

**Butterfly la nuova Pokè di Cariño Nikkei by Paola Marotta: gusto, colore e leggerezza per una dieta sana e bilanciata.**

Si chiama Butterfly la nuova poke proposta da Cariño Nikkei il ristorante giappo-peruviano di Piazzetta Rodinò a Napoli. Nata dalla collaborazione con la biologa nutrizionista Paola Marotta, Butterfly è colorata, bilanciata, sana ma soprattutto leggera, proprio come una farfalla. È la proposta ideale per rimettersi in forma dopo le vacanze senza rinunciare al gusto e al piacere.

Paola Marotta è biologa nutrizionista, con sedi a Napoli, Roma, Milano e Torino, ideatrice del metodo #Menochilipiùsorrisi®. Un percorso nato dall'esigenza di insegnare ai propri pazienti a mangiare tutto con gusto, abbinando gli alimenti in modo corretto e permettendo di dimagrire e tenersi in forma con un approccio totalmente diverso, evitando il conteggio delle calorie.

Dopo varie prove, Paola e lo chef peruviano Juan Carlos Yaranga, sono riusciti a trovare la combinazione perfetta per una poke che rispecchiasse i colori e i sapori della cucina nikkei e la filosofia della nutrizionista. Le proposte elaborate sono 3, con una base che è uguale per tutte: Il segretissimo Riso Cariño, l'asso nella manica dello chef, julienne di verdure, avocado grigliato, lime e mandorle con l'aggiunta di una proteina tra tartare di salmone o pollo grigliato, non manca anche la versione per i clienti vegetariani.

Cariño Nikkei inaugura con Butterfly la nuova stagione e il back to school confermandosi laboratorio permanente di sapori e combinazioni fusion. Con la nutrizionista Paola Marotta inizia un percorso di proposte stagionali che coniugano al piacere del cibo una sana alimentazione, bilanciata e in armonia con sè stessi.

Butterfly è disponibile tutti i giorni a pranzo presso il locale di Piazzetta Rodinò e in versione takeaway.

---

Cariño Nikkei è il ristorante giappo-peruviano nel cuore della movida napoletana, nato dalla passione di quattro amici per i viaggi, con la voglia di portare in città i sapori e le tradizioni culinarie di culture differenti. È stato il primo a Napoli, nel 2018, a portare il trend della poke proponendola in chiave nikkei, facendo subito breccia nel cuore dei napoletani.

In cucina un team tutto peruviano, in grado di trasmettere nei piatti la vera cucina nikkei, una fusione tra la cultura gastronomica giapponese e peruviana, fatta di sapori intensi, gusto e un'incredibile varietà di colori e spezie. Gli spazi minimal e l'atmosfera allegra dai colori vivaci, rendono il locale piacevole per poter trascorrere una pausa pranzo, una cena tra amici ma anche il momento dell'aperitivo. Cucina a vista, una sala interna, perfetta anche per feste private e l'ampio dehors, completano il locale. Con una posizione perfetta, nel cuore di Chiaia, nella piccola Piazza Giulio Rodinò, il ristorante si è da subito imposto nel panorama gastronomico della scena napoletana, come uno dei punti di riferimento della cucina fusion della città.

**Cariño Nikkei**

Piazzetta Giulio Rodinò, 26, 80121,

Tel. 081 19253881 – 392 0467447

[www.carinonikkei.it](http://www.carinonikkei.it)

**Ufficio stampa** [dipuntostudio.it](http://dipuntostudio.it) T. 081 681505

[www.dipuntostudio.it](http://www.dipuntostudio.it)