

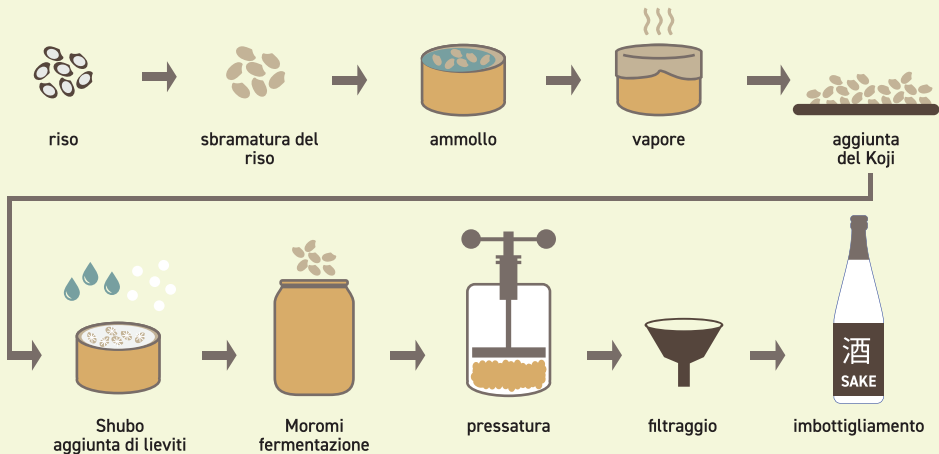
CARTA BEVANDE



MURATAYA
Trattoria Giapponese Made in Tokyo

IL SAKE È UNA BEVANDA ALCOLICA GIAPPONESE A BASE DI RISO DA BERE A TUTTO PASTO

PRODUZIONE DEL SAKE



CLASSIFICAZIONE DEL SAKE

% DI CHICCO RIMASTO NO ALCOL AGGIUNTO

Il sake si classifica a seconda della % di sbramatura (seimaibuai) che subisce il riso nel primo passaggio di lavorazione nella sakagura. Inoltre si diversificano in Junmai, dove l'alcol è prodotto dalla fermentazione naturale del riso, e non-Junmai dove viene aggiunta una piccola percentuale di alcol durante la lavorazione.

Junmai

JUNMAI DAIGINJO

Massima espressione di delicatezza e florealità, considerata la classe di sake più pregiata.



Fioreale Freddo Fragrante Speciale

JUNMAI GINJO

Elegante, pulito e fruttato, rispetto al Ginjo risulta più persistente e corposo.



Freddo Pieno Fruttato

JUNMAI

Prodotto con solo riso, acqua e koji. Il risultato è un sake ricco e corposo.



Caldo Freddo Cibo Pieno

Alcol aggiunto

DAIGINJO

A spiccare è sempre la marcata nota fruttata e floreale, grazie alla levigazione profonda del chicco.



Fruttato Freddo Speciale Fragrante

GINJO

Delicato e fruttato. Ottimo con cibi crudi e freschi come una tartare o un sushi.



Fruttato Freddo Fragrante

HONJOZO



Pieno Cibo Freddo Caldo

FUTSUSHU

Futsushu è il più prodotto e bevuto in Giappone, con caratteristiche di lavorazione più libere e meno severe, mantenendo però un'alta qualità di prodotto finale.

SAKE CALDO NEL TOKKURI

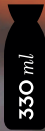
Il sake caldo è la scelta giusta se fuori fa freddo o se avete ordinato cibi grassi o anch'essi caldi. A temperature superiori i 30-35 gradi fragranza, intensità e secchezza aumentano così come la percezione dell'alcol.

DA
PASTO

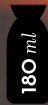


SAKE OZEKI

14.5%. Prodotto con acqua pura e riso di alta qualità senza l'aggiunta di alcol o zucchero. Ha un gusto ricco e morbido con un aroma delicato che lo rende una scelta popolare da consumare a tutto pasto.



15€



8€



SAKE AROMATICI, ELEGANTI E LEGGERI

Serviti solitamente freddi in un calice, per esaltarne il bouquet aromatico, tendenzialmente fruttato e floreale. L'alta levigatura del chicco di riso dona eleganza e morbidezza.

DA
PASTO



Konishi Hiyashibori

Daiginjo

Il gusto ben bilanciato e molto elegante lo rende un candidato eccellente per essere utilizzato a tutto pasto. Grande aroma fruttato e floreale, preservato dalla singola pastorizzazione, gusto morbido e rotondo.



40€



15€



8€



8,5€

Sohomare Kimoto

Honjozo

Bouquet molto aromatico con un gusto morbido ma persistente, tendente a note secche sul finale. Ottima versatilità negli abbinamenti.



45€

Amabuki White

Junmai Daiginjo

Premium sake, dove il riso viene raffreddato a -5 gradi durante la produzione, questo dona un aroma floreale fruttato ed un ricco bouquet di aromi. Il lievito usato, dall'aroma di pera e mela rossa, viene prodotto con lieviti estratti da un fiore chiamato Oshiroibana.



58€

Isake

Junmai Ginjo

Sake tradizionale ma con un tocco moderno. Al palato rivela uno stile morbido, setoso e rinfrescante con note di melone, pesche e noci. Questo sake premium è un match perfetto per la cucina giapponese.



46€

SAKE SECCHI, MINERALI E RINFRESCANTI

Sake molto versatili, adatti da gustare a diverse temperature e con un'ampia gamma di abbinamenti. Con un retrogusto mediamente secco, sprigionano freschezza alla beva.

DA
PASTO



Koikawa Beppin

Junmai

Junmai dal gusto delicato ma profondo. Prodotto con riso Haenuki, che dona al prodotto un grande equilibrio. Un retrogusto secco ed umami, godibile a tutto pasto. Ideale anche da scaldare.



40€ 15€ 8€ 8,5€

Otokoyama Raijin

Honjozo

Secco e rinfrescante, lievi aromi fruttati, lasciano poi il sopravvento ad un gusto bilanciato umami e lattico. Ottenuto dalla parte centrale del moromi (mosto).



45€

Konishi Aosae

Junmai

Sake dal gusto rinfrescante, con una piacevole dolcezza che accompagna la bevuta, persistendo delicatamente sul palato e facendo spazio infine all'umami.



40€

Azuma Rikishi Tokubetsu

Junmai

Bilanciamento tra umami e sapidità, ampio bouquet di frutti al naso, vellutato al palato. Fragranze floreali si aprono elegantemente in bocca per andare a rivelare l'umami che spicca nel finale.



45€

SAKE CORPOSI, RICCHI E UMAMI

DA
PASTO

Il riso è la componente aromatica e di gusto predominante. Sake più corposi e persistenti, ideali da scaldare o da gustare con un ramen fumante.

Sogen Kenzan

Futsushu

Dolce e ricco di umami, ma al contempo ricco e strutturato. Prodotto con riso glutinoso Mochigome coltivato da più di 250 anni.



46€ 18€ 12€ 10€

Masumi Kaya

Junmai

Aromi delicati di riso integrale e panna portano a un umami dolce-salato esaltato da una buona acidità.



720 ml
45€

Sawanoizumi

Junmai

Gusto morbido ed avvolgente, con un aroma moderato ma piacevole e tendente al fruttato.



720 ml
45€

Dewanoyuki Amakuchi

Junmai

Il termine "amakuchi", letteralmente "bocca dolce", sta a indicare un sake "leggermente amabile". Caratterizzato da un gusto cremoso, un aroma delicato e una dolcezza corposa e ricca, unica del sake kimoto junmai.



720 ml
45€

Hatsumago Densho

Honjozo

Hatsumago Densho è caratterizzato da un gusto rotondo e corposo, alla bocca presenta una leggera acidità che è ben bilanciata.



720 ml
38€

SAKE INVECCHIATI

Sake principalmente da dopo-pasto, o da provare in abbinamento con un dolce. Invecchiati con diversi metodi e per varia durata di tempo, sviluppano caratteristiche calde ed avvolgenti.

DIGESTIVO

Shirayuki Edo Genshu

Invecchiato

Sake dal bel colore ambrato, dovuto all'invecchiamento in fusti di legno tradizionali (taru). Sake dal tasso alcolico leggermente più alto di 17,8%, con note di legno, caramello, tabacco, paragonabile ad un vino da meditazione.



6€

Kenbishi Zuisho

Invecchiato

Ottenuto da un blend di Junmai invecchiati in tanica tra 5 e 15 anni e grazie all'esperienza centenaria della cantina Kenbishi. Colore dorato, con un bouquet complesso e strutturato. Gusto morbido ma dalla persistenza duratura.



7,5€

SAKE ALLA FRUTTA

Prodotti con macerazione e aggiunta di frutta fresca giapponese. Rinfrescanti e ideali come digestivo!

DIGESTIVO

Kodakara Yuzu

Fruit Sake

Liquore leggero allo Yuzu (agrumi giapponese). Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro.



6€

Kodakara Ginger

Fruit Sake

Liquore allo zenzero dall'aroma pungente e speziato, dal gusto rinfrescante e peperino, tipiche caratteristiche dello zenzero.



5€

Sugisami Umeshu

Fruit Sake

Perfetta unione tra l'acidità della prugna e la dolcezza naturale e intensa dello zucchero Kokuto dell'isola Kakeroma.



6€

DISTILLATI

In questa categoria troviamo prodotti distillati provenienti dal Giappone (rum, gin, whisky, shochu, awamori) che abbiamo selezionato per la loro unicità.

DIGESTIVO



Amabuki Sake Kasu

Shochu

Distillato di sake kasu, cioè i sedimenti rimasti dopo la pressatura del sake.



6€



Yamadaichi Murasaki

Shochu

Distillato di patate viola, gusto fresco e dolce, ma con una buona persistenza speziata.



8,5€



Zuisen Kusu 43

Awamori

Aroma morbido di vaniglia e frutta matura, ricchezza profonda data da invecchiamento in anfora.



7,5€



Acou Rum White

Rum

Distillato da canna da zucchero giapponese, gusto dolce e morbido, vegetale.



8,5€



Kozue Gin

Gin

Al palato è delicato e rinfrescante grazie agli agrumi freschi e al pepe sansho, che regala un finale asciutto e piacevole.



11€



Gin tonic

14€



Sasayaki Malt Whisky

Whisky

Colore ambrato, al naso sprigiona aroma di crema, banana e malto. Finale pulito e speziato.



13€

BIRRE GIAPPONESI

Asahi, Kirin e Sapporo sono tipiche lager a bassa fermentazione e con basso tenore alcolico.



Asahi (5,2%)

È una delle birre giapponesi più popolari. Al palato risulta molto secca, lasciando un retrogusto piacevolmente amaro. Accompagna perfettamente ogni portata, dal pesce al formaggio. Secondo alcuni può accompagnare addirittura i dolci!



50 cl 6,50€



33 cl 4,50€



Kirin (5%)

Sembra essere la birra più amata in Giappone. Viene prodotta con la fermentazione del primissimo mosto che le conferisce il distintivo sapore amarognolo, delicato e pulito.



50 cl 6,50€



33 cl 4,50€



Sapporo (4,7%)

È la birra più antica del Giappone: prodotta dal 1876. È una birra classica, facile da bere, dal sapore netto e senza retrogusto. Questa versione importata ha una lattina a forma di bicchiere da birra!



50 cl 6,50€



33 cl 4,50€

BIRRE GIAPPONESI ARTIGIANALI

L'arte della birra in Giappone è antica quanto quella del sake. La birra artigianale più famosa in Giappone è la Hitachino Nest Beer prodotta dalla Kiuchi Brewery fondata nel 1823!



DAI DAI ALE (6%) Mandarino selvatico

Gusto morbido e rotondo, leggermente maltato e con un finale di arancia candita. Una piacevole sensazione "umami" bilancia perfettamente il retrogusto fruttato degli agrumi.



33 cl 8€



RED RICE ALE (7%) Riso rosso

Gusto moderatamente amaro con una piacevole acidità, autentica Rice Beer dal colore rosato.



33 cl 9€

BOLLICINE



**Prosecco della casa
Valdobbiadene
Prosecco Superiore
D.O.C.G.**
Veneto, 11%.

Ca' Ernesto

Colore delicatamente dorato, corposità moderata con un perlage fine e persistente, gusto fresco e versatile, profumi fruttati e floreali. Ottimo su tutto il pesce e come aperitivo.



5€ 19€



**Pinot-Chardonnay
Brut, Castel del Mago
Piemonte, 12,5%.**
Vinchio Vaglio

Straordinaria bevibilità. Al naso bouquet floreale, fruttato, intenso e complesso. Di gusto sapido e armonico rispecchia la complessità delle sensazioni olfattive.



19€



**Duca Nero Extra Brut
Sicilia, 12,5%.**

Duca di Salaparuta

Frutto di una lavorazione in bianco del Pinot Nero vinificato a basse temperature, è spumantizzato in autoclave dopo la vendemmia manuale a fine agosto. Naturalmente ideale per un aperitivo, è ottimo anche per accompagnare un pasto leggero.



25€



**Asolo Prosecco
Superiore D.O.C.G.
Extra Brut **BIO****
Veneto, 11%.

Bele Casel

Prosecco elegante che esalta i profumi delle uve grazie alla pressatura soffice delle uve, affinamento in acciaio e spumantizzazione con il metodo Martinotti. Perfetto per aperitivo e tutto pasto.



23€



**Franciacorta D.O.C.G. Brut
Veneto, 12,5%.**
Chardonnay 60%, Pinot
Bianco 20%, Pinot nero 20%.

Faccoli

Metodo classico. È un vino molto versatile che consigliamo di accompagnare agli antipasti, al crudo e alla tenpura.



46€



**Rosanna Extra Brut Rosè
Piemonte, 12,5%.**
100% Nebbiolo.

Ettore Germano

Metodo classico dal perlage fine e dal colore rosa tenue ma brillante. Molto profumato di frutta, fiori rossi e bianchi. Freschezza lunga e persistente con un finale che rivela dolcezza. Ottimo con pesce crudo e cotto e l'amiyaki don.



40€

Altre referenze a rotazione, champagne compresi. Chiedete al personale!

VINI ROSSI



**Rosso della casa
Barbera D'Asti,
"La Leggenda"
DOCG 2020
Piemonte, 13,5%.**

Vinchio Vaglio

Prodotto da uve di sola Barbera: ha un colore rosso rubino, vivo, brillante. Al naso è fruttato e fresco. Il gusto asciutto, sapido, armonico e persistente.



5€ 19€



**Bolgheri Rosso Le Pievi
Toscana, 13,5%.**

Az. Agr. Fabio Motta

Vino rosso rubino intenso. Si apre al naso con rimandi alla frutta rossa fresca e fiori rossi. In bocca corrisponde perfettamente alle note nasali di frutto fresco e balsamicità. Un vino equilibrato con un tannino maturo, dalla notevole freschezza e sapidità!



32€



**Tramonti Costa d'Amalfi
Campania, 12,5%.**
Falanghina 40%,
Biancolella 40%, Pepella 20%.

Tenuta San Francesco

Vino perfetto da abbinare alle preparazioni di mare. Ricco di sentori fruttati e di fiori bianchi, note agrumate, erbe aromatiche di salvia e timo. Il vino è fresco e sapido, ma anche rotondo, molto piacevole. Ottimo anche come aperitivo.



28€



**Nawari - Pinot Nero
Sicilia, 13,5%.**

Duca Di Salaparuta

È il primo Pinot Nero coltivato sui terreni vulcanici alle pendici dell'Etna. Il colore è rosso rubino intenso; al naso è dominato da sentori fragranti di frutti rossi e da eleganti note vanigliate. In bocca è strutturato, dotato di una bella acidità e con un tannino marcato. Lo consigliamo con le nostre pietanze grigliate.



60€



**Maremma Toscana Rosso
DOC "Mongrana"
Toscana, 14,5%.**
Sangiovese 50%, Merlot 25%,
Cabernet Sauvignon 25%

Agricola Querciabella

Di color rosso rubino intenso; al naso emergono profumi fruttati avvolgenti di ribes, more e ciliegie, con qualche accenno speziato. In bocca è di buon corpo, con un tannino fitto ed un finale mediamente persistente.



32€



**Valpolicella Ripasso
Veneto, 14%.**

Az. Agr. Secondo Marco

Vino corposo e intenso che affina in botti di diverse grandezze per almeno 12 mesi. Ha un bouquet che alterna note di amarena, more e prugne con ricordi di tabacco e cannella. Al sorso è caldo ed equilibrato, con una trama tannica setosa.



46€

VINI BIANCHI



Bianco della casa Le Masche DOC Chardonnay

Piemonte, 13,5%.
Chardonnay 100%.

Vinchio Vaglio

Un vino dal profumo fresco
e fruttato con aroma di pesca,
sapore secco e gradevole.

A tutto pasto.



Bianca Di Valguarnera Sicilia, 13,5%.

Duca Di Salaparuta

Vino bianco da uve Inzolia affinato
in barrique di rovere selezionato.
Si presenta con una luminosa veste
dorata ed esprime all'olfatto note
di pesche mature, albicocche, erbe
aromatiche, spezie miste, miele e
vaniglia, rivelandosi al sorso elegante
ed equilibrato, dalla struttura decisa
e particolarmente persistente.



Cirò rosato DOC, **BIO**

Calabria, 12,5%.
Gaglioppo 100%.

Antonio Calabretta

Uve fermentate spontaneamente
ed affinate in acciaio.

Vino elegante, equilibrato,
profumato, saporito e strutturato.
Un vero e proprio jolly a tavola!



Costa D'Amalfi Tramonti Bianco

Campania, 12,5%.
Falanghina 40%,
Biancoelella 40%, Pepella 20%.

Tenuta San Francesco

Solare, balsamico, fiorito
e agrumato, acidulo.
Perfetto per il pesce.



La Touche Vin Blanc

Valle D'Aosta, 13,5%.

Maison Anselmet

Giallo paglierino delicato.
Olfatto fragrante e delicatamente
aromatico con sentori di muschio
e sambuco. Al palato polpa fruttata
con nuance di fiori e finale saporito.



Lavico Etna Bianco

Sicilia, 12,5%.

100% Carricante.

Duca Di Salaparuta

Vitigno dai profumi intensi di pesca
e frutta esotica, accesi da sensazioni
iodate, a tratti speziate. Sapido e
persistente al palato ha la freschezza
tipica del vitigno, che gli conferisce
struttura. Perfetto col pesce.





Kados Grillo Sicilia DOC
Sicilia, 13%.

Duca di Salaparuta

Colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Al naso è molto floreale, leggermente vanigliato e complesso. Gusto ampio, vellutato, vivo, di grande struttura e persistenza. Ottimo con pesce, crostacei e carni bianche saporite. Da provare come aperitivo.



23€



Lugana DOC, Capotesta
Veneto, 12,5%.

Turbiana 100%.

Cascina Maddalena

Al naso frutta a polpa bianca e note agrumate. Al gusto secco e sapido. Ottimo con tempura di pesce e verdure.



23€



Gewurztraminer A.A.
Valle Isarco
Trentino Alto Adige, 14%.

100% Gewurztraminer.

Taschlerhof

Aroma pronunciato e complesso. Profumo di frutta esotica matura, floreale ed erbaceo. Corpo importante e pieno. Sapore vinoso, con sentori di piccola frutta rossa. Retrogusto fresco, piacevolmente amaro e dalla fresca acidità. Ideale accompagnatore della cucina asiatica.



35€



Terre Siciliane
Vermentino IGT
"Sentiero del Vento"

Sicilia, 13%.

Duca di Salaparuta

Giallo paglierino con riflessi verdolini. Naso intenso, che unisce le sensazioni fruttate alle suggestioni di macchia mediterranea. Assaggio ampio, vellutato, dotato di una piacevole freschezza che si rafforza nella sapidità.



22€



Falanghina IGT
Sabbia Vulcanica
Campania, 12%.

20% Piedirosso rosso,
80% Falanghina bianca.

Agnanum

Nascendo nel golfo di Pozzuoli, in una zona che conta 19 crateri e quindi una vivace attività vulcanica, è come avere un vulcano nel bicchiere! Finale salino e sensazione minerale, tannico. Ottimo con la tempura di pesce, il teriyaki e l'anguilla.



22€



Passerina IGT Chicca, BIO
Marche, 13%.

Passerina 100%.

Pantaleone

Profumato e tropicale. Consigliamo l'abbinamento con: roll Ghiotto, ostriche crude e kaki fry, udon alla piastra con frutti di mare.



18€



Pecorino Falerio DOC,
Onirocep, BIO
Marche, 14%.
Pecorino 100%.
Pantaleone

Fra i migliori bianchi italiani.
Strutturato e complesso.
Intenso e persistente.
Abbinamento perfetto con tenpura,
pesce grigliato e al forno.



26€



Pinot Bianco, Stroblhof
Trentino Alto Adige, 13%.
Pinot bianco 95%,
Pinot grigio 5%.
Stroblhof

Vino giallo paglierino brillante,
dalle intense note fruttate e
accattivanti accenti minerali.
Al palato, corpo possente e
armonioso. Accompagna in modo
eccellente antipasti leggeri e
sostanziosi, ma si abbina bene
anche a pesce o pollame.



36€



Timorasso Diletto, BIO
Piemonte, 13,5%.
Pomodolce

È ottenuto da uve Timorasso 100%
che provengono da vigneti di
proprietà con raccolta manuale
delle uve e affinamento in acciaio.
Ne risulta un vino di grande
personalità caratterizzato
da intensi e gustosi aromi fruttati
insieme ad una spiccata mineralità,
tipica del vitigno.



32€



Il Coroncino Verdicchio
dei Castelli di
Jesi Classico Superiore
Marche, 14,5%.
Verdicchio di Jesi 100%.
Fattoria Coroncino

Colore giallo paglierino chiaro,
profumi netti di frutta fresca e fiori
di acacia, di pesche e ribes bianco.
Il palato è ampio, accompagnato da
una struttura densa e sostenuta che
unita ad una fresca acidità, fornisce
una beva piacevole. Ottimo con
pesce, crostacei e piatti vegani.



29€



Chablis "Saint Pierre"
Borgogna-Francia, 12,5%.
Albert Pic

Chardonnay caratterizzato da una
profonda vena minerale e da un finale
che presenta delle piacevolissime
note di brioches. Di media intensità e
struttura, ci regala un sorso di bella
freschezza e intensità, con un bouquet
di frutti esotici che garantiscono
morbidezza ed eleganza.



54€



Blanchet Pouilly
Fume les Champs
Sauvignon Blanc
Bordeaux- Francia, 13,5%.
Sauvignon.
Baron de Ladoucette

Al palato frutti agrumati, sentori
minerali e affumicati. Perfettamente
bilanciato e persistente.
Abbinamento perfetto con crostacei,
grigliati e pollame.



64€

CAFFÈ, DOLCI, DIGESTIVI

CAFFÈ _____	2,30€
CAFFÈ DEC - ORZO _____	2,40€
CAFFÈ CORRETTO _____	3,80€
AMARI ITALIANI _____	4,50€
GRAPPA BARRICATA _____	6€
DOLCI TRADIZIONALI GIAPPONESI _____	5€
DOLCI FATTI IN CASA _____	7,50€
GELATO TÈ MATCHA / SESAMO NERO _____	6€





Trattoria Giapponese Made in Tokyo
MURATAYA