ROMA
QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE FONDATO NEL 1862

Santobono, bimbo di 3 anni muore dopo le dimissioni

Lo Russo, stanato l'ultimo ras

Campioni, ma d'inverno

Anm e movida, Capodanno nel caos

ROMA
Nuovo Giornale Roma

NOTTE&GIORNO

Il napoletano Florio alla corte della Balivo

"A corde spiegate", masterclass di alto perfezionamento

"MISAKI" PRESENTA IL NUOVO PIATTO GIAPPONESE

"Lemon Roll", a Sorrento arriva un omaggio sushi alla Costiera

DI **SALVATORE AGIZZA**

"Misaki Sorrento" presenta il nuovissimo "Lemon Roll", un omaggio alla Costiera sorrentina e al suo prodotto più emblematico: il limone di Sorrento Igp, noto anche come limone "Massese" o come "Ovale di Sorrento", ricco di oli essenziali e dall'aroma inconfondibile. Il nuovo piatto combina gamberi freschi, salmone e limone di Sorrento Igp: sia per la salsa che in zeste per completare il piatto. L'ovale sorrentino offre una dimensione nuova, più viva, a un piatto, il roll, che nasce su certezze e aspettative gustative note. Giappone e Sorrento si fondono in un unico piatto fatto di sapori autentici, profumi memorabili ed estetica minimalista. Un piatto la cui grammatica esige equilibri puliti, resi vibranti e freschi dall'uso del famoso agrume sorrentino che giunge a sovvertire le regole spostando l'attenzione sull'olfatto. Non un azzardo ma uno studio e una piena conoscenza della cucina nipponica e degli ingredienti del territorio. Il Lemon roll è dunque un esperimento riuscito di contaminazione cultural-gastronomica. Un piatto originale nel gusto, nella consistenza e nei profumi: la morbidezza pungente della salsa al limone, la croccantezza della tempura dei gamberi e la freschezza spinta del salmone fresco fanno del Lemon Roll un piatto decisamente fusion e glocal. Un'esplosione di mare e di territori che si uniscono attraverso la capacità creativa di Misaki Sorrento.

Dopo il successo di "Misaki Pompei" aperto nel 2014, il ristorante giapponese sbarca a Sorrento, nel cuore del centro storico. Un nuovo locale dal design contemporaneo e accogliente che porta in Penisola sorrentina tutti i colori del sushi e della cucina del Sol Levante: "Misaki Sorrento". Bellezza che sboccia, è questo il significato della parola "Misaki" scelta per sintetizzare la filosofia del concept di sushi and japanese restaurant: ambiente rilassato e sale luminose, design minimal e contemporaneo, cura dei dettagli,preparazione rigorosamente a vista e una proposta gastronomica varia sia calda che fredda in abbinamento al tradizionale tè giapponese, ma anche a vini italiani e francesi di qualità. Particolare cura è data alla scelta del pesce, sempre fresco e trattato secondo le normative vigenti sulla sicurezza alimentare: in tavola arrivano eleganti composizioni di sashimi, carpacci e tartare.