

LA CANTINA DI CASA BENTO



COME SERVIAMO IL SAKE !

TOKKURI
110 ML



日本酒

CHOKO

CHIEDETECI SE PREFERITE IL SAKE
CALDO, FREDDO O A TEMPERATURA
AMBIENTE. SAREMO FELICI DI
CONSIGLIARVI.

INTRODUZIONE AI SAKE GIAPPONESI

Il Sake, noto anche come Nihonshu o Seishu, è una bevanda fermentata, esattamente come il vino e la birra. Viene prodotto in Giappone utilizzando il riso, l'acqua, il koji - un fungo che converte l'amido del riso in zuccheri semplici - e i lieviti.

Il sake può essere utilizzato a tutto pasto, avendo una gradazione che, a seconda delle tipologie, varia dai 12 ai 18 gradi.

Abbiamo voluto creare una piccola lista selezionando i sake per sapore e prefetture di provenienza, così da offrirvi una piccola overview al meraviglioso mondo dei fermentati giapponesi.

Per ogni curiosità sui sake, saremo lieti di offrirvi la nostra assistenza.

SAKE



TAIHEIZAN KIMOTO JUNMAI

Il suo aroma distintivo è caratterizzato da una particolare qualità del terreno in cui cresce il riso, il quale evoca note di funghi.

Grazie all'impiego del metodo Kimoto di Akita, questo Junmai corposo, ricco di umami, presenta una rotondità straordinaria e una perfetta acidità, completato infine da un sapore secco, strutturato e ricco al palato.

Prefettura: Akita

Tipologia di riso: Miyamanishiki

Grado alcolico: 15%

Servizio: preferibilmente freddo

Bottiglia 720 ml

€ 28

Tokkuri 110 ml

€ 6



TAMANOHIKARI JUNMAI GINJO CLASSIC

La Tamano Hikari Brewery estrae l'umami dal riso per creare questo sake leggermente acido, caratterizzato da un aroma delicato e una finitura pulita.

Con oltre 300 anni di tradizione a Kyoto, il loro motto è "Un buon sake nasce da un buon riso". Lucidano il riso da sake e sono stati pionieri nell'eliminazione di additivi come alcol e zucchero, ripristinando il sake Junmai e introducendo il Ginjo nel 1980.

Oggi, la maggior parte della loro produzione è di stile Junmai Ginjo.

Prefettura: Gifu

Tipologia di riso: Yamadanishiki e altri

Grado alcolico: 14,5%

Servizio: caldo e freddo

Bottiglia 720 ml

€ 35

Tokkuri 110 ml

€ 7.5

SAKE



FUJI-TAKASAGO YAMAHAI JUNMAI GINJO

Sake estremamente elegante e vincitore di numerosi premi internazionali.

Il produttore usa il metodo Yamahai, il più antico della prefettura di Shizuoka, utilizzando l'acqua di un fiume sotterraneo che scorre proprio sotto il Monte Fuji.

Il sapore è raffinato e intenso, caratterizzato da note di miele, frutta gialla e fiori. La leggera dolcezza non permette che si sviluppi la chiusura amarognola tipica di molti sake prodotti con il metodo yamahai.

Prefettura: Shizuoka
Tipologia riso: yamada nishiki
Grado alcolico: 15%
Servizio: caldo e freddo

Bottiglia 720 ml

€ 55

Bottiglia 300 ml

€ 22

Tokkuri 110 ml

€ 8,5



SHIN TSUCHIDA

Il nuovo rappresentante della cantina Tsuchida, "Shin-Tsuchida" (ossia nuova Tsuchida). Ci si affida al lavoro dei microrganismi, si attende la fermentazione e poi si pressa. Questo sakè nasce dal credo della cantina "sakè crudo senza aggiunta alcuna".

Il metodo produttivo prevede esclusivamente tre ingredienti: riso, acqua e koji, senza quindi aggiunta non solo di alcool, zuccheri o acidificanti, ma anche di acido lattico o enzimi che non sarebbe nemmeno necessario specificare sull'etichetta.

Prefettura: Gunma
Tipologia riso: komekouji
Grado alcolico: 16%
Servizio: caldo e freddo

Bottiglia 720 ml

€ 58

Bottiglia 300 ml

€ 23

Tokkuri 110 ml

€ 9

SAKE



CHIYOMUSUBI KITARO JUNMAI GINJO

Sake ben equilibrato con un gusto secco e rinfrescante.

Il barattolo in vetro può forse far pensare ad un prodotto non particolarmente pregiato ma in realtà il Kitaro è un signor sake che riesce a regalare un'ottima acidità insieme ad un retrogusto amaro. Perfetto con abbinamenti sia di carne che di pesce.

Prefettura: Tottori

Tipologia riso: yamada nishiki

Grado alcolico: 16%

Servizio: caldo e freddo

Cup in vetro, 180 ml

€ 9.5



FUJI-TAKASAGO SEISEN OKANBIN

Il sake della Fuji Takasago Sake Brewery è rinomato per il gusto leggermente piccante ed è molto amato dai locali (Fujinomiya, pref. di Shizuoka).

La bottiglia in stile retrò è ideale per essere immersa in acqua calda ed essere riscaldata. Perfetto consumato caldo.

Prefettura: Shizuoka.

Tipologia riso: kome, komekouji e jozo.

Grado alcolico: 15%

Servizio: ideale caldo

Bottiglia, 180 ml

€ 10

SAKE & BIRRE

UMESHU Vino di prugne



CHOYA ORIGINAL UMESHU

Choya è il principale produttore di umeshu, un liquore dolce a base di prugne giapponesi, alcol e zucchero, con un finale acidulo e bassa gradazione.

È delizioso servito fresco o ghiacciato, liscio, con ghiaccio, in cocktail o allungato con acqua frizzante ghiacciata.

Grado alcolico: 10%

Temperatura: Ideale freddo

Bicchiere da 100 ml

€ 4

LEMON limone kabosu e seekwasa



SETOUCHI LEMON REISHU KIKUMASAMUNE

Oltre al succo di limone setouchi, la sottile acidità del succo di kabosu (varietà di agrume) della prefettura di Oita si unisce splendidamente all'amaro del succo di seekwasa (agrume) proveniente dalla prefettura di Okinawa.

Il risultato è una bevanda rinfrescante e piacevole da sorseggiare.

Prefettura: Oita e Okinawa

Tipologia riso: Kome, komekouji e Jozo.

Grado alcolico 10%

Servizio: Ideale freddo

Cup da 180 ml

€ 5,5

BIRRE

BIRRA ASAHI, bottiglia da 33 cl

€ 4

BIRRA KIRIN, lattina da 50 cl

€ 5



ワイン



ワイン

VINI ITALIANI

Il vino si abbina splendidamente con la cucina giapponese, spesso esaltandone i sapori.

In Italia, esistono molti piccoli vignaioli indipendenti che offrono prodotti straordinari con un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Casa Bento sostiene queste realtà che incarnano la filosofia artigiana del poco e fatto bene.

I vini che vi proponiamo sono stati selezionati visitando personalmente queste cantine, ascoltando i racconti dei vignaioli e assaporando il loro duro lavoro.

Per ogni curiosità sui vini, saremo lieti di offrirvi la nostra assistenza.

VINI

VINO BIANCO



FRIULANO - CANTINA CECCHINI MARCO

Questo grande Friulano è un cru, cioè viene prodotto solo con le uve di un piccolo vigneto chiamato "1867" perchè in cima alla collina c'è un bivacco in pietra che Angelo Toffoletti fece proprio in quell'anno, come è scolpito sulle pietre e ne rappresenta la collina.

Il 70% di uve viene da terrazzamenti che guardano a nord est quindi danno uve fresche che vengono vinificate in acciaio per mantenere i profumi di macchia mediterranea.

Il restante 30% viene dal pianoro in cima alla collina con esposizione est ovest quindi in piena insolazione, sull'osso della collina dove la terra è più magra e quindi produce di meno. Questa parte viene fatta fermentare e affinare in barriques per dare morbidezza al taglio finale.

Ideale per ogni piatto di Casa Bento, ideale con l'Ebi Tempura Bento.

Bottiglia

€ 28

Calice

€ 6

VINO ROSATO



MUN - CANTINA LA CALCINARA

Il MUN Marche Rosato della Calcinara è un vino in continua evoluzione, non filtrato, ottenuto da uve autoctone del Conero, una delle zone più belle delle Marche.

Il vino ha un colore bellissimo, quasi inafferrabile. E' vivo e luminoso, leggermente velato, emana profumi di rosa e lavanda, tipici del conero.

Al palato è asciutto e delicato, fresco ed è un grande jolly perchè si sposa benissimo con tanti piatti della cucina casalinga giapponese, dal bento al salmone ai nostri takoyaki e passando perchè no anche dal curry.

Bottiglia

€ 26

Calice

€ 5

VINI

VINO ORANGE



SALIPETRIJ - CANTINA ARMOSA

Il Salipetrij nasce innanzitutto dall'amore di Michele Mölgg per il vino e per la Sicilia. Michele è un chimico ed enologo originario di Bolzano che per passione ha deciso di fare vino sulle pendici della valle del fiume Irminio nella zona di Scicli, nel Ragusano.

Il Salipetrij (Sale e Pietra) offre una nuova e interessante interpretazione del vitigno Moscato, in cui questa varietà aromatica riduce la sua dolcezza per esaltare una notevole mineralità e sapidità. Si tratta di un orange secco, vinificato con macerazione, da cui deriva il suo colore intenso e il suo sapore inconfondibile.

Solo poche bottiglie all'anno, è un vino che si ama oppure si odia, e noi di Casa Bento ce ne siamo innamorati dal primo fortunatissimo incontro.

Perfetto con il curry, con le carni ma anche da solo, quasi da meditazione !!

Bottiglia

€ 29

Calice

€ 6

VINO ROSSO



PELAGIUM - CANTINA WERNER SEPPI WEINGUT

Questo gioiello viene coltivato con metodo totalmente biodinamico da Werner Seppi in un luogo meraviglioso, le colline con esposizione sud - sud est - sul lago di Caldaro in provincia di Bolzano.

Il vitigno si chiama schiava e viene coltivata con metodo biodinamico certificato.

Werner ne produce solo mille bottiglie l'anno. Ha un colore rosso rubino, fresco e vivace, frutti di bosco e amarena al palato.

Vi consigliamo di abbinarlo ad un gyudon oppure ai nostri bento con la carne, soprattutto il chicken nanban oppure il teriyaki burger.

Bottiglia

€ 36

Calice

€ 7

CASA BENTO®

Gastronomia 🏠 Giapponese

Menù aggiornato il 05 Dicembre 2024