Bomaki, l’uramakeria nippo-brasileira si fa in tre

12642613-929780030408828-6685567430904041490-n-a27295ae

Bomaki, un successo del gusto che triplica la sua presenza in città per offrire, ai tanti affezionati avventori, la possibilità di godere delle specialità di un ricco menu fatto di golosi piatti capaci di solleticare i palati più esigenti lasciando ogni volta quella voglia di tornare a riprovare sapori unici dall’anima fusion. Dal capostipite di corso Sempione, sono nati negli ultimi mesi due spin-off in zone della movida come Largo la Foppa e della buona ristorazione come via Raffaello Sanzio, per un format di successo che si basa su piatti in costante evoluzione caratterizzati dall’innovazione e dalla creatività dell’abile chef Jeric Bautista, ideatore di un’infinità serie di impareggiabili mix inediti, abbinati alla cortesia e all’affabilità dello staff che offre un servizio di qualità e bon-vivre.

Dall’esigente movida di c.so Sempione all’area trendy di zona Garibaldi, fino alla movimentata area di zona Marghera, tante novità come il burrito in stile jap, per il format vincente che combina il meglio di due culture regalando emozioni palatali a prezzi molto contenuti.

Tra le novità più gettonate i deliziosi burritos in stile jap, ovvero crepes di soia leggerissime che avvolgono salmone, pollo o picanha grigliata con ingredienti insoliti come, tra gli altri, il guacamole, il jalapeno o il cheddar cheese; inediti temaki come il tonno maracuja (tartare di tonno, insalata e salsa maracuja), il salmone&tartufo (salmone, avocado, Philadelphia e carpaccio di tartufo) o il salmone cube al mango (cubetti di salmone, avocado, insalata, mango e salsa al mango); la tartare ceviche, una fresca variante di crudi da lasciare a bocca aperta (polipo, branzino, gambero rosso di Sicilia, pomodoro, mango, cipolla rossa e coriandolo).

11731706_844840988902733_4759478305486140455_oIl Bomaki, il cui nome già svela tutta la sua doppia anima nippo-brasiliana con un acronimo che fonde bom (buono) e maki (il delizioso roll della cucina giapponese), è un angolo del grande Paese sudamericano in città che con il suo ambiente ricorda uno dei tanti ristobar nipponici che si possono trovare a Rio de Janeiro o a Sao Paulo, con in più la grande qualità della proposta culinaria specializzata nella proposta di gustosi e innovativi

uramaki (roll con riso all’esterno che contiene alga nori, pesce e altri ingredienti conosciuto anche come California roll per via della sua origine statunitense). Una sorta di bistrot dove degustare, sia per un veloce aperitivo che per una cena leggera e salutare prima di proseguire la serata nei meandri cittadini, roll o piatti speciali abbinati a pestati favolosi come le caipirinha, le caipiroska e i mojito al limone, alla papaya, all’ananas, ai frutti di bosco, alla fragola, al maracuja, al mango e alla goyaba, a prezzi davvero contenuti. Basta dare uno sguardo alla lista per vedere come, tra i 9€ a 15€, si possono avere 8 splendidi roll con salmone, tonno, gamberi in tempura, branzino, granchio, astice, capesante, gamberi rossi di Sicilia e vegetariani da gustare sorseggiando drink a 7€, birre da 5€ o frullati a 4€.

12552821_926769004043264_8733069105759202429_nUna scelta vastissima e golosa di roll che spaziano dal tonno teriyaki (con carpaccio di tonno scottato, gamberi in tempura, spicy cream, avocado, teriyaki) al salmone tobiko (tartare di salmone, insalata, mango, avocado e crema di mango), dal branzino ceviche (con dadolata di branzino marinato, lime, zenzero, coriandolo, cipolla rossa, gambero in tempura) al granchio e tonno (granchio intero fritto, carpaccio di tonno e maionese), fino agli speciali come l’astice gratinato (astice alla fiamma, gambero in tempura, avocado, tobiko, salsa teriyaki, maionese). Molti di questi mix è possibile gustarli anche sotto forma di temaki (a partire da 6€), mentre per i più esigenti nel menu ci sono anche antipasti come il sashimi exotic (12 pezzi di pesce misto con salsa di gazpacho al mango e passion fruit), il carpaccio flambè (tonno, branzino o salmone scottato con salsa ponzu, olio d’oliva e sesamo) o il mix di involtini di gamberi (in salsa dolce, piccante e curry). Per i più golosi anche qualche dolce tipico brasiliano come il tris di brigadeiros (cioccolato fondente, bianco e al latte), il quindim (crème caramel al cocco) o le cheesecake al mango o al maracuja. Il coperto a 1€ comprende anche acqua naturale o frizzante in brocca gratuita.

Il tutto in una location che con un attento restyling dona nuova luce e personalità di stampo sudamericano: dalle pareti con ceramiche azulejos e Caltagirone, carte da parati Ianelli&Volpi che ricordano una vegetazione esotica e gesso grezzo, alla grande lavagna che domina una parte della sala; dall’illuminazione con lampade ispirate al designer Alvaro Catalan, con materiali di riciclo e artigianalità colombiana alle sedie colorate in stile vecchio thonet. Ogni Bomaki ha poi una sua peculiarità: un intimo soppalco e un dehors per cenare sotto gli archi che si affacciano sulla movimentata nightlife di largo la Foppa mentre nell’ultimo nato, in via Sanzio, si può ammirare uno splendido murales, opera dell’artista poliedrico Riccardo Poli, noto anche per essere uno dei favolosi barman del Jazz Cafè.

La cucina del Bomaki è sempre aperta, dalle 12.30 alle 15 (eccetto il sabato) e dalle 19.30 alle 00.30 (sabato e domenica fino a mezzanotte). Si accettano tutte le carte di credito. WiFi a disposizione per i

clienti. Un consiglio: per cenare da Bomaki è altamente consigliata la prenotazione.

Bomaki Sempione C.so Sempione 10 20154 – Milano Tel. 02.33603346

Bomaki Foppa Largo la Foppa 1 20121– Milano Tel. 02.39663308

Bomaki Sanzio Via Raffaello Sanzio 24 20149 – Milano Tel. 02.39563318