), carne macinata, uovo, funghi kikurage, germogli di soia e cipollotti



New

Il gusto intenso del sesamo bianco giapponese incontra la tradizione del ramen!



Sagami's Soba



Possibilità di richiedere questo piatto in versione vegetariana



Possibilità di richiedere questo piatto in versione senza glutine

I **soba** sono una tipologia di noodles, **simili a spaghetti molto sottili**, composti da grano saraceno e acqua. Gustosa e versatile in cucina, da Sagami proponiamo la soba nel nostro menu in numerose ricette.

Zuppe fredde o calde, accompagnate da pesce, carne, verdure e uova: **la soba in brodo**, da gustare con le bacchette e da sorseggiare rumorosamente, è **perfetta per ogni stagione!**



MIX TEMPURA SOBA | €15

Soba caldi o freddi con tempura di verdure miste e gamberi



KAKE SOBA | €9

Zuppa di soba calda a base di soia



ZARU SOBA | €9

Soba con zuppa fredda a parte a base di salsa di soia



TEMPURA SOBA | €17
Zuppa di soba calda a base di salsa di soia accompagnata da tempura mista e frittella di verdure



TENZARU SOBA | €17

Soba con zuppa fredda a parte a base di salsa di soia accompagnata da tempura mista e frittella di verdure



YUZU OROSHI ABURI SALMONE SOBA | €16

Soba freddi con salmone scottato e yuzu



SALMONE SHOYU SOBA | €16.5

Zuppa di soba calda a base di salsa di soia accompagnata da salmone, carote e cipollotti.



Sagami's Mini piatti

Ti consigliamo i **Mini Piatti delle nostre ricette più tradizionali**, perfetti per sperimentare più sapori in una volta, oppure **condividere un antipasto tra quelli alla carta** e poi puntare su uno dei piatti a base di riso o di noodles come portata principale.

Mini Soba - Udon - Kishimen



MINI SOBA | €6.5

Zuppa di soba calda a base di salsa di soia



MINI NAMIDA SOBA | €6.5

Soba freddi con zuppa fredda a base di salsa di soia topping KINJIRUSHI KIZAMI WASABI e cipollotti



MINI UDON | €6.5

Zuppa di udon calda a base di salsa di soia



MINI KISHIMEN | €6.5

Zuppa di kishimen calda a base di salsa di soia



Mini Don



KAMO MINI DON | €6.5

Anatra in salsa teriyaki e cipollotti saltati su base di riso



MINI MISO TONKATSU DON | €6.5

Cotoletta di maiale alla giapponese con salsa a base di miso, su base di riso



MINI TONKATSU DON | €6.5

Cotoletta di maiale alla giapponese con salsa a base di soia, uova, cipolla su base di riso



MINI GYU DON | €6.5

Fettine di manzo con cipolla e salsa a base di soia



MINI EBI CHILLI DON | €6.5

Gamberi in salsa giapponese agro-piccante Sagami con cipollotto su base di riso e fili d'uovo.



MINI TATAKI DON | €6.5

Filetto scottato di tonnetto striato (30gr) con topping di cipollotto, zenzero e fili d'uovo su base di riso



MINI SALMONE DON | €6.5

Sashimi di salmone (30gr) su base di riso



MINI NAMEROU DON | €6.5

Tartare di salmone mescolata con miso, salsa di soia, zenzero, sesamo bianco e cipollotti su base di riso



W - TATAKI MINI DON | €8.5

Filetto scottato di tonnetto striato (70g) con topping di zenzero e cipollotti su base di riso



W-SALMONE MINI DON | €8.5

Sashimi di salmone (80g) su base di riso



SHAKE PON MINI DON | €8.5

Salmone scottato con daikon grattugiato, cipollotti e salsa sunomono (base di soia e aceto di riso) su letto di riso



I nostri Dolci



YUZU TARTE | €6

Pasta frolla, crema allo yuzu e agrumi ricoperto da una soffice meringa, granella di pistacchio. Lo yuzu è un agrume tipico giapponese dal gusto esplosivo.



SHIZUKU | €6

Mousse al cioccolato, cremoso alla nocciola e zenzero. Lo zenzero, tipico ingrediente del Sol Levante, valorizza supporta e caratterizza il cioccolato Madagascar 64%.



DAISKI | €6

Savoiardo al matcha con crema di frutti rossi, soffice mousse allo yuzu e glassa al lampone. "Daiski" vuol dire ti amo in giapponese.



SAGAMI CAKE | €6

Superficie di cioccolato bianco, ripieno di the matcha e castagna.



COTTON CHEESECAKE | €7

Cheesecake giapponese soffice, leggera e delicata come un soufflé



AFFOGATO AL MATCHA | €4

Gelato alla panna con topping di marmellata di fagioli Azuki e salsa al Matcha a parte

DAIFUKU | €3.5 (al pezzo)

Mochi farcito con marmellata di Azuki (fagioli rossi dolci).

Mochi a scelta tra:

- Artemisia,
- Bianco
- Sesamo nero



DORAYAKI | €3.5 (al pezzo)

Dolci giapponesi composti da due frittelle accoppiate e farcite con una marmellata di fagioli rossi.



GELATO AL THÉ VERDE | €3.5

Gelato al thé verde con panna.



COLA FLOAT | €3.5

Soft drink alla coca cola con ghiaccio e gelato alla panna.



TAIYAKI | €4

Dolce composto da 2 frittelle di farina di grano, uova, miele farcito con marmellata di Azuki (fagioli rossi dolci).



YAKIIMO GELATO | €6

Patate dolci arrosto giapponesi con gelato alla panna.



GELATO AL SESAMO NERO | €3.5

Gelato al sesamo nero con panna.



Bevande

Acqua Naturale	2,50 €
Acqua Frizzante	2,50 €
Coca-Cola ml.330	3,00 €
Coca-Cola Zero ml.330	3,00 €
Lime Soda	3,00 €
Ramune	4,00 €
Ramune	4,00 €
<i>Gusti disonibili: Originale, Arancia, Yuzu, Fragola, Melone, Lychee</i>	
Shiso Soda	4,00 €
Yuzu Soda	4,00 €
Marugoto Lemon Soda	4,50 €
Berry Berry	4,00 €
Yuzu Tea (Freddo o Caldo)	4,00 €
Te Caldo	2,00 €
Caffe	1,50 €
Matcha Latte (Caldo o Freddo)	4,50 €

Sake e liquori

Sake "Sagami" ml.300	15,00 €
Sake "Sagami" ml.180 Gold	12,00 €
Kome Ichizu Jyunmai Calice 120ml	8,00 €
Umeshu Takara Rock Calice 90ml	4,00 €
Riso Shochu Kinshiro Calice 90ml	6,00 €
Shochu di Orzo Taimei Calice 90ml	6,00 €
Shochu di Mais Seijaku Calice 90ml	6,00 €
Shochu di Patata dolce Seiko Udoku Calice 90ml	6,00 €
Super Nikka Calice 40ml	6,00 €
Suntory Whisky Kaku Calice 40ml	6,00 €
Whisky Riku Calice 40ml	7,00 €
Whisky The Takasago Calice 40ml	8,00 €
Whisky Fuji Sanroku Calice 40ml	10,00 €

Cocktail



SHISO SPRITZ | €6
Estratto di shiso,
prosecco, soda

SHISO SOUR | €6
Kinshiro, estratto
di shiso, soda

LEMON SOUR | €6
Kinshiro, estratto
di limone, soda

YUZU SPRITZ | €6
Estratto di yuzu (agrumi),
prosecco, soda

BERRY SPRITZ | €6
Marmellata, sciroppo,
spumante

Vini bianchi

Ribolla Gialla	
Bottiglia	20,00 €
Calice	5,00 €
Lugana D.O.C.	
Bottiglia	22,00 €
Calice	5,00 €
Falanghina	
Bottiglia	16,00 €
Calice	4,00 €
Gewürztraminer	
Bottiglia	22,00 €
Calice	5,00 €

Bollicine

Franciacorta D.O.C.G. Saten	32,00 €
Prosecco D.O.C. Millage	
Bottiglia	18,00 €
Calice	4,00 €
Valdobbiadene	22,00 €

Birre

MATCHA BEER
Birra al gusto matcha

Birra alla spina media	7,50 €
Birra alla spina piccola	4,50 €
Asahi Bottiglia 330ml	4,00 €
Sapporo Bottiglia 330ml	4,00 €
Matcha beer (gusto matcha)	7,50 €



BEVI RESPONSABILMENTE



SHISO SODA
Soda aromatizzata al gusto
di basilico giapponese.
Molto fresco ed erbaceo

**MATCHA
LATTE**
caldo o freddo

RAMUNE
La bibita
frizzante
più amata
dai giapponesi

Gusti disponibili
Originale, Arancia,
Yuzu, Fragola,
Melone, Lychee



Vini rossi

Chianti
Bottiglia 375ml 13,00 €

Sake special

PROVA ANCHE IL **NOMIKURABE SET** €12
Degustazione di 3 sakè a tua scelta tra quelli
presenti in questa pagina



MACCHA UMESHU

SHIZUOKA - 12% vol

Umeshu combinato con the verde coltivato a Kawane-cho, nella prefettura di Shizuoka, e prodotto "a Km0". È un umeshu prodotto con il metodo Yamahai-Honjozo. Il profumo del the verde abbraccia il palato e il suo gusto è molto gradevole.

Calice 50ml | €5 - Bottiglia 500ml | €42



KASEI MABOROSHI NO SAKE

TOKYO - 14,5% vol

È un Tokubetsu Junmai molto morbido dal retrogusto robusto. Si può godere del suo sapore bevendolo sia freddo che caldo.

Calice 50ml | €5 - Bottiglia 720ml | €48



KITA AKITA

AKITA - 15% vol

È un sake tokubetsu junmai del nord della prefettura di Akita, prodotto con riso di alta qualità di questa regione, levigato al 60%. Viene prodotto secondo il processo Kimoto, in stile tradizionale di Akita, con grande dispendio di tempo e di energie. Si caratterizza per la profondità e la qualità del gusto unico del Kimoto e per il sapore ricco, intenso e corposo del riso.

Calice 50ml | €4.5 - Bottiglia 720ml | €48



NANBU BIJIN

IWATE - 15% vol

È prodotto con "Gin-Otome", un riso adatto alla produzione di sake coltivato nella città di Ninohe di Iwate, dove si trova la cantina. Questo riso ha un sapore tipicamente ricco e aromatico. L'aroma floreale e rinfrescante ricorda uno yogurt pregiato, l'umami e la dolcezza del riso si diffondono gradualmente in bocca per poi lasciarla incredibilmente pulita. È un sake dalle infinite possibilità, che può essere gustato freddo, a temperatura ambiente o anche caldo.

Calice 50ml | €7 - Bottiglia 720ml | €80



SANUKI CLOUDY

KAGAWA - 6% vol

Una vera novità nel campo del sake, viene realizzato con un grado alcolico più basso rispetto alla media. È realizzato attraverso l'utilizzo di una grande quantità di koji, tre volte superiore a quella utilizzata normalmente per produrre il sake. L'armonia del profumo fruttato e cremoso di Ginjo e il sapore dolce quanto basta, rendono questo prodotto decisamente rinfrescante. Si abbina molto bene con i piatti a base di pollo e con i cibi piccanti. Si consiglia di bere con qualche cubetto di ghiaccio.

Calice 50ml | €5 - Bottiglia 720ml | €54



MITSUI NO HISASHI

FUKUOKA - 15% vol

È fatto con lo stesso riso per sake Gin no Sato del fragrante Quadrifoglio, ma con l'uso del lievito n. 9, che gli conferisce un gusto pulito e delizioso, rendendolo ideale da sorseggiare.

Calice 50ml | €5.5 - Bottiglia 500ml | €54



MIYAGI CRAFT GIN GUNROKU

- 42% vol

Inizialmente si avverte il profumo di yuzu, seguito dal sapore delle bacche di ginepro, con un retrogusto che si espande nella fresca amarezza del tè e del sedano. Un gusto sontuoso e deciso.

Calice 40ml | €8 - Bottiglia 720ml | €130



SEIFUKU GINGER LEMON

- 12% vol

A base di awamori, è arricchito con il profumo e il sapore distintivo dello zenzero giapponese, a cui si aggiunge il limone per ottenere un gusto rinfrescante e un finale pulito. Godetevi la piacevole nota piccante dello zenzero abbinata alla fresca acidità del limone.

Calice 50ml | €6 - Bottiglia 720ml | €60



YUZU SHU

- 10% vol

Prodotto solo con yuzu provenienti da produttori selezionati della vicina città in passato denominata "villaggio Yuzu-kami". Mentre molti produttori utilizzano shochu per la base d'infusione e succo di yuzu, mentre in questo caso viene usato solo sake in cui vengono spremuti e messi a macerare yuzu interi, rendendolo particolarmente morbido, ricco di umami e carico di aroma.

Calice 50ml | €5.5 - Bottiglia 720ml | €54



KUNI ZAKARI CHITA ANZUSHU

- 14% vol

Abbiamo utilizzato due tipi di albicocche coltivate nella nostra azienda agricola "Komamori FARM" che si estende sulla penisola di Chita nella prefettura di Aichi e abbiamo sfruttato al meglio le rispettive caratteristiche per creare un liquore di albicocche con un equilibrato sapore acido di zucchero e un mix fragrante.

Calice 90ml | €5.5 - Bottiglia 720ml | €40



TEMPAI PEPPER SPECIALITE

- 25% vol

Un nuovo distillato creato immergendo nel shōchū di orzo il pepe nero di Kurata, rinomato come il migliore del mondo. Un aroma rinfrescante con una dolcezza fruttata, unito alla speziatura del pepe e alla tostatura dell'orzo, creando un bouquet complesso. Al palato, la piccantezza del pepe nero stimola la lingua.

Calice 50ml | €6 - Bottiglia 720ml | €60



UMESHU CHITA ROCK

- 14% vol

Il frutto di Ume per questo Umeshu viene coltivato nella penisola di Chita, in Giappone. Il clima caldo di Chita favorisce una maturazione più naturale dell'Ume. L'Umeshu viene prodotto infondendo l'Ume nello Shochu. Al naso e al palato si percepisce un sapore di marzapane dalla consistenza ricca. È dolce e aspro, con sapori complessi.

Calice 90ml | €5.5 - Bottiglia 720ml | €39



NOMIRINKO

- 25% vol

Il Mirin è in generale un condimento per la cucina Gippone, si beveva ai vecchi tempi, all'epoca dei samurai. I sapori di questo mirin derivano dalla fermentazione di riso, riso koji e shochu, e dagli anni di invecchiamento a temperatura ambiente. Si accompagna bene al dessert.

Calice 50ml | €6 - Bottiglia 700ml | €55

サガミ SAGAMI

Più di 265 ristoranti nel mondo

Giappone

Kyoto · Osaka · Hyogo

Okayama · Shiga · Nara

Tokyo · Tochigi · Gunma

Shizuoka · Kanagawa · Saitama

Chiba · Aichi · Nagano

Fukui · Gifu · Yamanashi

Mie · Ishikawa · Toyama

Vietnam

Ho Chi Minh

Italia

Milano · Modena · Bologna

Parma · Reggio Emilia

Bellinzago Lombardo (MI)

Verona

SAGAMI

sagami.it |  

