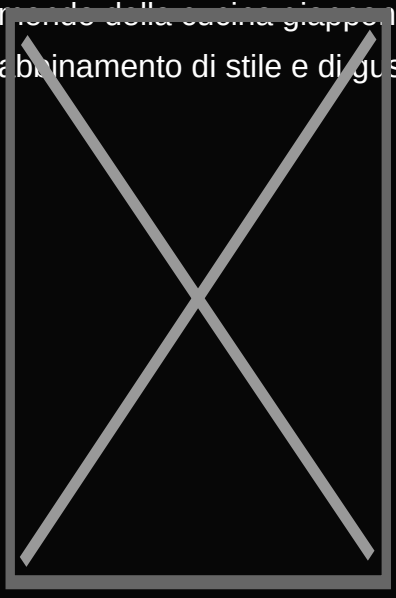
Cup Sushi, quando Brasile e Giappone si incontrano in una tazzina

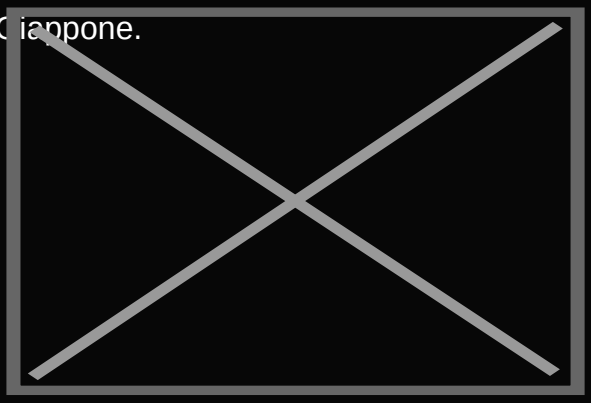
cup-sushi-6ea2cc62

Berimbau porta a Milano un nuovo design nel sushi, dando il via a un nuovo approccio culinario nel mondo della cucina giapponese. Direttamente dalla terra del sol levante: **Cup Sushi**, un inedito abbinamento di stile e di gusto, una food experience istantanea.



La nuova food mania è “Small is better” - Una piccola tazzina appena più grande di un pollice, chiamata gui-nomi e in origine utilizzata per bere il sake, diventa il recipiente ideale ad accogliere quella esatta quantità di sushi adatto per essere gustato in un solo boccone. Le **Cup di sushi destrutturato** di Berimbau riassumono la quintessenza di un tipico piatto fusion, con sorprendenti accostamenti declinati in infinite sfumature nate dalla conoscenza approfondita delle materie prime. Sperimentare, cercare nuove idee, questo il “leit motiv” della cucina di Berimbau, locale milanese dal gusto carioca che da sempre ha saputo coniugare con sapienza i sapori tropical del Brasile a quelli etno-chic del Giappone, dando vita a creazioni dal gusto audace e a uno straordinario sushi nippo-brasiliano in continua evoluzione. Con straordinaria versatilità e uno stile assolutamente personale ha dato una nuova forma a un piatto che non è una ricetta bensì l’essenza stessa del

Giappone.



Le nuove Cup Sushi sono frutto di una ricerca meticolosa del perfetto equilibrio tra **sapore, colore e consistenza**. Ricciola, tonno, salmone, gamberi, scampi e anguilla incontrano la freschezza dei frutti esotici. Il risultato è una presentazione variopinta ed esuberante che sorprende prima la vista e poi il gusto, dando perfettamente ragione al famoso detto “si mangia prima con gli occhi”. Gli accostamenti tra gli ingredienti, tutti di primissima scelta in termini di qualità e assortimento, sono infiniti e se da una parte è possibile scegliere tra un menù di 30 gustosissime ricette proposte dall’itamae del locale, dall’altra “**BUILD YOUR OWN CUP**” invita a comporre il proprio abbinamento. Per provare un’esperienza gustativa ed emozionale unica bastano pochi passaggi: scegliere prima la base di riso e poi il topping.

Tra le tante proposte disponibili di pesce e carne si trova anche una deliziosa versione **vegetariana** e quella **Healthy** realizzata con riso basmati che, per le sue caratteristiche chimiche e nutrizionali, è adatto al regime alimentare dei diabetici ma anche degli ipertrigliceridemici.