Format originali: ?Hagakure N?h Samba: fusion style vincente. Video

hagakure-noh-samba-3948f67e

?Hagakure N?h Samba è un locale dal format originale, che ha cambiato ?lo scenario del capoluogo pugliese: te ne parliamo nel video servizio. Il concept? Cocktail Sushi Fusion Bar. Siamo accanto al teatro Petruzzelli. E la sfida non era scontata.

Hagakure N?h Samba ha rivoluzionato il mondo della della ristorazione di Bari introducendo in città un format unico tutto improntato sul concetto di fusion.

?Hagakure N?h SambaHagakure N?h Samba è riuscito a Portare il sushi a Bari, dove il pesce crudo fa parte della tradizione. Insomma, impresa non scontata. ?E ci è riuscito puntando sul fusion. Che qui non è solo espressione della proposta culinaria, ma anche chiave stilistica delle scelte di interior design e della proposta drink.

Tutto da ?Hagakure N?h Samba è espressione di contaminazione e ricerca, per un viaggio dal Giappone al Sudamerica passando per la cultura francese, mediterranea, asiatica e sudamericana.

?Hagakure N?h SambaSe nel menù food protagonista è un sushi fusion, la cocktail list, a cura del bar manager Tommy Scamarcio, è da sempre e solo composta da signature. "L'importante è avere personale preparato, capace di vendere i drink al tavolo", spiega Scamarcio.

?Hagakure N?h SambaChe chiosa: "Dai noi la gente chiede più drink che vino e più signature che classici".
L'ultima sua sfida è la nuova drink list che si chiama Enigmatic. Un menù visionario, che non riporta in carta i distillati. Te ne parliamo nel video servizio (clicca qui).

LEGGI ANCHE (CLICCA SUL TITOLO)
Rotonda Bistrò: no waste, low alcol e pairing con 1930 e chef Arrigoni