

LO CHEF

La primavera giapponese nelle creazioni di Okabe

■ Roberto Okabe, chef del Finger's Garden, rende omaggio a Sakura, la festa della primavera giapponese simboleggiata dalla bellezza effimera dei ciliegi in fiore, simbolo del Sol Levante. Lo fa con un menu speciale e disponibile, sia per l'asporto sia in delivery, per tutto questo weekend. Nel menu, oltre ad amuse-bouche ed edamame leggermente piccanti, alcuni grandi classici di Okabe, dal Tris di Nido (sfiziosi Involtini di salmone, tonno e ceviche in pasta kataifi croccante) agli Ebi Fry (Gamberi in tempura avvolti in pasta kataifi croccante e serviti con salsa agrodolce); ma anche piatti della cucina tradizionale giapponese rivisitati secondo lo stile Finger's.



FINGER'S
Chef Okabe