
I Bentobar, new expressions con Tunde

Tunde Pecsvari è una trentenne ungherese nata vicino al lago Balaton che per fortuna di noi milanesi ha scelto la città del Duomo per realizzarsi come ristoratrice e sommelier. In quel tratto di corso Garibaldi che va da largo La Foppa a piazza XXV Aprile, ha un piede in un locale e il secondo in un altro. Sul marciapiede di sinistra eccola dal 2008 all'**Osteria Bruncello** e su quello di destra addirittura dal 2004 al **Bentobar** che non è solo bar ma, per fortuna, anche un ristorante di fusion giapponese.



Poche settimane fa, al *Bento* sono stati proposti nuovi piatti, nuovi sushi, nuovi sashimi, tutti molti fantasiosi. Una proposta si chiama Amami, un'altra Bentosfera e in tavola arriveranno "sfere di sushi con tonno, salmone e branzino scottato, la sensazione di un abbraccio" fino al D-light "dolce note esotiche per augurarvi un dolce incontro". E infine il Sushiburger a "base di riso, strato di salmone, ancora riso, strato di tonno, riso, avocado (che nei sushi adoro, ndr), uova di salmone, salsa", un cilindro che "dal fast food prende solo il nome e la forma, il sapore è tutto frutto della nostra creatività".

Il *Bentobar* è al 104 di corso Garibaldi, telefono +39.02.6598075. Pieno pieno dal tramonto perché è in piena movida alcolica, lo consiglio a pranzo, al grande tavolo comune, seduti con lo sguardo rivolto all'esterno.
