



Cartoline del 737mo Meeting @Ristorante Tokuyoshi – Milano – Chef Yoji Tokuyoshi

Cartoline del 737mo Meeting @Ristorante Tokuyoshi – Milano – Chef Yoji Tokuyoshi : Dell'esperienza modenese come sous chef di Massimo Bottura, Yoji Tokuyoshi ha fatto tesoro, ma lo chef giapponese da ormai tre anni si è felicemente affrancato dal legame con il suo maestro formulando una sua propria proposta gastronomica e ristorativa che ha convinto pubblico e critica che – a solo un anno dalla sua apertura – gli è valsa il riconoscimento della stella Michelin. Giapponese? Non proprio, anche se di accenni alle tecniche e ai sapori della sua terra d'origine ce ne sono parecchi. Quella che con gli Amici Gourmet abbiamo ritrovato durante il nostro meeting al ristorante è stata una cucina di confine, che idealmente separa l'Italia dall'arcipelago nipponico, con continue, sorprendenti incursioni al di qua e al di là del confine. Archivio storico reportage: La squadra Lo staff di cucina Chef Patron: Yoji Tokuyoshi Sous Chef: Hidehito Hirayama; Andrea Bonfiglio Chef de Partie: Naofumi Iida Commis Chef: Gionata Usuelli; Yuta Adachi; Giovanni Oliveri Lo staff di sala Restaurant Manager: Alfonso Bonvini Sommelier: Bartolomeo Bellarmino Chef de Rang: Romina Ridolfi; Paolo Mustacchia L'ingresso del ristorante Il bancone dove vengono completate le portate della cucina Il tavolo Il nostro menù personalizzato Abbinamento Vini Nei meeting utilizziamo i vini messi a disposizione dai nostri Partner. Aperitivo servito dal Restaurant Manager Alfonso Bonvini Franciacorta Cuvée '61 Brut – Berlucchi Un brindisi tutti insieme! Il benvenuto della cucina Pane burro di latte alpino piemontese Inalpi e alici Fritto di formaggi Caciotta Kremina e formaggini di latte Inalpi Crostatina di melanzane, Cannolo siciliano, moeche veneziane e radice di scampi Brodo Mottainai Pane Tipologie di pane: a lievito madre, in cassetta con farro e grano saraceno. Burro nocciolato servito in accompagnamento. Bianco Isola dei Nuraghi Igt 2016 – Tenute Santa Maria Piattooo! Pizza Anna: versione leggera della pizza capricciosa da condividere La prossima portata viene completata al tavolo Tanti cilindri: capesante, radici e succo di fermentazione Langhe Sauvignon 2012 – Marchesi di Grésy Da leccarsi le dita: cotoletta di anguilla condita con furikake... .. da mangiare rigorosamente con le mani! Finger ball con acqua aromatizzata al bergamotto e menta per pulirsi le dita Ginger beer: pausa rinfrescante Omaggio a Noto Lo chef ci raggiunge in sala con la Pentola d'Oro Baldassarre Agnelli VG e lo chef presentano il piatto! Barbera d'Asti Superiore Nuda 2012 – Montalbera Risotto alle fragoline di bosco e tartufo nero pregiato Tocco finale dello chef per la prossima portata Giallo risotto Risotto al salto con ossobuco guarnito a tavola dallo Chef con del midollo liquido. Piatto Diva SuMisura personalizzato per Viaggiatore Gourmet da Royale. Introduzione al prossimo piatto Lingua & Coda: lingua di vacca & coda di rospo Sogliola con spuma di impepata di cozze Il restaurant manager Alfonso Bonvini completa al tavolo il prossimo piatto Germano reale con salsa civet Pre dessert: granita di mandorle, con gelatina di Zibibbo Gabrio Bini, cacao e zeste di limone Wine For Fans Da Uve Moscato – Bragagnolo Vini Passiti Frutta matura: sorbetto di cachi Caffè e coccole finali Tipologie di piccola pasticceria: macaron alla mela, gelatina di rapa rossa, Torta Barozzi, amaretto. Caffè Arabica 100 % Espresso Giada di Pistoia. Un grande GRAZIE a tutti! Per la prossima tappa aspettiamo anche te! Consulta il calendario eventi qui e iscriviti! Viaggiatore Gourmet – Viaggiare, conoscere, esserci! Partner della 737esima edizione Meeting di Altissimo Ceto Ristorante Tokuyoshi 20123 Milano (MI) Via San Calocero, 3 Tel. (+39) 02 84254626 Chiuso il lunedì, dal martedì al sabato aperto a cena, domenica aperto a pranzo e cena E-mail: info@ristorantetokuyoshi.com Sito internet: www.ristorantetokuyoshi.com I prossimi meeting di Altissimo Ceto: Essere un nostro associato significa ricevere inviti personali per oltre 100 eventi (annuali) imperdibili che organizziamo per i nostri soci, un ricco calendario di eventi settimanali (aperitivi, pranzi, cene, serate mixology, degustazioni di grandi vini e di cibi rari e preziosi) privati ed esclusivi (Roadshow of Excellence Tour), tappe ufficiali che in Italia ogni anno vengono ospitate dalla migliore selezione di tutti gli 9 tre stelle, dei 41 due stelle e da una buona parte dei 306 ristoranti stellati Michelin, oltre che da una attenta selezione di Hotel 5 ***** stelle, SPA resort e relais selezionati tra i più prestigiosi e rappresentativi. Breaking News – Eventi Enogastronomici esclusivi. (Media Partner) Sponsored By Amici Gourmet – Network

esclusivo di appassionati Gourmet.