

# SUSHI.BA

JAPANESE FUSION RESTAURANT

## **CARTA VINI**

# SAKÈ

...lo sapevi che il **sakè**...  
non è un distillato, ma una bevanda a base di riso;  
viene servito freddo, caldo o a temperatura ambiente;  
è 5 volte meno acido del vino, accarezza i sapori, li  
accompagna e non li contrasta.

## COME SCEGLIERE IL SAKE:

**HONJOZO**: sakè con lieve aggiunta di alcol  
che conferisce corpo e fragranza

**GINJO**: parola che indica un bouquet di  
aromi fruttati tipici della categoria

**DAIGINJO**: categoria più pregiata, indice  
di eleganza e raffinatezza

**JUNMAI**: parola che indica sakè  
rigorosamente senza alcol aggiunto

**NIGORI**: categoria di sakè non filtrato,  
sedimenti di riso presenti

**FRUIT SAKE**: categoria di sakè fruttati,  
solitamente dolci e leggeri

**KOSHU**: sakè invecchiati, maturati in  
botti solitamente di legno di cedro

## **OZEKI**

Gusto ricco e rotondo, aroma delicato e buona persistenza

### **Otokoyama Raijin** Honjozo / 15,7%

Lievi aromi fruttati, gusto leggermente secco e minerale  
(da abbinare con sashimi, nigiri, carpacci e spaghetti soba)

720ml €36

## **JUNMAI**

### **Urakasumi** Junmai / 15%

Aroma fruttato e di frutta secca, gusto pieno ma rinfrescante

(da abbinare con piccante, formaggi morbidi, carne grigliata e salmone grigliato)

720ml €30

### **Rokkasen Nigori** Junmai / 16%

Sake non filtrato, dal gusto fesco e leggermente dolce  
(da abbinare con stufati, formaggi invecchiati, agrodolce e piccanti)

300ml €15

## **GINJO**

### **Masumi Yawaraka** Junmai Ginjo / 12%

Aroma sake leggero e rinfrescante, dall'aroma e gusto fruttati

(da abbinare con sashimi, nigiri, tartare e carpacci)

720ml €30

**Inatahime Goriki** Junmai Ginjo / 15,5%

Aroma sake leggero e rinfrescante, note di pesca e agrumi.


Gustare freddo o ambiente

(da abbinare con sashimi, nigiri, carpacci e paghetti soba)

720ml €38

**FRUTTATI / INVECCHIATI** 60ml

***Kodakara Ginger*** Yamagata

Fruit sake  Fruttato, speziato e dolce

***Kodakara Yuzu*** Yamagata

Fruit sake  Fruttato, agrumato e fresco

***Kikuisami umeshu*** Yamagata

720ml Fruttato, dolce, fresco

***Shirayuki Edo Genshu*** Hyogo

720ml Invecchiato, dolce, e legnoso

**DEWANOYUKI KIMOTO** Junmai, 14%

*sakè strutturato e fragrante, note di frutti esotici e crema  
(da abbinare con piatti piccanti o agrodolci, carne alla griglia )*

720ml €24 / Calice €5

**KONISHI HIYASHIBORI GOLD** Daiginjo, 15%

*sakè elegante con aromi fruttati, gusto profondo e morbido  
(da abbinare con sashimi, nigiri, tartare e carpacci)*

720ml €24 / Calice €5

**KHATSUMAGO DENSHO** Honjozo, 15,5%

*sakè ricco e rotondo, con aromi delicati, ottimo anche caldo  
(da abbinare con le entrée, tempura, ramen e insalate)*

720ml €22 / Calice €5

**OZEKI SAKE (NORMALE O DRY)** Junmai, 14,5%

*Sake secco e delicato al palato, dal gusto pieno ed un  
aroma equilibrato*

*(da abbinare con sashimi, sushi, tempura, pesce alla  
griglia e cibi salati in generale)*

750ml €18 / Calice €5

**NINKI GOLD** Junmai Daiginjo, 15%

*Sakè molto raffinato ed elegante, gusto fruttato persistente  
(da abbinare con sashimi e nigiri, tartare, carpacci e chirashi)*

720ml €54

**AZUMA YAMAGATA** *Junmai Ginjo, 15%*

*sakè dall'aroma fruttato, fresco con noti dolci e morbide al palato  
(da abbinare con il pesce crudo, insalate e maki )*

720ml €42

**KOZAEMON TOKUBETSU JUNMAI MIYAMANISHIKI**

*Junmai, 15.5%*

*sakè un elegante naso di pera e gelato alla vaniglia smentisce  
la bocca saporita e gommosa*

*(da abbinare con pesce e carne alla griglia e maki)*

720ml €36

**WAKANOI** *Junmai Ginjo, 13%*

*sakè leggero ed elegante, morbido e fruttato con note floreali  
(da abbinare con le entr ee, uramaki, sashimi e tataki )*

300ml €19

**HAKUTSURU SAYURI** *Junmai, 12,5%*

*sakè non filtrato dal gusto fruity e dolce, a litchi e melone  
maturo al naso*

*(da abbinare con maki, tempura, chirashi)*

300ml €16

**OZEKI NIGORI** *Nigori, 14,5%*

*sakè non filtrato dal gusto vellutato, dolce e tropicale,  
simile al lattedi cocco*

*(da abbinare con piatti caldi, piccanti, dessert e frutta fresca)*

375ml €12 / Bicchiere 60ml~€5

**KODAKARA YUZU** *Fruit sake, 8%*

*sakè filtrato aromatizzato allo yuzu, agrume autoctono giapponese  
(da abbinare con dessert o ottimo come digestivo)*

720ml €55 / Bicchiere 60ml~€5

**KODAKARA GINGER** *Fruit sake, 8%*

*sakè fruttato aromatizzato allo ginger, dall'aroma pungente  
e speziato, dal gusto*

*(da abbinare con dessert o ottimo come digestivo)*

720ml €55 / Bicchiere 60ml~€5

**KIKUISAMI UME** *Fruit sake, 12%*

*sakè fruttato aromatizzato allo prugna giapponese*

*(da abbinare con dessert o ottimo come digestivo)*

720ml €55 / Bicchiere 60ml~€5

**SHIRAYUKI EDO GENSHU** *Fruit sake, 17.8%*

*Sake con note di legno, caramello, tabacco, paragonabile  
ad un vino*

*(da abbinare con dessert o ottimo come digestivo)*

720 ml €55 / Bicchiere 60ml~ €5

**CHOYA UMESHU ORIGINAL** *Fruit sake, 10%*

*sakè fruttato aromatizzato alla prugna giapponese*

*(da abbinare con dessert o ottimo come digestivo )*

750ml €16 / Bicchiere 60ml ~ €5

**CHOYA UMESU ROYAL HONEY** *Fruit sake, 17%*

*sakè dolce e intenso, accentuato dalla presenza di prugne  
intere edall aggiunta di miele e pappa reale*

*(da abbinare con dessert o ottimo come digestivo )*

Bicchiere 60ml ~ €7

**CHOYA EXTRA YEARS** *Fruit sake, 17%*

*sakè invecchiato alla prugna dal gusto intenso, accentuato  
dallapresenza di prugne intere*

*(da abbinare con dessert o ottimo come digestivo )*

Bicchiere 60ml ~ €6

# **VINI BIANCHI**



## **TOSCANA**

<b>LE MACCIOLE PALEO BIANCO</b>	€60
suovignon 60% chardonnay 40%	
<b>VERMENTINO BOLGHERI GUADO AL TASSO ANTINORI</b>	€25
vermentino 100%	
<b>VERMENTINO BOLGHERI POGGIO AL TESORO SOLO SOLE</b>	€25
vermentino 100%	
<b>VERMENTINO MAREMMA BELVENTO</b>	€17
vermentino 100%	
<b>BELVENTO VIOGNIER</b>	€17
viognier 100%	
<b>BELVENTO ANSONICA</b>	€17
ansonica 100%	
<b>VERNACCIA SAN GIMINIANO PANIZZI DOCG</b>	€18
vernaccia 100%	
<b>VERNACCIA SAN GIMINIANO CESANI DOCG</b>	€15
vernaccia 100%	

## **SARDEGNA**

<b>VERMENTINO DI GALLURA SARDEGNA MANCINI</b>	€18
vermentino 100%	

## **FRIULI**

**LUISA RIBOLLA GIALLA** €18

ibolla gialla 100%

**LUISA CHARDONNAY** €18

chardonnay 100%

## **TRENTINO ALTO ADIG**

**LA VIS PINOT GRIGIO** €18

pinot grigio 100%

**LA VIS MULLER THURGAU** €15

muller thurgau 100%

**LA VIS GEWURZTRAMINER** €20

gewurztraminer 100%

## **CAMPANIA**

**FIANO DI AVELLINO DOC LA GUARDIENSE** €14

fiano 100%

**GRECO DI TUFO DOC LA GUARDIENSE** €14

grecanico 100%

## **SICILIA**

**PLANETA LA SEGRETA BIANCO** €18

grecanico 50% chardonnay 30% viognier 10% fiano 10%

**BENANTI SICILIA ETNA BIANC** €26

carricante 100%

# VINI ROSATI

## TOSCANA

### ROSE' ANTINORI SCALABRONE

€25

cabernet sauvignon 40% merlot 30% syrah 30%

### ROSE' CIPRESSETO ANTINORI

€16

sangiovese 85% canaiolo 15%

# **VINI ROSSI**

## **TOSCANA**

<b>ANTINORI BRUCIATO BOLGHERI</b>	€27
cabernet sauvignon 50% merlot 30% syrah 20%	
<b>ORNELLAIA BOLGHERI LE VOLTE</b>	€27
merlot 70% sangiovese 15% cabernet sauvignon 15%	
<b>POGGIO A GINEPRI ROSS</b>	€25
cabernet sauvignon 40% merlot 30% cabernet franc petit verdot 30%	
<b>BELVENTO SANGIOVESE</b>	€17
sangiovese 100%	
<b>BELVENTO CABERNET SOUVIGNON</b>	€17
cabernet sauvignon 100%	

**BOLLICINE**

## **CHAMPAGNE**

<b>CHAMPAGNE DOM PERIGNON NON ASTUCCIATO</b>	€320
chardonnay 55% pinot noir 45%	
<b>CHAMPAGNE VEUVE CLICOT BRUT</b>	€80
pinot noir 50% pinot meunier 20% chardonnay 30%	
<b>DE VILMONT RESERVE PREMIER CRU BRUT</b>	€50
chardonnay 50% pinot noir 25% pinot meunier 25%	

## **FRANCIACORTA**

<b>FRANCIACORTA BELLAVISTA SATEN</b>	€70
chardonnay 100%	
<b>CA' DEL BOSCO DOSAGE ZERO MILLESIMATO</b>	€70
chardonnay 60% pinot bianco 23% pinot nero 17%	
<b>FRANCIACORTA FERGHETTINA MILLESIMATO</b>	€45
chardonnay 100%	
<b>CONTADI CASTALDI FRANCIACORTA BRUT</b>	€29
chardonnay 80% pinot nero 10% pinot bianco 10%	

## **PROSECCHI**

<b>PROSECCO RUGGERI EXTRA DRY DOCG</b>	€18
prosecco 100%	
<b>PROSECCO CA' VENANZIO TREVISO DOC</b>	€12
prosecco 100%	