

A TAVOLA

L'Asia più esotica in ambiente design

Raffinata cucina asiatica (thai, cinese e nipponica) di alto livello, in un ambiente di design, con servizio impeccabile e puntuale. Entrando l'occhio incontra subito la fantasia grafica della stilizzazione voluta da Alessandro Mendini, poi coglie il sushiman all'opera, ma il segreto è nascosto in cucina dove un team creativo e professionale sforna vere delizie.

Cucina Gli antipasti caldi: squisiti le crocchette di gamberi, l'involtino «vero», i ravioli al vapore. Poi

insalata di mango verde e gamberi prima della (deliziosa) anatra stufata in salsa, del branzino in agrodolce e del gustoso ura lobster maki, ricco roll di riso, astice stufato, avocado e gamberi crudi. Frutta esotica thailandese e dolci maison.

Cantina Ben articolata, in espansione.

Conto Sui 30 euro, bere a parte. *(Alex Guzzi)*

**LA COLLINA D'ORO, via Rubens, 24,
tel. 02.40.43.148 chiuso lunedì**