

Sushi B, un giardino segreto nel cuore di Milano

Nel cuore di Milano, a Brera, Sushi B offre un rifugio a una giornata di lavoro o di shopping in un ambiente dominato da un immenso giardino verticale. Sushi B propone una cucina giapponese rivisitata in chiave creativa e innovativa grazie a uno staff in cui la tradizione nipponica si fonde con quella italiana. Niimori Nobuya è l'executive chef, mentre al bar regnano Alessandro Avilla e Lorenzo Andreoni.

L'indirizzo è di quelli iconici: Via dei Fiori Chiari 1/a , proprio all'incrocio rispetto all'Accademia di Brera, in quel che rimane della Milano da bere dopo il rilancio vissuto grazie a Expo. Moda, movida e arte...tutto questo è Brera, insieme a astromanti, bancarelle e un proliferare di ristoranti. Sushi B tuttavia merita almeno un aperitivo. Se si passa nelle ore pomeridiane l'edificio dice molto poco, ma basta arrivare per l'apertura, possibilmente serale, dalle 19.00, per aprirsi un varco in un giardino segreto. E' forse infatti la parete verticale trasformata in un rigoglioso giardino uno dei motivi di maggior fascino dei Sushi B per una Milano rimasta orfana del leggendario negozio di Reply in Corso Vittorio Emanuele che per anni offriva uno squarcio di verde all'interno della "City". Sushi B offre proprio questo una pausa rigenerate in pieno passeggio dove, se solo si gira lo sguardo alla parte verticale verde, si può godere di una pausa rigenerante sorseggiandone un drink ...o, per chi può, assaporando sushi, sashimi e tartare freschissimi e preparati sul momento.

L'aperitivo al Sushi B propone, dalle 19 alle 21.30, una scelta inconsueta di cocktail accompagnati, al semplice prezzo del solo cocktail (10 euro gli analcolici, mentre per gli alcolici si parte dai 13 euro), da delizie servite al tavolo e variabili di giorno in giorno. In particolare il Sushi B

suddivide i cocktail in East Inspiration e West Inspiration, in base al drink di provenienza. Da provare il Shinkansen (gin Jinzu, Junmai Ginko, limone, acqua al lemongrass, agave e shiso), il cui nome è lo stesso della linea ad alta velocità giapponese, perché si dice che si beva allo stesso ritmo. Indimenticabile l'appariscente Caosmopolitan (Gin Tanueray al limone, Combier, limone, melograno e fumo al lemongrass) che viene presentato sotto una cupola di vetro per mantenere l'affumicatura; passando da una versione più morbida del classico Negroni: The Boulevardier (Whiskey Bulleit Rye, vermuth Antica Formula, bitter Campari e assenzio), appariscente con il cubo di ghiaccio al suo interno.

Per chi cerca un viaggio nella cucina giapponese, il Sushi B prevede due menù degustazione: da sette portate (70 euro) o da dieci portate (140 euro).