

Alta cucina cinese al Bon Wei (3)

Design rigoroso ispirato alle moderne città orientali e un pavimento in legno di acacia birmana vecchia di mille anni per il ristorante ideato dall'architetto Carlo Samarati, dove deliziarsi di specialità dal Nord al Sud-Est della Cina. Una nuova food experience fatta di sapidità agrodolci, speziati, appena piccanti o fortemente pepate.

Via Castelvetro 16/18, tel.02 341308.

La sushi "Fusion Experience" di Iyo

Dopo tre anni di consolidata attività, una nuova veste per il ristorante giapponese di zona piazza Firenze. Una grande unica sala con un bancone dei sushi al centro, dove lavorano fino a tre sushi-men capitanati dallo chef giapponese Ichicawa Haruo. Nuove aree intime, luci preziose e un tocco d'oro che l'architetto Simone Nisi Magnoni ha voluto inserire per regalare all'ambiente la poesia tutta orientale che si gusta anche dall'esperienza creative di crudi e cotti d'autore.

Via Piero della Francesca 74, tel.02 45476898.

TORINO

Fusion nippo-ispánica da Kido-ism

Un piccolo e originale tempio della cucina d'alto livello che porta al palato degli ospiti tutta la filosofia di Takashi Kido, chef patron del ristorante.

Niente proposte classiche di sushi e sashimi ma solo il frutto della fusione, di textures e preparazioni spagnole e mediterranee con le basi dell'alta cucina nipponica, che deriva dagli oltre nove anni a fianco del celebre chef Juan Pablo Felipe a Madrid. 30 coperti minimalisti e un dehor all'interno del cortile, per un gioco metropolitano dal tocco internazionale.

Corso Rosselli 54/a, tel.011 5096561.

SoSushi Train: un kaiten alla fermata del treno

Una location accattivante e ricca di stile nella nuova stazione di Porta Nuova dove gustare sushi creativo realizzato anche con ingredienti tipici della tradizione piemontese. Un'esperienza culinaria che esce dagli schemi per il nuovo ristorante della nota catena, che si denota anche dall'idea, realizzata dagli architetti Sara Bergami e Luca Bertacchi, ispirata alla transitorietà della fioritura del ciliegio in un parallelismo con il viaggio, e che dà vita agli ambienti dominati dal kaiten, il tipico nastro trasportatore su cui viene servito il sushi. Stazione Torino Porta Nuova

Anni '50 e passione per il mare da La Bourriche

Al centro della movida torinese nasce il luogo per gli amanti del mare e delle freschissime crudité di mare. Dalle ostriche alle manole ai tartufi di mare, dai granchi alle aragoste tutto proviene direttamente dalla Bretagna, dal Calvados e dalla Manche, ma anche dall'Irlanda, dalla Galizia e dall'Islanda, da gustare con i deliziosi aceti francesi e di frutta. Una passione per il meglio del mare che si combina con la del collezionismo: la sala è un piccolo, curioso museo di oggetti dai poster anni'50 alle automobili giocattolo del primo dopoguerra, i tavoli recuperati da vecchi bistrot.

Via Giolitti 52/a, tel.011 0203113.

FIRENZE

Ristorante Conte Mascetti: serata con Amici miei

A pochi passi dal Teatro Comunale, si trova il nuovo Ristorante Mascetti, omaggio al film *Amici miei*. Ampi spazi, contesto accogliente anche grazie all'atmosfera Belle Epoque, con sedute e apparecchiature dai toni del grigio e rosso. All'ingresso un bel bancone accoglie i clienti con prodotti tipici toscani. Il menù si ispira alla tradizione toscana: cialli bisteche alla fiorentina, ma anche piatti delicati perfetti per il dopo teatro: burratina con spinacina croccante, paccheri con bottarga e un tocco di limone.

Corso Italia 35, tel.055 2776336.

Ossi di seppia, creativi da mangiare

A dicembre ha aperto Ossi di seppia, in San Niccolò un locale creato da un giovane chef viareggino: Gionata Rossi. La cucina, 80% pesce e il resto carne, propone piatti concreti, senza fronzoli ma stimolanti e divertenti, con l'obiettivo di "raccontare qualcosa". Così nasce "Il cotto di pesce bianco", "l'Incidente di coniglio" e tutto da scoprire: dessert "stupefacente 2008". Location attraente e studiata nel dettaglio: bianco, grigio e nero, intervallati da bicchieri colorati e sedute spazianti. Stravagante corner bar a uovo e la zona privé che ricrea la coppa da cocktail Martini.

Via San Niccolò 48; tel.055 2343336.

3

