

# appunti digola

appunti e disappunti d'ordinaria gaudenza



Liù &gt;

Toscana &gt;

Thai Fritto &gt;

Bento &gt;

HOME TAVOLE BOTTIGLIE PIATTI NOTIZIE STORIE GIACIMENTI CASE FRAMMENTI



11 e 12 marzo 2012  
Lido di Camaiore (LU)  
L'eccellenza  
nel bicchiere  
Terre di Toscana

» cerca

## Derive | The Bento Experience



Le sette proposte sono un estratto della più vasta concezione "Bento Experience" che rappresenta una vera e propria linea di preparazioni. Il supporto fotografico è come sempre nei piatti non raramente estetizzanti una buona chiave di lettura.

Una luce diretta scovata in un angolo del bancone negli ambienti peraltro piuttosto penombrosi ha fatto il resto.



Amami: amaebi, salmone, cetriolo, avocado, zenzero, chili

### PAGINE

[l'autore](#)  
[disclaimer](#)

[voti](#)  
[guida ristoranti](#)  
[lista vini](#)  
[elenco produttori](#)  
[birre](#)  
[ricette](#)  
[prodotti](#)  
[oli](#)  
[wi-fu 5](#)  
[legami](#)  
[monograno feliccetti](#)  
[mappa ristoranti](#)

### ULTIMI ARTICOLI

[Derive | The Bento Experience](#)

[Liù, Milano](#)

[Agazzano e il teorema dell'enoacquisto consapevole](#)

[Zac: sangiovese in purezza e mecenatismo del Principe Corsini](#)

[Trattoria della Ghiara, Reggio Emilia \[6.5\]](#)

[Thai Fritto](#)

[Il Sabato del Villaggio | Paolo Parisi, nonsolouova e l'allegro simposio.](#)

[DOC Rosso di Montalcino - Gianni Brunelli 2009 \[7.7\]](#)

[Osteria Numero 20, Botteghe RE \[5.0\]](#)

### COMMENTI

[Massimo D'Alma: Cavolo, vorrei anch'io le confidenze di quel...](#)

[Luigi Fracchia: Agazzano ad un anno di distanza, sembra essere...](#)

[Stefano Caffarri: vero, avrà altro spazio, per me - con...](#)

[Giancarlo Maffi: Bella, vivida, incisiva e ... Golosa. Anche...](#)

[Eliana: quoto... anche io trafitta dalla verticale di De...](#)

[Monica: for information "info@poggioaichiaro.it" thanks](#)

[Daniele Tincati: Molto onorato di essere sul podio dei tuoi fan,...](#)

[Chiara Giovoni: Daniele ho deciso che in quanto mio fan no.1 puoi...](#)

[Daniele Tincati: Dopo la degu delle Pringles ci stupisci con...](#)

[bette: Deviazione qui - sia chiaro - seppure il...](#)

### SEGNALATI

[AAA Affamati](#)  
[bio-enoteca](#)  
[Diario Enotecario](#)  
[Disapore Network](#)  
[Dolci e Non Solo](#)  
[enoiche illusioni](#)  
[Guida Vino](#)



Mangia, Prega, Parla  
nessundove  
Paladar  
papero giallo  
Papille Clandestine  
Pignataro  
poggio argentiera  
Profumo di Lievito  
quinto quarto  
Staximo  
Tommaso Farina  
Tropea Per Amore  
Un Tocco di Zenzero  
Vinarius  
vino al vino  
Vino da Burde  
vino:  
VinoPigro

**Awaji:** tartare di salmone, cetriolo, tobiko, riso, cream cheese, tartare di fragole



**Bentosfera:** tonno scottato alla fiamma con riso e cream cheese



**D-light:** roll di salmone, hiyashi, wakame, gambero cotto e mango



**Minami:** Astice al vapore, avocado, tobiko nero, riso, salsa chili



**Okinawa:** kabayaki grigliata, mango, ikura e riso.



**Tataki:** tataki di salmone rivisitato con salsa di miso e sake

L'uso di ingredienti di osservanza non strettissima apre l'orizzonte delle praline al pesce: a volte la frutta aggiunge e innalza, a volte piega e appoggia. Ma le sensazioni sono accattivanti. Ruffiane quel che basta, e godibili. Non manca il resto.



ma anche



e infine



Il tocco soffuso e i giochi di luci



E il freddo, che non ha mai da mancare.



**Bento**

Corso Garibaldi  
20121 Milano MI  
t. 02 659 8075  
web: [Bento](#)

Corso Garibaldi, 104, 20121 Milano  
02 659 8075

