



RISTORANTI&amp;FOOD

NIGHTLIFE

ARTE&amp;CULTURA

SPETTACOLI

SHOPPING

BAMBINI

MERCATINI

BENESSERE

PLAYLIST

QUARTIERI

Cerca tra 30.000 eventi e 5.000 indirizzi...

Quando...



Vicino a...

Cerca



## Sushi e cocktail molecolari

DI LAURA VINCENTI



I PROSSIMI EVENTI A MILANO

0
 0
 0

HAPPY HOUR



CONTATTI

PREZZO

Avete mai provato i cocktail molecolari? Da "Izu", elegante ristorante giapponese di corso Lodi, si possono gustare come aperitivo oppure durante e dopo la cena le creazioni del barman Arturo Pappalardo, esperto della molecular mixology, come il Vanilla Sky, una rivisitazione del mojito, o il Waiting Sunset, un mix a base di Bitter Campari, vodka, passion fruit fresco, succo d'arancia, bitter homemade di pepi e peperoncini dal mondo, olio di sesamo e polvere di pepe perfetto per accompagnare sushi e sashimi. Ma in menù ci sono tantissimi altri drink a partire da 9 euro.

TAG

Aperitivo | Arturo Pappalardo | barman | bartender | cocktail | cocktail molecolari | drink | sushi |