



 E-SHOP

RICETTE ▾

VINO ▾

PRODOTTI TIPICI

NEWS & RECENSIONI ▾




Eccellenze Enogastronomiche Italiane in Offerta

10€ di sconto sul primo acquisto

Scopri ▶

Le Recensioni - News & Recensioni - Stuzzicherie - Stuzzicherie

 Mi piace { 0

 Tweet

 G+1 { 0

Izu: ristorante giapponese a Milano

Travi e mattoni a vista, pareti e tavoli dorati, sedie in ferro bianco.. un ambiente semplice ma molto raffinato. La luce soffusa delle lampade in vetroresina – coperta da una foglia dorata – rende l'atmosfera calda e suggestiva. L'**architetto Simone Nisi Magnoni** ha sapientemente coniugato il design contemporaneo con la tradizione del **Sol Levante**. Come l'architettura, anche la cucina del ristorante Izu dona una nuova interpretazione alla cucina giapponese, unendo ai tradizionali sapori orientali l'ispirazione occidentale.



Il nome del ristorante è quello di una **penisola giapponese**, famosa per l'attività peschereccia e per la bellezza del paesaggio. *"La nostra è una cucina sempre in movimento, ricerchiamo accostamenti inediti per proporre nuovi piatti"*, racconta Jin Hu, il giovane titolare. La sua filosofia? *"Trasmettere a tutti la passione che anima Izu, attraverso il cibo e le persone: un'esperienza a 360 gradi che coinvolge e nutre corpo, mente e spirito"*.



Uno dei punti di forza della cucina di Izu è sicuramente il **pesce**, che arriva fresco tutti i giorni, persino di domenica. Il pescato del giorno viene proposto in delicate declinazioni che vanno dai crudi alle tartare, dal sushi al sashimi: crudités e fuori carta a base di gamberi rossi di Mazara del Vallo, aragoste, scampi di Sicilia con essenza al passion fruit. Piatti sempre nuovi e accostamenti inediti e insoliti arricchiscono il menù, come ad esempio nigiri di ventresca di tonno scottata con foie gras e menta o il sushi di piovra con salsa delicata alla rucola e pinoli.



Non mancano tocchi audaci, come quello della tartare di branzino spicy nel gunkan con zucchini scottata. Il ristorante è il luogo ideale anche per chi ama gli **uramaki**, che vengono proposti in modo davvero speciale: dal Malibu con gamberone al vapore, avocado, salsa allo zafferano pomodorini ciliegini al Soft Shell Crab con tempura di granchio morbido, passando per Cosmopolitan, creato dallo chef con il pescato del giorno.



Anche i **temaki** sono una specialità, nel menù è presente un'intera sezione dedicata. La grande **novità** dello chef è il **cono a base di sfoglia di soia**: un morbido impasto che cambia colore a seconda dell'ingrediente aggiunto in ricettazione (arancione con le carote, verde con le erbe delicate, più scuro con sesamo bianco e nero). Gli accostamenti nuovi, ricercati e impensabili non solo stuzzicano l'occhio ma inebriano anche il palato.



Resteranno soddisfatti non solo gli amanti delle crudité, ma anche chi preferisce i cibi cotti nei modi piú diversi: pesce o carne cucinati su pietra lavica, nella leggerissima frittura giapponese, nel cartoccio o al vapore.



La pasta fresca viene fatta in casa, sia che venga poi saltata in padella o servita in brodo. Gli **Izu Ramen** (tagliolini di riso in brodo secondo la ricetta del giorno) o i **Tempura Soba** (spaghetti di grano saraceno in brodo con tempura di gamberoni e verdure fritte). Ci sono anche i gustosi **Fusion Udon** (spaghetti di riso con dadolata di gamberi, verdure, zafferano e curry leggermente piccanti), gli originali **Mojito Ramen** (tagliolini di riso mantecati alla menta con gamberi, zeste di lime e lemon grass) o gli **Ebi Yaki Soba** (spaghetti di grano saraceno con gamberi e verdure).



Izu ha impreziosito la Japanese creative experience con una drink list d'autore. Firmata dall'esperto **bartender Arturo Pappalardo**, mago della molecular mixology (ex bartender del Davai). Ecco allora originali signature cocktail proposti in abbinamento ai piatti, appositamente studiati per accompagnare l'offerta gastronomica del ristorante. *"Ho creato una linea di drink a bassa gradazione alcolica, che ben si sposa con la filosofia culinaria di Izu"*, racconta. *"Uso frutta fresca, profumi alimentari, ingredienti biodinamici e oli essenziali alimentari ipoallergenici, adatti quindi anche agli intolleranti a determinati alimenti"*. I capolavori di Arturo Pappalardo fanno vivere a chi li assapora delle esperienze sensoriali emozionanti e coinvolgenti.



In abbinamento a sushi e sushimi, l'Umami Experience o il Waiting Sunset, un mix a base di Bitter Campari, vodka, passion fruit fresco, succo d'arancia, bitter homemade di pepi e peperoncini dal mondo, olio di sesamo e polvere di pepe (senza zucchero, dolcificato con boccioli di dushi, i cosiddetti fiori del miele). In abbinamento a piatti come il salmon teriyaki, il Vanilla Sky, originale e sorprendente rivisitazione del Mojito: un cocktail a bassa gradazione alcolica che mescola alla perfezione zucchero a velo, lime, sake, menta, ginger beer, zenzero fresco e vaniglia. Verrete conquistati dal suo gusto fresco, con note floreali che lo rendono leggero e piacevole.



Da non perdere anche The Ritual, un cocktail da pasteggio a base di matcha green tea, preparato seguendo le stesse modalità del rituale giapponese del tè. Servito nella teiera di ghisa come da tradizione nipponica e versato direttamente al tavolo.



Siete pronti per affrontare il viaggio?

IZU – Sushi – Creative Japanese Fusion Restaurant Milano

Corso Lodi, 27, 20135 Milano

02 5990 0221

j.izu82@gmail.com

www.sushi-izu.it/

Camilla Rocca

Camilly.rocca@gmail.com