

Vino Selezione Bianchi

Chora bianco

l'Acino
Calabria, 2016
– 25,00 bott.

Fiano Cumalè

Case Bianche
Campania, 2016
– 25,00 bott.

Grillo

Nino Barraco
Sicilia, 2016
– 33,00 bott.

Pecorino

Cirelli
Abruzzo, 2016
– 25,00 bott.

Gruner Vetliner

Martin Arndorfer
Austria, 2016
– 35,00 bott.

Solaris

Niedermayr
Alto Adige, 2016
– 32,00 bott.

Falanghina

Ianucci
Campania, 2015
– 26,00 bott.

Vino Selezione Bianchi Macerati



Trebbiano

Casale
Toscana, 2014
– 25,00 bott.

Bianco Kaplja

Podversic
Slovenia, 2013
– 58,00 bott.

Malvasia

Podversic
Slovenia, 2013
– 58,00 bott.

Ageno

La Stoppa
Emilia, 2012
– 30,00 bott.

Rkatsiteli

Pheasant Tears
Georgia, 2016
– 38,00 bott.

Pinot Grigio Sialis

Terpin
Venezia Giulia, 2012
– 55,00 bott.

Sauvignon

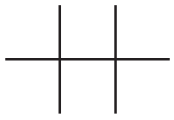
Terpin
Venezia Giulia, 2008
– 55,00 bott.

Sauvignon

Terpin
Venezia Giulia, 2010
– 50,00 bott.

Inspired by Tokyo.





Vino Selezione Rossi

Barolo

Raineri
Piemonte, 2013
– 49,00 bott.

Gropello Di Revò Sup

El Zeremia
Trentino, 2013
– 42,00 bott.

Nebbia in Valle

Dossi Retici
Lombardia, 2012
– 28,00 bott.

Cirò Rosso

A Vita
Calabria, 2014
– 25,00 bott.

Manca Cannonau

I Garagisti di Sorgono
Sardegna, 2015
– 28,00 bott.

Grignolino Del Monferrato

Auriel
Piemonte, 2016
– 30,00 bott.

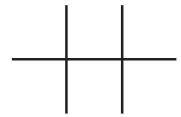
Vino Rosso Toscana

I Mandorli
Toscana, 2016
– 26,00 bott.

Kaos

Etnella
Sicilia, 2016
– 38,00 bott.

Vino Selezione Bollicine



Prosecco

Casa Belfi
Veneto, s.a.
– 25,00 bott.

Pas Dosé Premier Cru

Bonnet-Ponson
Champagne, s.a.
– 65,00 bott.

Brut Rosé Premier Cru

Bonnet-Ponson
Champagne, s.a.
– 70,00 bott.

Cuvée 60

Casa Caterina
Lombardia, 2012
– 50,00 bott.

Inspired by Tokyo.





Sake

Mizubasho

Prefettura di Gunma,
Junmai ginjo
(complesso, corposo e
finale secco)
– 8,00 cal. – 55,00 bott.

Shichiken Kinu No Agi

Prefettura di Yamanashi,
Junmai daiginjo
(minerale e delicato)
– 13,00 tokkuri

Myokosan

Prefettura di Nigata,
Honjozo
(ricco, complesso, minerale,
umami)
– 7,00 cal. – 45,00 bott.

Genbeisan No Onikoroshi

Prefettura di Kyoto,
Honjozo
(secco)
– 9,00 cal.

Enter Black

Prefettura di Aichi,
Honjozo
(delicato e rotondo)
– 13,00 tokkuri

Enter Silver

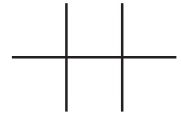
Prefettura di Aichi,
Junmai ginjo
(aromatico leggero e pulito)
– 8,00 cal. – 55,00 bott.

Heiwa

Prefettura di Wakayama,
Junmai
(pulito morbido e rinfrescante)
– 12,00 tokkuri

Alcuni sake verranno serviti in tokkuri
(una brocca da 180 ml) altri al calice e per alcuni
c'è la possibilità di prendere la bottiglia al tavolo.

Sake



Shuhari Omachi

Prefettura di Kyoto,
Junmai ginjo
(leggermente effervescente
e amabile)
– 8,00 cal. – 63,00 bott.

Shuhari

Prefettura di Kyoto,
Junmai daiginjo
(corposo leggermente
mosso)
– 9,00 cal. – 78,00 bott.

Dewazakura Dewa

Prefettura di Yamagata,
Junmai
(rotondo ed elegante,
umami)
– 8,00 cal. – 55,00 bott.

Hatsumago Dry

Prefettura di Yamagata,
Junmai
(secco e profondo, umami)
– 13,00 tokkuri

Heaven Sake

Prefettura di Miyagi,
Junmai ginjo
(floreale e minerale)
– 11,00 cal. – 86,00 bott.

Kenbishi Mizuho

Prefettura di Hyogo,
Junmai
(invecchiato, profondo, note
di caffè tostato)
– 8,00 calice

Kuromatsu Kenbishi

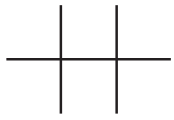
Prefettura di Hyogo,
Honjoso
(corposo secco e
persistente)
– 13,00 tokkuri

Dewazakura Ouka

Prefettura Yamagata,
Ginjo
(aromatico e dal finale pulito)
– 8,00 cal. – 55,00 bott.

Inspired by Tokyo.





Sake

Uroko Yamahai

Prefettura di Tochigi

Junmai

(umami profondo e cremoso)

– 8,00 cal. – 48,00 bott.

Konishi Hiyashibori Gold

Prefettura di Hiyogo

Junmai daiginjo

(profondo e morbido)

– 7,00 cal. – 39,00 bott.

Shirayuki Edo Genshu

Prefettura di Hiyogo

(legnoso e dolce, perfetto per il dessert)

– 9,00 cal.

Modern Senkin Muku

Prefettura di Tochigi

(fruttato e persistente)

– 8,00 cal. – 55,00 bott.

Masumi Yawaraka Type 1

Prefettura di Nagano

Junmai ginjo

(leggero, fruttato, note di prugna)

– 7,00 cal. – 42,00 bott.

Otokoyama Raijin

Prefettura di Yamagata

Honjozo

(secco e rinfrescante)

– 7,00 cal. – 45,00 bott.

Alcuni sake verranno serviti in tokkuri (una brocca da 180 ml) altri al calice e per alcuni c'è la possibilità di prendere la bottiglia al tavolo.

Distilleria **Nikka** Whisky Giapponesi



From The Barrel (51%)
Blended (Grain, Single Malt)
Morbido e speziato
– 8,00

Nikka All Malt (40%)
Blended (Malt)
Equilibrato e speziato
– 7,00

Nikka Blended (40%)
Blended (Grain e Malt)
Morbido e astringente
– 7,00

Pure Malt Black (43%)
Pure Malt
Torbato e affumicato
– 10,00

Nikka Coffee Grain (45%)
Single Grain
Denso ed esotico
– 9,00

Nikka Coffee Malt (45%)
Single Malt
Morbido e potente
– 10,00

Super Nikka Rare Old (43%)
Blended
Morbido e persistente
– 8,00

Nikka Pure Malt Red (43%)
Pure Malt
Fruttato e Morbido
– 10,00

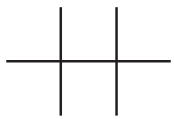
Nikka Yoichi (45%)
Single Malt
Torbato e minerale
– 12,00

Nikka Miyagiko (45%)
Single Malt
Elegante e fruttato
– 12,00

Nikka 12y (43%)
Blended
Avvolgente e
persistente
– 21,00

Inspired by Tokyo.





Distilleria **White Oak** **Whisky Giapponesi**

Tokinoka (43%)

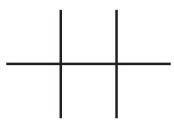
Blended
Morbido e rotondo
– 10,00

Akashi White (40%)

Blended
Morbido e speziato
– 8,00

Akashi Red (40%)

Blended
Morbido e speziato
– 8,00



Distilleria **Suntory** **Whisky Giapponesi**

Kakubin (40%)

Blended
Fruttato e leggero
– 10,00

Suntory the Chita (43%)

Single Grain
Leggero e fruttato
– 12,00

Suntory Old Whisky (43%)

Single Malt
Torbato e speziato
– 10,00

Suntory Special Reserve (40%)

Blended (single Malt)
Ricco e fruttato
– 9,00

Distilleria **Chugoku Jozo**
Whisky Giapponesi



Togouchi Premium (40%)

Blended (Malt e Grain)

Torbato e speziato

– 8,00

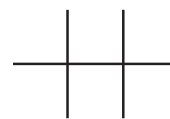
Togouchi 12y (40%)

Blended (Malt e Grain)

Secco e speziato

– 14,00

Distilleria **Sasanokawa Shuzo**
Whisky Giapponesi



Yamazakura (40%)

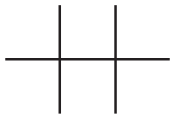
Blended (Grain e Malt)

Morbido e speziato

– 11,00

Inspired by Tokyo.





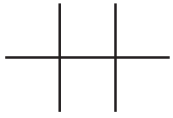
Distilleria **Fuji Gotemba** **Whisky Giapponesi**

Kirin Fujisan Roku (50%)

Blended (Grain e Malt)

Speziato e persistente

– 9,00



Distilleria **Nirasaki** **Whisky Giapponesi**

Fujisan (40%)

Blended

Morbido e speziato

– 10,00



Distilleria **Hombo Shuzo Co** **Whisky Giapponesi**

Cosmo Mars maltage (43%)

Blended

Agrumato e speziato

– 10,00

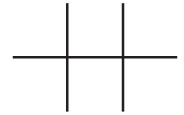
Komagatake (52%)

Vatted

Ricco e complesso

– 25,00

Gin Giapponesi



Suntory Roku (43%)

Fiore e foglie di Sakura,
pepe sansho, yuzu, tè
sancha, tè gyokuro
– 10,00

Etsu (43%)

Yuzu, pepe sansho
– 10,00

Nikka Coffey Gin (47%)

Bacche di Ginepro, agrumi
giapponesi (yuzu, kasobu,
ananatsu, hiramimelon)
–10,00

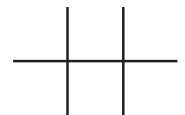
Kinobi (45%)

Yuzu giallo, cipolle in legno
hinoki (cipresso
giapponese), bambù, tè
gyokuro dalla regione Uji e
bacche di sanshō verde
(pepe giapponese).
Spirito di base distillato
di riso.
– 12,00

Kozue (47%)

Scorza di mandarino,
scorza di limone, pepe
sansho giapponese, aghi di
pino
– 12,00

Rum Giapponese

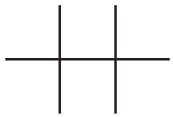


Ryoma (40%)

7 anni
– 12,00

Inspired by Tokyo.





Altri Gin

Colombo Dry Gin (43%)

Sri Lanka
Bacche di ginepro, grani di coriandolo, angelica e radice di liquirizia, scorza di cannella dello Sri Lanka, foglie di curry, radice di zenzero
– 8,00

Costwolds (46%) U.K

Ginepro, angelica, coriandolo, lavanda di Cotswolds e foglie d'alloro.
– 10,00

Kyro Napue (46%) Finlandia

Ginepro, l'olivello spinoso, i mirtilli e le foglie di betulla. Distillato di base spirito di segale.
– 12,00

Silent Pool (46%) U.K.

Bergamotto, scorze di agrumi, camomilla, cardamomo, fiori di sambuco, lavanda, miele, pepe di Giava
– 12,00

Bathub Gin (43%) U.K.

Bacche di ginepro, buccia d'arancia, cardamomo, chiodi di garofano, coriandolo, zenzero. Prodotto con tecnica del Compounding - infusione a freddo.
– 9,00

Gunroom Dry Gin (43%) U.K.

Ginepro, coriandolo, cannella, noce moscata, mandorla, cassia, scorza limone, scorza lime, angelica, liquirizia. Invecchiato tra i 45 e 60 giorni in botti ex- whisky
– 10,00

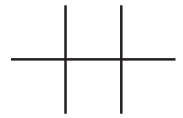
Vallombrosa (47%) Italia

Bacche di Ginepro (unica botanica) autoctono.
– 9,00

Dodd's Gin (49,9%) U.K.

Ginepro, alloro, cardamomo nero e verde, foglie di lampone, miele di Londra, angelica, scorza di lime
– 12,00

Shochu



Shochu Kaido Hamada (25%)

Di patata dolce
morbido
– 5,00

Awamori yokka koji (43%)

Di riso
Koji
– 8,00

Awamori kumejima no kumesen (30%)

Di riso
Terreno, fungoso
– 6,00

Shochu hakkaisan (40%)

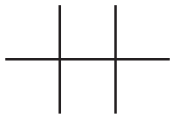
Di riso
Barricato
– 10,00

Shochu kazehakuba (25%)

Di riso
Pulito e morbido
– 5,00

Inspired by Tokyo.





Shochu

Shochu Kozuru Kuro

Windows (25%)

Patata

Morbido

– 6,00

Shochu Kurokirishima (25%)

Patata

Morbido

– 6,00

Shochu Tomino Houzan

(25%)

Patata

Morbido ed elegante

– 8,00

Shochu Kannoko (25%)

Orzo

Barricato

– 5,00

Shochu beniotome (25%)

Sesamo

Tostato

– 8,00

Shochu satono akebono

(25%)

Canna da zucchero

Simil rum bianco, morbido

– 7,00

Shochu Ginza No Suzume

(25%)

Orzo

Neutro, di facile beva

– 6,00

Shochu tantakatan (25%)

Shiso

Profumato

– 5,00

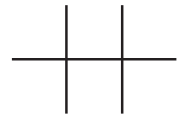
Shochu Unkai (25%)

Grano saraceno

Morbido, ma “croccante”

– 5,00

Bevande



Birra Asahi Superdry

Grande

– 6,00

Piccola

– 4,00

Acqua

Gasata 0,75 cl

– 2,00

Naturale 0,75 cl

– 2,00

Caffè

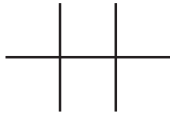
– 2,00

I nostri Tè

– da 3,00 a 7,00

Inspired by Tokyo.





www.kanpaimilano.it