

CENA DEGUSTAZIONE CON SAKE AL RISTORANTE FUSION YOICHI DELL'AQUILA

6 Giugno 2017



L'AQUILA - Cena degustazione di Sake, mercoledì 7 giugno a Yoichi, il ristorante fusion e cocktail bar in piazza Santa Maria Paganica, all'Aquila.

Cinque portate uniche create per l'occasione dallo chef e abbinate a cinque Sake diversi consigliati da **Luca Rendina**, Sake Sommelier Ssa, che guiderà nella degustazione.

Affascinato da sempre dalla cultura Giapponese, praticante dello Zen Soto, Rendina è sommelier Ais e Sake Sommelier Ssa. Ha lavorato come sommelier in ristoranti gourmet, oltre al Sake si occupa anche di Shochu, organizzando eventi per la diffusione di queste due bevande. Continua a specializzarsi ed aggiornarsi con viaggi in Giappone alla scoperta di altre bevande interessanti come ad esempio l'Awamori di Okinawa.

Il costo della cena degustazione è di 40 euro, è necessaria la prenotazione al 333-9558287.

IL MENU'

Crudo cotto, Ricciola fiammeggiata con polvere di barbabietola, polvere di spinaci, polvere di limone, con tartare di gamberi di Sicilia. Abbinamento Sake - Akita Kaori.

Sandwich di scampi con maionese allo zenzero. Abbinamento Sake - Hatsumago dry.

Uramaki di tonno rosso con maionese al wasabi e tartare di tonno. Abbinamento Sake - Kinran Junmai

Polpo dimenticato con misosu, porro, e daikon. Abbinamento Sake- Urakasumi Junmai.

Cappuccino di whisky, Cumble di cioccolato, crema al caffè, gelato al latte e spuma di whisky. Abbinamento Sake - Toji Junpei Genshu (shochu a 25%).