Testata: IL GIORNO

Data: 31 marzo 2012

Pagina: 21

SABATO 31 MARZO 2012 IL GIORNO

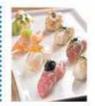
# PROFUMI E SAPORI

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, giois 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 murinata a base di agrumi e lemongrass. Wicky's Via Son Colocoro 3, Milano Info: 02.97376505



# II Sol Levante in pieno centro

Osaka è un ristorante che risponde alle esigenze dei palati nippofii. Vi si trovano oltre al classico sushi, trovano ottre al classico sustii, prelibatezze come ramen, tonkassu, chirashisushi. Qui si mangia davvero come in Giappone. Osoko Corso Goribodid 68, Milona. Info: 02.29060678

# NUOVO MENU

# «Six and the city» Di intrigante non c'è solo il nome

Il percorso del Bento per golosi



IL BENTO è uno dei milano e per andare in-contro alle esigenze dei palati che non si accon-tentano, lo chef ha messo a punto un nuovo viag-gio tra i sapori della cul-tura gastronomica del Sol Levante, classica e moderna. Un menu anco-ra più eclettico, frutto di autentica passione

DA PROVARE il «Six and The City», una sele-zione di ganhan con tarra-re di salmone, tonno e branzino, le «Bento Séc-re» con sushi di tonno, salmone e branzino scot-

tate. La «Bento Experience», questo il nome del nuovo capitolo del me-nu, è un compendio della filosofia culinaria del ristorante, aperto dal 2001.

IL NUOVO menu propone alcuni classici reinterpretati in chiave per-sonale secondo l'estroso tocco del team Bento. Una squadra internazio-nale guidata da un mohi mun brasiliano che si è fatta notare negli anni naic giudas da un inson sono constituato con se l'atta notare nega anni per la profonda competenza tecnica e la ricerca di proposte originali, create con materie prime di altissima qualità.

Besto Sushi Restaurant Corso Garibaldi 104, Milano, Info: 02.6598075

# SUSHIMANIA



# Nigiri a volontà

Per gustarsi un nigiri, ovvero Per gistarsi un right, owere un trancetto di salmone o tonno. Classici del genere, sempre più amati anche all'ombra della Madonnina. Arigotò - Vie Veneto 32, Milano. Info: 02.87390253



# Buonissimo subimiyaki

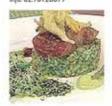
2 WAKABA

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

3 KANDOO

# Il regno del manzo tataki

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



# Buoni i gamberi in salsa d'ostrica

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



# 5 IGIBAN

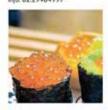
# Per assaggiare anche la Mongolia

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

# котовикі

## Sashimi e tempura senza svenarsi

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



# La porta d'Oriente lungo i Navigli

Wafu in giapponese significa esplendo-re del vencos, il locale strizza l'occhioli-no agli avventori del Navigli, cuore del-la movida milanese. Il locale ha fatto del-la materia prima un punto di forza: la qualità è alta, gli arrivi di pesce fresco sono giornalieri. il tutto in un ambiente piccolo e accogiente per gustarai in san-piccolo e accogiente per gustarai in sansono 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. Wo Fu. Viole Gonizio 12, Milono. Info: 02.8394/03



# Distesi sul tatami nella cascina del '600

L'antica cascina seicentesca in fondo a via pelire ospita il Nei. 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 i «sushi mani sono veri maestri nell'arte del taglio del pesce crudo, mentre nel ristorante fusion la cucina tallandese, selezionati fusion ta cucina tallandese, seleziona piatti vietnamita e l'intramontabile tradizione cinese. Per gli amanti del genere, una capatina è d'obbligo. Nu - Vio Feltre 70 Milano. Info: 02.89059291



# Intramontabile Poporoya Qui si va sul classico

Qui si va sui classico
La società (Poporo) che gestisce il famoso Poporoya è stata fondata nel 1987 dal maestro Hirazawa Minoru, più noto come Shiro (nello foto), diplomato alla prestigiosa scuola di cucira Tsuji di Casila. Poporoya non è solo sushi bar, è anche alimentari giapponesi, à base di sola, etnici e persce fresco per cimentarsi nel famosi manicaretti nipponici che oggivanno forte anche tra le mura domestiche. Se ci andate, non dimenticaretti di autazivi il salè. dimenticatevi di gustarvi il sakè. Poporoyo Sushi Bor Vio Eustochi 17, Milono. Info: 02.29406797