

● **A Tavola**

Accostamenti arditi nei piatti nippo-brasiliani del giardino incantato

di **Valerio M. Visintin**

Lusso, sushi e mondanità. Queste le basi sulle quali è costruito **Finger's Garden**, il gioiello milanese dello chef nippo-brasilero Roberto Okabe. Splendido il giardino che riproduce in chiave teatrale un Oriente da favola. Quanto al cibo, è un ricamo fantasioso e trasgressivo, di marinature e

accostamenti arditi, incomprensibili a volte. A conti fatti, l'eccellente qualità della materia prima si esprime con nitidezza nella semplicità di sushi e sashimi. Non impeccabile il servizio. Conto non dimenticabile: € 50/80, bere a parte (via Keplero 2, tel. 02.60.65.44, chiuso i prossimi due lunedì).



Servizio



Cucina



Cantina



Giudizi

da 1 a 5