



Scegli il tuo film preferito  
Scopri il cinema più vicino!

Per te un ingresso  
a soli 4 euro

SCARICA IL COUPON



cinema  
è DONNA

*Vivi la gioia di andare al cinema!*

La cena di San  
Valentino al ristorante  
Sushi B

HOME /MAISON /GOURMET

Le cene regionali al  
ristorante cinese Bon  
Wei

Top stories

Salmone rosolato con purea di cavolfiore  
alla zest di arancia e coriandolo

La carne Wagyu dal Giappone a Milano



Ristorante giapponese Izu a  
Milano



134

Tendenze nella cucina giapponese tra sushi e cocktail d'autore perfetti per ogni piatto.



0



0

di Marie Claire Maison - 3 Febbraio 2016 - 15:00

Castagne e oca alla Locanda Baggio

[Tutte le Top Stories](#)



0

3/4

**Jin Hu**

Jin Hu, il proprietario del ristorante Izu.

**Courtesy photo**





Il suo nome è quello di una **penisola giapponese**. Da circumnavigare per scoprire sapori, profumi e aromi pieni di carattere, tali da sorprendere il palato con sofisticati accostamenti. E soprattutto con cocktail d'autore che sposano alla perfezione le gourmandise della tradizione culinaria nata in Estremo Oriente. Tutto questo è **Izu**, ristorante giapponese di **Milano** che vanta due mappamondi nella **Guida del Gambero Rosso 2016**.

Il segreto del suo successo è nel *food pairing*, tendenza che vede abbinare drink molto originali ai piatti dello chef. Il merito della riuscita combinazione spetta al *molecular mixology* **Arturo Pappalardo**. È lui a proporre un tour esperienziale tra ingredienti e spezie davvero inaspettati. A fare il resto, **Jin Hu**, il giovane titolare del ristorante che sa consigliare piatti e fuori carta per i palati più esigenti.

Qualche esempio? Le Saint Jacques Fry, capesante in pasta kataifi e pistacchi di Bronte, accompagnate da I-Mac, drink *signature* a base di vodka, lime, mela Fuji, succo di guanabana e soda allo zenzero. O i nigiri speciali che rivisitano la tradizione, come quelli di ventresca di tonno scottata con **foie gras** e menta.



134



0



0

Da Izu le sorprese sono davvero molte. Non c'è da stupirsi se tra una portata e l'altra il bartender vi offre un cioccolatino fondente come se si trattasse di un intermezzo musicale in questa polifonia di sapori. Basta masticarlo per sprigionare pepi e spezie che stimolano le papille ed esaltano i sapori delle portate successive o di profumati cocktail. Perché Izu regala un'esperienza a tutto tondo, in un ambiente dal **design** sofisticato, tra lampade scenografiche e mattoncini a vista che cedono il passo a pareti dorate.

Dove: **Izu**, corso Lodi 27, Milano. tel. 02 59900221.

scritto da  Marie Claire Maison

in **HOME** / **MAISON** / **GOURMET**

tag **sushi cucina giappone ristoranti**