Y-Not, sushi, dj set e divertimento assicurato

foto9-9c99035e

Musica, buon cibo e divertimento: sono le tre prerogative di Y-Not, il locale che si trasforma in punto di ritrovo dove tutti coloro che amano il sushi, il buon vino, la compagnia e la bella gente, socializzano e stanno insieme. Una volta al mese, di solito il secondo mercoledì, la serata è animata dal dj set di Nelson che mixa musica lounge e pop e mercoledì 9 marzo 2016 l'appuntamento sarà ricco di suoni eleganti, buon cibo jap e tanta allegria.

52901c971150b3ccc38c3a9e68bb3170Tra i piatti da segnalare il black cod, preparato come nelle migliori tradizioni giapponesi; il tramezzino sushi, un piatto totalmente innovativo ed originale; l'uramaki summer (polpa di granchio, ricciola e mix di tobiko), l'uramaki pheng (unaghi e gambero rosso) e gli special roll uramaki Y-Not.

Qualche numero? 60 coperti. Prezzo medio: 40€ Aperisushi 8€. Il Y-Not apre i battenti nel maggio 2014 e nasce dall'unione della passione per il cibo dei proprietari, Letizia Desideri e Nicola Scapillati, e dalla professionalità del Sales Manager Tony, che vanta un'esperienza pluriventennale nel panorama dell'alta ristorazione giapponese milanese (Nu, Nu Cube, Qor, Hama, solo per citarne alcuni).



Il menù del Y-Not parte dalle tradizioni giapponesi e si arricchisce di sapori e

colori tipici della cultura brasiliana: l'avviamento infatti è stato svolto da uno chef giapponese della comunità di San Paolo del Brasile; propone piatti del tutto innovativi sia per la realizzazione che per la composizione degli stessi (da provare il saudade e il temaky con alga di soia).

Ambiente molto accogliente con un dècor moderno e un tocco vintage: da un lato si possono ammirare le antiche volte, i colori caldi e una parte di pavimento in marmo palladiano; dall'altra le cento lampadine a led appese al soffitto con lunghi fili, le travi d'acciaio le grandi vetrate serigrafate e le rappresentazioni della Grand Central Station di New York. All'interno di questa location è possibile assaporare piatti unici e deliziosi, che soddisfano il palato e la vista.

209d3ee7b740b0ff7edb7401095d51a1Al Y-Not si mangia buon cibo e ci si diverte, il locale spesso si trasforma in punto di ritrovo dove tutti coloro che amano il sushi, il buon vino, la compagnia e la bella gente, socializzano e stanno insieme. Al proposito una volta al mese, di solito il secondo mercoledì, la serata è animata da djset di Nelson che mixa musica lounge. E c'è spazio anche per piacevoli serate aperitivo: dalle 19 alle 21 unico e inconfondibile Aperisushi, spesso di mercoledì, almeno una volta al mese.

Tra i piatti da segnalare il black cod, preparato come nelle migliori tradizioni giapponesi; il tramezzino sushi, un piatto totalmente innovativo ed originale; l'uramaki summer (polpa di granchio, ricciola e mix di tobiko), l'uramaki pheng (unaghi e gambero rosso) e gli special roll uramaki Y-Not.

Chiuso il lunedi e la domenica a pranzo, aperto dal martedi alla domenica dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 23.30
Via Solferino 25, Milano tel 02.29060332 www.ynoturbansushi.it