

SABATO 31 MARZO 2012 **IL GIORNO****PROFUMI E SAPORI 21 ..****Quando le leccornie viaggiano in tapis roulant**

Zen è il primo ristorante giapponese con kaiten (tapis roulant) in Italia: sushi, sashimi ed altre prelibatezze scorrono davanti ai clienti, gioia per occhi e palato. Da non perdere.

Zen
Via Maddalena 1, Milano.
Info: 02.89013557

**Il samurai ai fornelli ha studiato coi migliori**

Lo chef Wicky Pryan è stato allievo di Kan, maestro del sushi e di Ducasse, re delle salse. Famoso il suo carpaccio dei cinque continenti: gambero, tonno, branzino, salmone con salsa marinata a base di agrumi e lemongrass. Wicky's
Via San Calocero 3, Milano.
Info: 02.97376505

**Il Sol Levante in pieno centro**

Osaka è un ristorante che risponde alle esigenze dei palati nipponici. Vi si trovano oltre al classico sushi, prelibatezze come ramen, tonkatsu, chirashisushi. Qui si mangia davvero come in Giappone. Osaka
Corso Garibaldi 68, Milano.
Info: 02.29060678

NUOVO MENU

«Six and the city» Di intrigante non c'è solo il nome Il percorso del Bento per golosi

— MILANO —



IL BENTO è uno dei templi del giapponese a Milano e per andare incontro alle esigenze dei palati che non si accontentano, lo chef ha messo a punto un nuovo viaggio tra i sapori della cultura gastronomica del Sol Levante, classica e moderna. Un menu ancora più eclettico, frutto di autentica passione

DA PROVARE il «Six and The City», una selezione di *gunkan* con tartare di salmone, tonno e branzino, le «Bento Sire» con sushi di tonno, salmone e branzino scottato oppure «l'Hotate Kai», capesante scottate con cetrioli a julienne.

Ma anche il «Sushi Bento Style», le selezioni di sushi classiche e rivisitate. La «Bento Experience», questo il nome del nuovo capitolo del menu, è un compendio della filosofia culinaria del ristorante, aperto dal 2001.

IL NUOVO menu propone alcuni classici reinterpretati in chiave personale secondo l'estroso tocco del team Bento. Una squadra internazionale guidata da un *nohi man* brasiliano che si è fatto notare negli anni per la profonda competenza tecnica e la ricerca di proposte originali, create con materie prime di altissima qualità.

Bento Sushi Restaurant
Corso Garibaldi 104, Milano.
Info: 02.6598075

La porta d'Oriente lungo i Navigli

Wafu in giapponese significa «splendore del vento», il locale strizza l'occhio al cuore del movida milanese. Il locale ha fatto della materia prima un punto di forza: la qualità è alta, gli arrivi di pesce fresco sono giornalieri. Il tutto in un ambiente piccolo e accogliente per gustarsi in santa pace le specialità come le alghe in salsa di riso o la verdura alla salsa di sesamo. Senza scordare la pasta soba con fritto di gamberoni in brodo.

Wafu
Viale Gortzia 12, Milano.
Info: 02.8394103

**Distesi sul tatami nella cascina del '600**

L'antica cascina seicentesca in fondo a via Feltre ospita il Nu. L'atmosfera asiatica di questo locale è frutto di due realtà: giapponese e asian fusion. I colori caldi e rilassanti sono quelli della natura: l'oro, il sabbia, il mattone, l'ambra, il ruggine. Nel ristorante giapponese «sushi man» sono veri maestri nell'arte del taglio del pesce crudo, mentre nel ristorante fusion la cucina thailandese, selezionati piatti vietnamita e l'intramontabile tradizione cinese. Per gli amanti del genere, una capatina è d'obbligo.
Nu - Via Feltre 70 Milano.
Info: 02.89059291

**Intramontabile Poporoya Qui si va sul classico**

La società (Poporo) che gestisce il famoso Poporoya è stata fondata nel 1987 dal maestro Hirazawa Minoru, più noto come Shiro (nella foto), diplomato alla prestigiosa scuola di cucina Tsuji di Osaka. Poporoya non è solo sushi bar, è anche alimentari giapponesi, a base di soia, etnici e pesce fresco per cimentarsi nei famosi manicaretti nipponici che oggi vanno forte anche tra le mura domestiche. Se ci andate, non dimenticatevi di gustarvi il sake.
Poporoya Sushi Bar
Via Euzocchi 17, Milano.
Info: 02.29406797

SUSHIMANIA**1 ARIGATÒ****Nigiri a volontà**

Per gustarsi un nigiri, ovvero un trancetto di salmone o tonno. Classici del genere, sempre più amati anche all'ombra della Madonna. Arigatò - V.le Veneto 32, Milano.
Info: 02.87390253

**2 WAKABA****Buonissimo subimiyaki**

Il menu è ricco di piatti tipici della cucina giapponese con chicche come il subimiyaki, spiedini di pollo cotti al carbone. Buonissimi. Wakaba
Piazza Emilia 4, Milano.
Info: 02.70003841

3 KANDOO**Il regno del manzo tataki**

Ottimi i piatti caldi di carne, da provare yaki tori, pollo teriyaki, manzo tataki, ton katsu o yaki niku. Kandoo
Viale Corsica 38, Milano.
Info: 02.70126079

**4 ORO****Buoni i gamberi in salsa d'ostrica**

Nel menu dominano i sapori giapponesi e fusion. Da assaggiare il riso in foglia di loto e i gamberi in salsa d'ostrica. A la page. Oro - Via Tortona 26, Milano.
Info: 02.84571125

**5 IGIBAN****Per assaggiare anche la Mongolia**

Patria della cucina giapponese tradizionale e pure di quella mongola. Tra le specialità, patate cinesi ripiene di soia (nella foto). Igban - Via Tadino 4, Milano.
Info: 02.29519840

6 KOTOBUKI**Sashimi e tempura senza svenarsi**

Economico ma di qualità, per farsi una scorpacciata di maki, sashimi, sushi, tempura, senza lasciarsi lo stipendio. Kotobuki
Via Piccini 25, Milano.
Info: 02.29404997

