

NEWKKEY, IL NUOVO RISTORANTE DEDICATO ALLA CUCINA NIKKEI ARRIVA NEL CENTRO DI ROMA

27 Aprile 2023

di Redazione



ROMA – A Roma arriva un nuovo format ristorativo internazionale dall'anima fusion. Ha da poco aperto i battenti Newkkey nel cuore della capitale: il brand vuole richiamare sia la proposta gastronomica che nasce dall'incontro della cucina giapponese con quella sudamericana, com'è per l'appunto quella nikkei, sia il desiderio di creare una nuova chiave di lettura della cucina fusion ancora più contemporanea e sorprendente alla vista e al palato.

L'imprimatur è dato dallo chef **Mouhamed Barro** (*nella foto sotto*), classe 1997, che si è appassionato alla cucina nikkei dopo un periodo di formazione in Germania e nel corso delle esperienze avute in Asia e poi in Arabia Saudita presso il Four Season di Riyadh: "Nei piatti

porto la mia creatività, il mio vissuto, la mia passione per la cucina giapponese e sud americana e il desiderio di far esplorare ai clienti nuovi sapori, facendoli entrare in contatto con una cucina crossover”.

Due le location di riferimento di questo nuovo brand: Newkkey Scenario si trova al piano terra del boutique Hotel Scenario e Newkkey Barbieri è davanti l’Hotel Dei Barbieri, entrambi gravitano nei pressi di Torre Argentina, nel centro di Roma.

I due locali dalle linee essenziali ed eleganti sono stati realizzati dallo studio Morq e oggi accolgono le creazioni del celebre flower designer **Dylan Tryipp** che, ispirandosi ai colori della cucina nikkei, ha dato vita ad affascinanti installazioni che fanno da filo conduttore ai due ristoranti.

Newkkey Scenario conta trenta posti, a cui si andranno ad aggiungere quelli della terrazza con l’arrivo della bella stagione, e Newkkey Barbieri ha circa venti posti considerando anche il caratteristico bancone all’ingresso. I due ristoranti accolgono tutti coloro che vogliono immergersi in una nuova ed entusiasmante esperienza gastronomica dedicata alla cucina nikkei.

La cucina di Newkkey esprime in maniera bilanciata l’incontro della cucina giapponese con quella sudamericana per poi toccare anche quella occidentale, dando vita a piatti decisamente affascinanti, colorati e scenografici nel sapore e nella presentazione. Materia prima fresca e di qualità, salse home made e la costante sperimentazione dello chef, sono alla base delle performance di gusto dei due nuovi locali romani che si differenziano solo per alcuni piatti.

Il menu si apre con gli Starter, tra questi la Zuppa di miso arricchita da wakame essiccato, tofu bio, funghi enoki, erba cipollina e il Ceviche, tipico piatto peruviano a base di pesce fresco che lo chef prepara con salmone, tonno, spigola e capesante marinate con lime, limone, succo di arancia e “leche de tigre”, salsa di mango, foglie di coriandolo, cipolle rosse, patate dolci e cornflake di riso croccante. Non mancano tartare e crudité per iniziare.

Molteplici le declinazioni dei rolls che vanno da quelli Signature come ad esempio Scenario (salmone affumicato home made con erbe secche, newkkey cream cheese, avocado, patata dolce croccante e salsa piccante) e Andino (filetto di carne grigliata con salsa chimichurri, ricoperto con carpaccio di wagyu, salsa guacamole e cipolle essiccate), fino ad arrivare a quelli Croccanti fritti, una tempura di pesce e verdure pastellate con il panko.

Solleticano il palato il Sashimi e gli Uramaki, da non perdere Tre Sfumature di nero, un roll al

nero di seppia, ricciola marinata con pasta di miso dolce, crumble di olive nere, alga croccante. La sapidità e la piccantezza di tutti i piatti possono essere regolati in base all'uso delle salse che vengono servite a parte, proprio per non coprire la freschezza degli ingredienti.

Di grande effetto le Combinations, un colorato e intrigante tripudio di preparazioni come ad esempio il Romantik Pack, consigliato per due persone, realizzato con sashimi del giorno, nigiri, shangri-la roll, the real california roll e roll croccante di salmone.

Completano il menu i Main Courses di carne (picanha black angus, filetto argentino, petto d'anatra) e di pesce (black cod, filetto di salmone, gamberi e scampi) portati al tavolo su una roccia vulcanica ben calda che rende ancora più scenica l'esperienza gastronomica. L'anima fusion di Newkkey traspare anche nei dolci, come nell'Orchidea bianca e nell'Italian Mochi.

A pranzo la formula cambia e, per una pausa sostanziosa e dagli affascinanti contrasti cromatici, arrivano i Bento a base di carne e di pesce a cui si aggiunge anche la proposta vegetariana.

Selezionati vini perlopiù bianchi italiani, bollicine della Franciacorta, rossi del Cile e dell'Argentina compongono la carta beverage. Fiore all'occhiello sono i gin, in carta sono presenti 50 pregiate etichette provenienti dall'Italia, dalla Germania, dalla Francia, dall'Olanda, dal Regno Unito e dal Giappone che possono essere abbinati alle acque toniche di alta purezza e qualità. Non mancano i cocktail da sorseggiare durante i pasti, tra quelli in carta segnaliamo la Caipiroska al lamponi freschi e il Mielito, il mojito al miele. Accurata la selezione dei sakè e dei drink analcolici.

LE FOTO

