

## Cocktail e sushi anche col pancione

Voglia di giapponese e di un buon drink? Ecco un indirizzo interessante

[f Condividi](#) 11 [T](#) Tweet [P](#) Pin it [g](#) +1 [In Condividi](#)

[Info](#) [Foto](#) [Link](#)

News

Food

Autore



**Fabiola Badami**

Giornalista Food & Family

Data

01/12/2015

Diciamolo subito, senza giri di parole. Siamo sicuri che saremo felici tante future mamme: il sushi in gravidanza si può mangiare. L'importante è che il pesce sia ben abbattuto (deve essere congelato prima del consumo), che non sia condito con salse a base di uovo e che non sia guarnito o arricchito con verdure crude o frutta senza buccia. Alé, la prima ola è partita.



Mangiare sushi in gravidanza si può: l'importante è il pesce sia correttamente abbattuto

## COCKTAIL ANALCOLICI FATTI A REGOLA D'ARTE

Pancione significa anche evitare bevande alcoliche. Ma nella città dell'aperitivo come si fa? Al succo di frutta in bottiglia o ai frullati-beveroni c'è un'alternativa: sorseggiare cocktail analcolici preparati da esperti barman, capaci anche di sorprendere con curiose proposte di liquid kitchen. Ovvero tradurre in versione liquida una ricetta solida. Come succede da **Izu**, elegante ristorante giapponese in Porta Romana, dove assaporare i ludici cocktail firmati da Arturo Pappalardo. Qui, il panino col prosciutto crudo e fichi non si addenta. Ma si beve. Wow, la seconda ola è andata.



Niente fronzoli e tanto sapore: uno dei ludici cocktail in barattolo firmati Arturo Pappardo

### CUCINA ASIATICA E MIXOLOGIA: EQUILIBRI AGRO-DOLCI

Assolutamente zero alcol e straordinariamente piacevoli. *"Sì, ho una drink list e dei fuori lista totalmente alcol free. Pensa che tra i miei clienti più affezionati c'è una ragazzina di 14 anni che viene qui e ordina i suoi preferiti"*, racconta Arturo. Mix dalle note ora dolci ora acide, esaltate dall'uso del succo di guanabana, che ben si sposano con la cucina asiatica: *"essendo una cucina agro-dolce, si può fare un aperitivo o una cena a tutto pasto sorseggiando le mie proposte"*, precisa il bartender.

### IL MOJITO NEL PIATTO, IL CIOCCOLATO NEL BICCHIERE

Da provare l'abbinamento ebi fry (croccanti gamberoni fritti in pasta kataifi) e Jin Sour (a base di succo di lime fresco), in cui la freschezza dell'agrume ripulisce la bocca dal fritto. Così come il matrimonio tra i ramen fatti in casa con gamberetti e menta al profumo di citronella affumicata e il cocktail Arancia e Cioccolato, mix servito in barattolo da rishakerare al tavolo, a base di marmellata di arancia amara, purea di fragole e topping al cioccolato. *"La menta dei ramen incontra il cioccolato del drink e il risultato in bocca è un piacevole After Eight"*, spiega Arturo.

### SUSHI MUN AMUUK

Tra le proposte sushi e sashimi "zero pensieri", gli **uramaki Cosmopolitan**, degustazione di croccanti roll ripieni di formaggio cremoso e avocado, ricoperti con salmone, tonno, gambero cotto e pasta kataifi caramellata. Oppure i **Sun-Rice**, con fiore di zucca in tempura dentro e salmone piccante fuori. Entrambi delizioso gioco morbido-croccante. O ancora, i **nigiri Salmon Rouge**, con salmone, gamberone piccante e passion fruit, e i nigiri **Gio Hamachi**, con ricciola e patè di olive taggische. Ideali per un pasto leggero, ma ricco di sapore.

### SACHER E STRUDEL: VIA IL CUCCHIAINO, AVANTI LA CANNUCCIA

I dolci non si mangiano, ma si bevono. Già, Arturo ha trasformato in drink due classici della pasticceria asburgica, come la torta Sacher e lo strudel di mele. Il primo è stato perfezionato dopo un viaggio a Vienna, ed è un mix da gustare in punta di cannuccia a base di marmellata di albicocca, succo d'arancia, lime e topping al cioccolato. L'altro liquid dessert ha invece note più acide, preparato con purea di mele verdi, olio essenziale di vaniglia e cannella in polvere. Felice sushi & drink a tutte.

Il ristorante giapponese e cocktail bar Izu è in Corso Lodi 27. Il prezzo medio di un cocktail e un piatto è 25 Euro.