

Milanodabere.it

Vivi con Sky il Grande Cinema in Alta Definizione!

LAVORO · CONTATTI · PUBBLICITÀ

Cerca nel sito

HOME · SPETTACOLI E CONCERTI · FINESTRE E CUCINA · RISTORANTI · INCHIESTE · CINEMA · NEWS LINE · ECONOMIA · TENDENZE

RISTORANTI · CANTIERE · PULSAR · GIORNALI DI · BOMBARDIERE · TUTTI I RESTAURANTI · SUSHI BURGER · SUSHI BURGER · SUSHI BURGER · SUSHI BURGER · SUSHI BURGER

TOPIC · Correlazioni (Omaggio) · Funzionalità · GUIDE · Aneddoti

Home » News » Food » Sushi chic

Sushi chic

Facebook | Twitter | LinkedIn

AUTORE: Cristina Viggi
DATA NEWS: lunedì 26 marzo 2012

ARGOMENTI:
Bento, Sushi, Gunkan, Cucina Giapponese, Moscova



Al Bento restaurant, sbocciano intriganti percorsi degustativi

L'assaporare si fa emozionale. Divenendo un'autentica esperienza per i sensi. Sollecitati da inediti abbinamenti. Succede al **Bento**, ristorante riscaldato dal Sol Levante in piena zona Moscova, dove il sushi si veste di aromi sorprendenti, grazie all'incontro ravvicinato di ingredienti differenti. Provenienti dal mondo e miscelati in modo saggio ma originale. Al fine di creare nuovi iter degustativi, capaci di accompagnare l'ospite in un jappo-viaggio fatto di forme, colori e seducenti sapori.

NIPPO EXPERIENCE - Ricerca, sperimentazione e contaminazione. Questi i principi cardine attorno ai quali nasce un menu intrigante e variegato. Perfetto compendio di classicità e creatività. Di singole pietanze e di mini percorsi tematici, ideati su misura da uno staff internazionale, capitanato da Jill, giovane e vivace sushiman brasiliana. Che non si ferma al già visto e assaggiato, rivisitando maké e nigiri fuori da ogni schema stereotipato. Per una vera e propria "Bento Experience". Ecco allora *Six and The City*, selezione di gunkan con tartare di salmone, tonno e branzino; Summer Sushi, tritico di salmone e fragole, branzino e kiwi, gamberi crudi e ananas; Bentosfera, sushi-bigné con pesce scottato e crema di formaggio; e Panema, spiaggia di riso sulla quale si stendono salmone, avocado e tobiko (uova di pesce volante). E ancora, D-Light, deliziosi roll di salmone, alghe wakame, gamberi cotti e mango; Sushi Burger, rilettura nippo-italico-ricola del panino americano, con tanto di salsa al sugo; e Hotate Kai, caparsanta scottata nel suo mezzo guscio con julienne di cetrioli. Bocconi prelibati (i prezzi vanno dai 9 ai 20 Euro), sublimati nella "Bento Experience Deluxe": 26 preziosi assaggi (a 45 Euro), in cui spicca anche il filetto di salmone marinato in arancia, miso, menta e aneto.

GUNKAN A GOGO - Somiglia a una nave nipponica. E ha avuto origine nel 1948, in un ristorante di Ginza, lussuoso quartiere di Tokyo. È il gunkan, moderna ed eclettica evoluzione del sushi, che diviene protagonista della "Bento Experience à la carte": due pezzi cilindrici (dagli 8 ai 12 Euro) di puro estro. Virtuosi nel mutare il nome dalle isole giapponesi sparse nell'Oceano Pacifico. Della serie: Okinawa, anguria grigliata, mango, ikura (uova di salmone) e riso; Minami, astice al vapore, avocado, tobiko nero, riso e salsa chili; e Iki, summa di tartare di gamberi dolci, olio tartufato, uova di quaglia, tobiko, riso e cetriolo. Non trascurando altre chicche in carta, come il tonno marinato in limoni di Sicilia, la tartare di ricciola e mandorle e il Salmojito, un uramaki in cui il salmone sposa le foglie di menta e la salsa di yogurt. E in abbinamento? Un'accurata selezione di saké, fra cui il superbo Sho Chiku Bai Nigorizake, secco e non filtrato. Anche se poi il cristallino e alcolico figlio del riso finisce pure negli eccellenti cocktail siglati dalla pluripremiata mixologist Alessandra Vicari. La quale, rivisitando il Cosmopolitan, mette a punto il Bento Martini, a base di saké, gin, succo di limone e cranberry. Per sorsi con le ali, invece, c'è il Leggerissimo, etereo mix di granatina, succo d'ananas e tè verde al gelsomino.

PER ULTERIORI APPROFONDIMENTI
www.bentobar.com





http://www.milanodabere.it/news/food/sushi_chic_8261.html