

Il **Ristorante Izu** in Corso Lodi a Milano si è ampliato di recente raddoppiando praticamente la capienza del locale progettato dall'architetto Simone Nisi Magnoni.



Atmosfera da Izu

Tra suggestioni dorate, luci avvolgenti e candido design, si assaggiano accostamenti inediti che reinterpretano la cucina nipponica, in abbinamento ad un'originale linea di *signature* cocktail firmati dal bartender Arturo Pappalardo.



Uramaki Special



Mi piace perché...

Di Ivan Donati - Giornalista Nightlife & Lifestyle

MOJITO ALL'ORIENTALE

Sorprendente rivisitazione del Mojito, il Vanilla Sky è un drink a bassa gradazione alcolica che mixa zucchero a velo, lime, sake, menta, ginger beer, zenzero fresco e vaniglia. Colpisce per il suo gusto fresco, con note floreali che lo rendono leggero e molto piacevole. Una liquida creazione dall'anima primaverile, ideale per accompagnare le delizie nipponiche del ristorante Izu. Il suo ideatore Arturo Pappalardo ha firmato una drinklist natural style che valorizza frutta fresca, ingredienti biodinamici e oli essenziali.



Creative sushi

Mix personalizzati in base al gusto dell'ospite e ai piatti scelti, come il particolare Waiting Sunset, a base di Bitter Campari, vodka, passion fruit fresco, succo d'arancia, bitter homemade di pepe e peperoncini dal mondo, olio di sesamo e polvere di pepe (senza zucchero, dolcificato con boccioli di dushi, i cosiddetti fiori del miele).

È invece a base di matcha green tea The Ritual, un cocktail preparato seguendo le regole del rituale giapponese del tè e servito nella teiera di ghisa come vuole la tradizione del Sol Levante.