

IL RISTORANTE

Claudio Burdi

## Izu, inediti accostamenti fra Occidente e Sol Levante

*Tante novità nel menu del patron Jin Hu*

**T**ante golose novità per l'Izu, uno dei ristoranti giapponesi più interessanti della città, dove ogni piatto sposa la tradizione del Sol Levante con l'estro occidentale. Una filosofia che da sempre anima il suo patron Jin Hu che studia abbinamenti inediti. Un menu ricco di esperienze uniche, fra piatti crudi e cotti: come il carpaccio misto su chips di fiori di loto con salsa a base di olio evo, frutta, verdura e menta o i Nigiri di piovra con pesto al-

la rucola e pinoli. Incredibili i gamberoni Kurama avvolti in pasta kataifi così come tra gli uramaki, quello con gamberone al vapore, salsa allo zafferano e pomodorini. Da assaggiare i temaki con cono a base di sfoglia di soia, colorato a seconda dell'ingrediente (arancione con le carote, verde con le erbe) e la pasta fresca fatta in casa (ramen, udon e soba). I piatti si accendono coi cocktail del molecular mixologist Arturo Pappalardo.

riproduzione riservata ®



**Izu**

Corso Lodi 27

Telefono:

02.59900221

info [www.sushi-izu.it](http://www.sushi-izu.it)

Il patron è

Patron Jin Hu  
(nella foto)

**Costo:**

**35/40**

**euro**

Chiuso martedì  
a pranzo