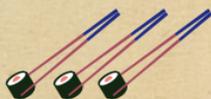


ABRUZZO



TRE BACCHETTE

TERAMO

OISHI JAPANESE KITCHEN

CHIETI
Hanzo
via Colonna, 16
tel. 3274284036
chiuso sempre aperto

coperti 30
fascia di prezzo €

📍 hanzonikkei.com 🏠

NIKKEI. Un locale capace di dare soddisfazioni sia ai puristi (il pesce è certificato e le materie prime di qualità) che agli amanti delle contaminazioni. La cucina di Hanzo è infatti specializzata non solo nella tradizione Nikkei, nata dall'incontro tra le gastronomie di Giappone e Perù, ma è anche aperta alle ibridazioni, in particolare sudamericane e della nostra Penisola. Ecco allora gli edamame con sale di Maldon, le empanadas, i burritos con pollo teriyaki o la frisella salentina con tartare di tonno. E poi la ceviche e i poké. Quindi i crudi, a partire da sushi e sashimi ben eseguiti, e validi roll (come il Rosa y mar: con riso rosa alla barbabetola, avocado, mango, cetriolo, capasanta, jalapeño, gambero rosso e olio al limone) e tempure. Hanzomisù in dolce chiusura. Giovedì e domenica anche formula "Open sushi", con prezzo fisso e sei portate a scelta da un gruppo di proposte. Per bere, birra giapponese e qualche bottiglia di vino. Locale accogliente. Servizio gentile. Altra sede a Spoltore.

L'AQUILA
YOICHI
via A. Bafile 17
tel. 3339558287
chiuso lunedì e martedì;

aperto solo a cena

escl. domenica

coperti 50
fascia di prezzo €

📍 yoichi.it 🏠 ♿

FUSION. Un approdo elegante e polivalente: qui a contaminarsi e offrire molteplici possibilità di scelta non è solo la cucina, fusion nei condimenti, negli ingredienti e nel ricettario; la scelta è varia pure nel beverage, con una cantina di livello e un settore cocktail di tutto rispetto, appannaggio del lounge bar. Palazzo Pica Alfieri offre una dimora antica e suggestiva a questa insegna dagli accenti esotici e dalle ottime materie prime (soprattutto ittiche, ma non solo): tra i piatti caldi, il cannellone di rana pescatrice, carciofi e brodo dashi o il tonno, foglie di vite, fondo di manzo e uva. Gli amanti del sushi trovano di che godere: precisi e armoniosi i nigiri classici (ad esempio con gambero al vapore) e quelli denominati "sabi", in menu, come scampo, wasabi e shiso. Ottimi i gunkan, molto golosi - e preziosi - gli uramaki, come l'anguilla in kabayaki, caviale di storione e wasabi o l'Equilibrio, con ventresca di tonno, ricciola, senape, mango e foglia di capperi. Dolci raffinati, servizio di mestiere.

MARTINSICURO [TE]

Krudo

I.mare Europa, 38

tel. 0861264893

chiuso martedì; aperto solo la sera escl.domenica

coperti 60

fascia di prezzo €

 krudosushifusion.com  

FUSION. Si guarda il mare e si mangia dell'ottimo sushi in questo locale sul lungomare di Martinsicuro. L'ambiente è elegante, dominato da colori scuri, vetrate e giardini pensili che rendono l'atmosfera orientale. L'offerta è ampia e ben costruita. Conveniente il menu degustazione a 30 euro, che include svariati assaggi di sushi e sashimi consigliati dal personale. La freschezza della materia prima è lasciata ben in evidenza dai nigiri e dai maki, in cui ogni elemento, dal riso al pesce alle alghe, ha il suo sapore distinto. Ben presentati i roll, che spaziano da abbinamenti collaudati a rivisitazioni territoriali, come l'Abruzzo roll, con riso allo zafferano, gamberi scottati e maionese all'aglio nero. Per i piccoli amanti del genere si apprezza un menu dedicato a prezzo ridotto (15 euro). L'esperienza si completa con crudi di mare, ramen, gyoza e bao. L'offerta dei drink è studiata bene per accompagnare la cucina, ben fornita la carta vini con ricarichi molto onesti. Servizio gentile e accomodante.

PESCARA

Hiroshima

Mon Amour

v.le Regina

Margherita, 66

tel. 3349421930

chiuso domenica e lunedì;

aperto solo a cena

coperti 35

fascia di prezzo €

FUSION. In centro e vicino al mare, è un locale su due livelli dall'ambiente moderno e con una cucina, a vista, capitanata da Susanna Giannascoli. All'accoglienza Riccardo Ferrara, che guida con abilità gli ospiti nelle scelte. Si può cominciare con il sando, sandwich con tonno rosso akami in agrodolce, o con il taco con tartare di mazzancolle dell'Adriatico, salsa guasacaca, coriandolo e salsa tartara. Speciali i sashimi di tonno rosso in vari tagli (akami, chu-toro, o-toro, kama-toro) e i nigiri, di anguilla, di triglia, di ventresca di tonno oppure di molluschi, di crostacei o di foie gras accompagnati da wasabi fresco e salsa di soia artigianale. Il menu è ben assortito e in continua evoluzione, ferme restando alcune certezze, come il pescato dei mari italiani in stagione o il pregiato tonno rosso del Mediterraneo. Le salse (di soia e grano fermentata in botte 2 anni) sono preparate in casa, come anche dolci, biscotti e caramelle. Amplessima carta dei vini, drink list giapponese con whiskey, Gin Tonic e sake.

PESCARA
Oishi Japanese Kitchen

via Dante Alighieri, 22
tel. 3206422230

chiuso sempre aperto
solo a cena

coperti 30

fascia di prezzo €€

📍 oishipescara.it ♿

FUSION. Total black in sala, luci soffuse, specchi, cascate di fiori bianchi e al centro la postazione del sushi master, sotto i riflettori. Un ristorante elegante, di grande atmosfera, in una via silenziosa del centro. Tra percorsi mai scontati l'insegna pescarese esplora una propria identità adriatica, rispetto alla proposta più continentale di Oishi a Teramo (vedi scheda). Menu ricco di proposte con sashimi - su richiesta anche di salmone selvaggio - dal taglio perfetto, nigiri creativi fiammeggiati col cannello. Dalla cucina portate calibrate nei dettagli, che valorizzano il pescato locale, come nel roll speciale "Ciao mi chiamo alicé", a base di burro francese, pane croccante, alici marinate con soia e lime, caviale e datterini, o l'Era Scallop Roll, con cardoncello in tempura, tartare di tonno, ponzu ed olio evo. Scelta di vini e bollicine italiane e internazionali, con qualche proposta al calice. Varie coccole per gli ospiti, dal somen dashi di benvenuto al sake di chiusura. Servizio competente e disponibile.

ROSETO
DEGLI ABRUZZI [TE]
Sushita

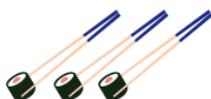
via Thaulero, 3
tel. 0858990150

chiuso merole di,
aperto solo a cena

fascia di prezzo €

📍 ristorantesushita.it 🏠

FUSION. In zona è un solido riferimento per gli amanti della cucina nipponica. In un locale curato, situato in una via del centro poco distante dal lungomare, Sushita si caratterizza per una proposta aperta alle contaminazioni che ha il suo punto di partenza in una materia prima di valore, la cui lavorazione da parte dei sushi-man può essere ammirata anche dalle sedute al bancone. In menu si spazia tra sashimi preparati con mestiere, anche concepiti con tocchi di originalità (come l'Hotate, con capasanta flambé in emulsione di olio d'oliva e lime), validi sushi, e poi ceviche, carpacci e tartare, anche in abbinamenti inediti (come la tartare con tonno, foie gras scottato e salsa ai frutti di bosco). Inoltre, roll ben pensati, lista di piatti vegani, gustosi bao (come l'Ebi, con avocado, insalata riccia, gambero panato nel panko e sesamo) e piatti caldi che spaziano dallo yakitori (gli spiedini di pollo) al ramen. Servizio cortese. Cantina breve ma in linea con la proposta.



TRE BACCHETTE

TERAMO

OISHI JAPANESE KITCHEN

via M. Capuani, 47

tel. 3913942429

chiuso sempre aperto solo a cena

coperti 30

fascia di prezzo €€

oishiteramo.it 🏠 ♿



FUSION. Rinomata insegna che invita al viaggio gastronomico mescolando la tradizione giapponese a sapori europei e mediterranei. La qualità della materia prima scandisce le molte proposte, il consiglio è di affidarsi al cuoco (con l'omakase), per una degustazione delle portate più rappresentative, oppure al menu Temporary Food, dal quale pescare proposte di ricerca. Dopo il piccolo ramen di benvenuto, tra gli antipasti merita "Un siciliano in Giappone"(cannolo di sfoglia croccante, tartare di tonno e gamberi rossi, avocado, pistacchio, yuzu e soia). Da provare il Nigiri Umami, composizione di cinque nigiri special: capasanta, shiitake, ricciola, butterfish, seppia singolarmente interpretati a creare, un boccone dopo l'altro, l'effetto umami. Tra le curiosità il Tataki spagnolo, fritto in tempura e accompagnato da salsa gazpacho e ponzu. Lista vini ripartita per regioni di provenienza. Servizio preparato ed entusiasta, possibilità di accomodarsi al bancone per osservare da vicino l'abilità del sushi master. Possibilità di asporto.