

Ristoranti giapponesi

La cucina giapponese ha conosciuto, negli ultimi anni, in Italia, un vero e proprio boom. Fioriscono ristoranti e sushi bar e persino molti cinesi si convertono alla nuova "moda" con risultati a volte buoni, talaltra discutibili. Mangiare giapponese è diventato "trendy" tanto è vero che stilisti importanti come Armani aprono, a Milano, all'interno del loro store, un ristorante raffinato come il **Nobu** (via Pisoni 1, tel. 02 62312645, chiuso domenica) o alberghi di prim'ordine, come il Grand Hotel Villa d'Este di Cernobbio, aggiungono alla loro offerta gastronomica un ristorante nipponico come il **Kisho** (viale Regina 40, tel. 03134817, chiuso martedì). L'offerta quindi è ormai piuttosto ampia e variegata e, al contrario di quanto accadeva sino a un decennio fa, quando vi erano pochissimi locali che offrivano la cucina del Sol Levante, e a prezzi stratosferici, oggi se ne possono trovare di tutti i generi e prezzi, da quelli che offrono la cucina tradizionale a quelli che si cimentano in sperimentazioni creative con accostamenti anche molto arditi. Ne segnaliamo alcuni, tra i migliori, dove potete andare sul sicuro.

SAKURA

Viale Marelli 222, Sesto San Giovanni, (MI), tel. 02 22470816, sempre aperto, prezzo medio 35-40 Euro. Servizio efficiente e cortese, cucina decisamente buona e prezzi onesti. Servizio di take away e a mezzogiorno menù a prezzo fisso. Locale di apertura recente che offre tutte le tipiche specialità nipponiche: sushi, sashimi, tempura, nelle varie versioni e azzarda anche variazioni sul tema decisamente interessanti, tra queste vi consigliamo vivamente la *saudate*: rettangolini di sushi con tartare di salmone e caviale.

Articolo pubblicato
dalla rivista:

SAPERI & SAPORI

Anno 7
Numero 3
Maggio/Giugno
2006