

[Home](#) [Chi Siamo](#) [Contatti](#) [Link utili](#) [Partner](#)

Cerca

Per la Cronaca

## Milano, la cucina giapponese sposa il cocktail d'autore

### Travel

- Quattro passi a...
- Crociere
- Antichi borghi
- Qualcosa di insolito
- Trasporti
- B&B, agriturismi, dimore di fascino
- Location

### Wellness





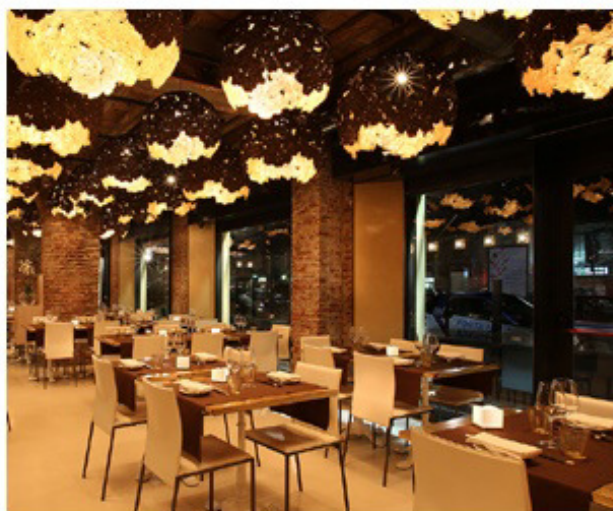
Accostamenti inediti che reinterpretano la tradizione della cucina nipponica in chiave modernamente creativa, esaltati da cocktail d'autore originali e personalizzati. Da gustare nella eterea scia di luce e oro emanata da cinquanta crateri stellari in vetroresina, che gioca con i mattoni, le travi a vista, le sedute in cuoio bianco e ferro.

**E' una vera e propria *japanese creative experience*** quella che si vive al [Ristorante Izu](#), nel cuore di Milano, che trae il nome da un'incantevole penisola giapponese dall'intensa attività peschereccia. Ed è proprio il pesce, infatti, a essere proposto in infinite declinazioni dal giovane e appassionato titolare Jin Hu, che ha da poco ulteriormente arricchito il menù del locale con una base di crudités e fuori carta, temaki con cono d'alga o con sfoglia di soia, e pasta fresca fatta in casa in brodo o saltata in padella per gustosi ramen (tagliolini di riso), udon (spaghetti di riso) e soba (spaghetti di grano saraceno). E sperimentato nuovi intraprendenti accostamenti come il nigiri di ventresca di tonno scottata con foie gras e menta, il salmone alla piastra con salsa teriyaki all'arancia, il sushi di piovra con salsa alla rucola e pinoli e quello di branzino con emulsione di lime e capperi; oltre a pregiate varietà di pesce come il black cod dell'Alaska in salsa saiko e miso al forno, e l'astice ai pepi selvatici di montagna ed essenze aromatiche. E tra gli uramaki più speciali, il malibu con gamberone al vapore, avocado, salsa allo zafferano e pomodorini ciliegini, e il soft shell crab con tempura di granchio morbido.





**Cuore del rinnovamento**, l'introduzione di una vera e propria area bar con drink d'autore firmati dal bartender Arturo Pappalardo, maestro della molecular mixology, appositamente studiati per accompagnare l'offerta gastronomica del ristorante e personalizzati in base al gusto dell'ospite. Molto aromatici e poco alcolici, si presentano come aperitivo, after dinner, o si sorseggiano a tutto pasto. Imperdibile, tra gli altri, il *Waiting Sunset* con pepi e peperoncini dal mondo da abbinare a sushi e sushimi, e *The Ritual*, un cocktail da pasteggio a base di matcha green tea, preparato seguendo le stesse modalità del rituale giapponese del tè.



***Ristorante Izu***

**corso Lodi 27, 20135 Milano**

**aperto tutti i giorni dalle 12.15 alle 14.45 e dalle 18.30 alle 23.30, escluso martedì a pranzo**

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

*Foto: Matteo Barro*