

Ristorante AD Sushi & More Milano, tradizione nipponica e qualche ingrediente italiano

scritto da Alessandra Barbazza | 08/02/2017



Il Ristorante AD Sushi & More Milano Pistrucci, in zona Porta Vittoria, è il locale perfetto per gli amanti del sushi e della cucina nipponica. Qui colori e profumi scatenano l'acquolina in bocca; all'assaggio, le consistenze, la freschezza dei prodotti e i sapori, appagano.

In una delle metropoli italiane più frenetiche e multiculturali, c'è un angolo di Oriente animato da sapori lontani in un'**atmosfera accogliente** "che sa di casa". Al Ristorante di cucina nipponica **AD Sushi & More Milano Pistrucci**, a dare il benvenuto è **Gaolin Wang**, titolare e suhiman del locale a conduzione familiare. Forte di un'esperienza di oltre 19 anni, di cui 15 nel contesto della ristorazione milanese, **Gaolin** crea - con apparente facilità e debita maestria - bellissimi e appetitosi **maki giapponesi**.

AD Sushi & More Milano Pistrucci: il locale

L'ambiente dell'**AD Sushi & More** è luminoso, ben curato e molto pulito, per nulla dispersivo e caotico; i tavoli ben disposti lasciano intimità e riservatezza ai commensali e rendono agevole il passaggio. L'atmosfera è rilassata e tranquilla. Il personale, gentile e disponibile, è sempre pronto a soddisfare le richieste e le esigenze dei clienti.

Un menù tra Oriente e Occidente

Sfogliando il menù si nota la ricca varietà di piatti, che spazia dai sapori più classici della cultura nipponica a quelli più particolari e innovativi, con l'impiego di prodotti che più si avvicinano alla nostra cucina, come i fiori di zucca, la menta, i pistacchi, i pomodorini, utilizzati in speciali uramaki.

La nostra degustazione AD Sushi & More

Scegliamo un plateau con sashimi nighiri e uramaki misti, una tartare di salmone con alghe gomawakame e mandorle tostate, una tartare di tonno con gomawakame, e gunkan fantasia. Pasteggiamo con un profumatissimo thè verde al gelsomino.

La composizione di **sashimi nighiri e uramaki** che ci viene servita, è un tripudio di colori lucenti e profumo di mare. Spiccano il sashimi di salmone, di tonno, di branzino e i gamberi crudi: il tutto è freschissimo e la consistenza e i sapori ben appagano il palato. Si denota subito l'**alta qualità delle materie prime utilizzate**.

I **nighiri** (bocconcini di riso con pesce sopra) di salmone, di tonno e di branzino hanno il giusto equilibrio tra la quantità di pesce ed il riso sottostante. Come uramaki ci vengono proposti gli anguilla roll, i frambee roll, i tobikko roll e i cosmopolitan tutti perfettamente assemblati e presentati.

All'assaggio degli **anguilla roll**, l'acquolina invade completamente il palato: all'interno il gambero fritto croccante, all'esterno il riso e l'anguilla tiepida succosa e ricca di gusto, dal sapore affumicato, valorizzato dalla salsa teriyaki preparata dallo chef.

Nei **tobikko roll**, troviamo un gamberone in tempura e fresca insalata mentre, all'esterno, il salmone, una sfiziosa salsa rosa agrumata e tobikko, ovvero uova di pesce volante.

I **frambee roll** vengono cucinati con tartare di salmone, avocado e avvolti in salmone scottato, granella di pistacchi croccante e un' avvolgente salsa allo zafferano, delicata e che ben lega gli ingredienti senza coprirne il sapore. Degne di lode, sono le differenti consistenze che caratterizzano questo piatto.

I **cosmopolitan**, invece, con il loro gusto "spicy" solleticano il palato: la tartare di salmone e l'avocado sono infatti esaltati da una salsa leggermente piccante ma non invasiva.

Proseguiamo con la **tartare di salmone, alghe gomawakame e mandorle tostate** e la **tartare di tonno e alghe gomawakame**. Il pesce è abbondante e perfettamente condito, di una freschezza che quasi si scioglie in bocca; le alghe croccanti e leggermente piccanti, conferiscono ulteriore carattere alle portate.

Ecco poi servita una serie di invitanti **gunkan**, piccoli "bigne" di riso avvolti dal pesce. Un piatto dallo stuzzicante equilibrio grazie al tonno leggermente piccante, al salmone abbinato al tobikko e

all'avocado, reso anch'esso piccante.

Quelli che ci hanno sorpreso per la particolarità, tuttavia, sono i **gunkan con la zuccina esterna**, la tartare di granchio e gambero crudo, il tutto amalgamato dalla salsa allo zafferano: il palato esplose e sembra gridare: "Grazie!".

La formula "All you can eat"

Il ristorante è in **formula all you can** it sia a pranzo che a cena. Oggi tanti locali adottano questa filosofia, rischiando però che la quantità di cibo diventi la "portata principale", a discapito della qualità dei prodotti utilizzati e serviti. AL contrario, presso **Ad Sushi & More**, le materie prime di buon livello, sono però protagoniste assolute.

Chef Wang, infatti, sceglie, governa e lavora in prima persona il pesce impiegato nel suo ristorante; anche le salse di accompagnamento e di condimento sono preparate artigianalmente da lui, che ne determina il gusto e l'equilibrio.

L'esperienza, l'attenzione alle esigenze del cliente e la scelta degli ingredienti sono i pregi del locale e lo rendono una valida meta per gli amanti del buon sushi.

AD Sushi & More
Via Pistrucchi, 12 (zona Porta Vittoria) - Milano
Tel:+39 02 87235335
www.adsushi.it

[mappress mapid="228"]