

Finger's, Capitale dal gusto nipponico

Sapori nipponici, anche fusion, nel piatto - e ora anche nel bento, la tradizionale lunch box nipponica - da Finger's, ristorante nato prima a Milano per volontà dello chef nippo-brasiliano Roberto Okabe e dell'ex calciatore Clarence Seedorf, e poi a Roma.

L'indirizzo capitolino da pochi giorni ha deciso di arricchire l'offerta, aprendo pure a pranzo con le sue Finger's Box, cinque varietà di bento, appunto, con ricette di carne, pesce o vegetariane. Si



va così dalla proposta con salmone a quella con gamberi, dal pollo al manzo, fino alla versione "green". In tutte le

varianti, Miso Soup e un piatto di verdure saltate al wok o di insalata. Il gusto si declina con ravioli grigliati, salmone alla griglia, spiedini di gamberi, straccetti di manzo, yakitori - bocconcini di pollo con salsa teriyaki e asparagi - spaghetti, riso bianco o con verdure. Nel bento vegetariano, spicca la tempura di carote, patate dolci, melanzane e zucchine.

Finger's - Roma, via Carrara 15, tel.

06/32.344.53 - chiuso domenica -

costo medio 30 euro.

(V.Arn.)