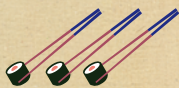


SARDEGNA



TRE BACCHETTE

OLBIA

MIZUNA JAPANESE RESTAURANT

CAGLIARI

Osteria Kobuta

vico Carlo Felice, 12

tel. 070657556

chiuso martedì;

in estate domenica

coperti 60

fascia di prezzo €

☎ osteriakobuta.it 🍴 ♿

GIAPPONESE. L'Osteria è il regno di Riccardo Porceddu, chef appassionato di cucina giapponese che ha portato a Cagliari un format unico nel suo genere. Nasce in un piccolo locale nel quartiere Marina, poi si trasferisce in spazi molto più grandi (sia per il pubblico, ma ancora più per le cucine) e diventa una vera e propria izakaya in salsa cagliaritana. Tantissime le preparazioni ispirate alla cucina giapponese quotidiana, popolare, di gran qualità. Nonostante il menu sia in prevalenza incentrato su pietanze calde, a partire dal ramen, non mancano crudi e piatti freddi, preparati a regola d'arte come i maestri insegnano. Nigiri, maki e sashimi sono qui una garanzia, in primis perché la materia prima è di alto livello - con ottimo pescato di facile reperibilità - e poi perché c'è la maestria a completare il quadro. Servizio informale, ma attento; si bevono birre e vini di piccoli artigiani e non manca una bella selezione di sake.

CAGLIARI

Tao

via S. Sonnino, 48

tel. 0708577572

chiuso sempre aperto

fascia di prezzo €

☎ taosushicagliari.com

ASIATICO. Locale molto grande, curato negli arredi e dalle luci soffuse. La qualità della proposta è valida, l'insegna non ha mai ceduto alle offerte di minor qualità a prezzo fisso. Ci si accomoda in tavoli classici o nei tavoli bassi per un'esperienza ancora più legata al Sol Levante. Il menu è ampio, abbraccia proposte che arrivano da tutto l'Oriente del mondo. Anche la scelta dei vini non manca. Veniamo al sushi. Il menu è diviso tra le composizioni (che vanno dai 6 ai 34 pezzi), una vasta gamma di nigiri al pezzo (in cui si possono scegliere alcuni ingredienti di prim'ordine, come carne di Wagyu o tonno rosso) e uramaki, divisi tra classici, vegetariani o speciali. Tra questi ultimi, da provare l'Oro del Mare, con ottimi prodotti: riccio, capesante giapponesi, ventresca di tonno e caviale.

NUORO

Shibuya

via S. Francesco, 8

tel. 07841908022

chiuso martedì a cena
e domenica intero giorno
fascia di prezzo €

GIAPPONESE. Anche la cittadina del cuore della Barbagia ha il suo punto di riferimento per il sushi. È dedicata al famoso quartiere di Tokyo l'insegna nella quale poter mangiare pesce crudo di qualità e bere cocktail pensati proprio in abbinamento con i tagli giapponesi. Il ristorante è semplice, pulito e ordinato, minimale nell'arredamento, ma comunque accogliente. I classici del Sol Levante dominano il menu. Si inizia con gli hosomaki (cuore di pesce crudo avvolto da riso e tenuto saldo dall'alga), proposti con salmone, tonno e gambero, anche in versione spicy. I nigiri sono disponibili pure in versione cotta (il gambero, per esempio, o il salmone scottato). Buoni anche i gunkan, dove è il pesce crudo ad avvolgere il riso: da provare la ricciola, davvero superlativa, qui il pesce locale fa la differenza. Per i più golosi sono da provare i roll (sempre arricchiti con frutta secca, avocado o maionese), mentre i puristi possono scegliere un bel piatto di sashimi misto, con delle ostriche in aggiunta.

OLBIA

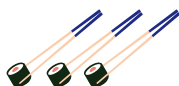
Yoku Sushi

v.le A. Moro, 183

tel. 3884598851

chiuso lunedì
fascia di prezzo €
☎ yokusushi.it

GIAPPONESE. Approdo di qualità per la cucina nipponica ad Olbia, il locale è curato nei minimi dettagli. Qui si viene per mangiare il sushi, ovviamente, ma la cucina propone una vasta scelta di piatti orientali, legati a varie tradizioni asiatiche. Il menu è scandito, con un'impostazione tutta italiana, tra antipasti (in cui troviamo tempura, gyoza o involtini di pesce), crudité (in cui si propongono crostacei crudi), tartare e carpacci. Via poi ai grandi classici, i puristi saranno accontentati con le composizioni di sushi e sashimi. I gunkan fanno notare subito la creatività della cucina, basta assaggiare il salmone con uova di quaglia, ikura, olio al tartufo e ponzu. Ben fatti i due tataki (tonno e salmone), completano l'offerta le zuppe, il riso, la pasta saltata, la pasta in brodo o la piastra. Carta dei vini degna di nota, incentrata perlopiù su proposte regionali, ma anche con scelte nazionali o estere.



TRE BACCHETTE

OLBIA

MIZUNA JAPANESE RESTAURANT

**s.da prov.le 73 - via Zara, 5 - fraz San Pantaleo
tel. 07891872319**

chiuso sempre aperto solo d'estate

fascia di prezzo €€



GIAPPONESE. Se volete provare una vera cucina giapponese, di altissima qualità, frutto di ingredienti di prim'ordine e realizzata secondo i rigidi canoni nipponici, dovete approdare qui a San Pantaleo, un caratteristico borgo a due passi dalla Costa Smeralda. Aperta nel 2020 dai fratelli Antonio e Luigi Giacometti, rispettivamente responsabile di sala e chef, con la complicità dell'amico Vincenzo Annunziata, che si occupa della gestione, l'insegna nell'arredamento richiama le belle case giapponesi, tra mobili in bambù, carta di riso alle pareti e ampie vetrate. L'assaggio del sashimi (di spigole, ricciole, tonno rosso e gamberi) chiarisce la qualità della materia prima, porzionata con tagli impeccabili. Le preparazioni col riso non sono da meno, la temperatura di servizio è ideale e contribuisce a rendere ogni boccone armonico ed equilibrato: vasta la gamma di sushi, tra hosomaki, uramaki e nigiri, dalla qualità sempre altissima. In menu non manca l'incursione di qualche ingrediente locale come nel sashimi di tonno rosso, tartufo nero di Laconi e salsa allo yuzu. Spazio anche a mushipan (pane cotto a vapore e farcito), shirumono (zuppe), yakimono (pietanze grigliate), tatak, gyoza o tempura. Unico difetto: il locale è stagionale.