



Le guide di Agrodolce: dove mangiare giapponese a Milano

Milano ha un filo diretto con il Giappone: qui hanno avuto fortuna prima che in altri luoghi il **sushi** e il **ramen**, ormai capisaldi della **cucina giapponese** in città. In questa guida abbiamo voluto riunire il meglio della ristorazione nipponica a Milano, spaziando appunto dai ristoranti autentici allo street food, alla pasticceria, ai bar.

RAMEN



Fukurou (via Trivulzio, 16) è il posto giusto se volete mangiare un ottimo ramen, ma va tenuto in conto anche per il resto della cucina giapponese. La sala interna è intima, ma se siederete al bancone potrete osservare i sushi master all'opera mentre compongono sashimi e chirashi belli come gioielli. Noto anche il curry.



Casa Ramen (via Luigi Porro Lambertenghi, 25) e **Casa Ramen Super** (via Ugo Bassi, 26) non hanno bisogno di molte presentazioni a Milano. Il primo è dedicato quasi esclusivamente al ramen (imperdibile il *King Tonkotsu*), anche se non dovrete per nessun motivo saltare una porzione di bao; la sede Super esplora altre possibilità della cucina nipponica, liberamente interpretata da Luca Catalfamo e il suo preparatissimo staff.



Misoya (via Solferino, 41) è l'anima calorica ed esagerata del ramen, e ci piace proprio per questo. Gli appassionati di miso ramen non dovrebbero mancare di affondare il *rengé* in una delle ciotole di Misoya, scegliendo tra miso dell'Hokkaido o di Tokyo.



Tenoha & Ramen (via Vigevano, 20), nato sulle ceneri di Bottega del Ramen, si difende bene tra gli esponenti del ramen in città. In estate l'*hiyashi goma ramen* è veramente squisito e abbondante. Il resto dell'anno lasciatevi conquistare dall'abbondante *chashumen*.



Nozomi (via Pietro Calvi, 2). Venite qui per il *tantanmen*, variante del ramen il cui brodo è reso più sostanzioso dal pesto di sesamo. A completare la ricca ciotola ci sono macinato di pollo, bok choy al vapore, *chiffonade* di porro e olio piccante.



Osaka (corso Garibaldi, 68). Locale rinomato anche per il sushi – sebbene abbia perso terreno negli ultimi anni – Osaka serve anche un buon tonkotsu ramen, più leggero di altri assaggiati in città. In menu ci sono anche altre varianti *tradizionali*, shoyu e miso.



Zazà Ramen (via Solferino, 48). Tante le tipologie di ramen in menu e alcune rappresentano un unicum a Milano (come il 7 polpette). Il più classico chashu ramen è veramente buono, ma il nostro preferito è il *kara-miso*, con un finale piccante.



Takumi Ramen Kitchen (via Luigi Canonica, 63). L'ultimo arrivato in città – ad agosto 2019 – fa parte di una catena di ramen-ya nata in Germania. Il menu è veramente ampio, con varianti per tutti i gusti, vegetariani compresi.

SUSHI

In questo elenco non troverete i locali da sushi in cui si pratica prevalentemente la fusion, in particolare quella nippo-brasiliana (che amiamo). Abbiamo cercato di nominare solamente i locali – semplici, *high end*, moderni, tradizionali, comunque **i nostri preferiti** – in cui è possibile mangiare ottimi nigiri, sashimi, *chirashi* e, perché no, uramaki e temaki.



Poporoya (via Eustachi, 17). Il pioniere del sushi a Milano, Minoru Hirazawa, è impossibile da non nominare. Il minuscolo locale in zona Porta Venezia ricorda i restaurantini da sushi nipponici ed è sempre pieno da scoppiare. Per quanto siano buoni i nigiri, la vera star del menu è l'abbondante *chirashi*.



Nishiki (corso Lodi, 70). Il ristorante di sushi che dovrete scegliere per una serata speciale, in particolare prenotando una delle intime e raccolte salette private. Tanti e invitanti i roll, ma il pesce freschissimo si apprezza meglio con i nigiri. Per non lasciare nulla di intentato, provatene anche uno con una fetтина di wagyu appena scottata oppure con la carne dolce dell'anguilla alla brace (*unagi*).



Basara (varie sedi, tra cui via Washington e piazza Duomo). Si definisce sushi pasticceria, ma il punto di forza è sicuramente l'accoglienza e la freschezza del pesce. Il menu spazia anche tra proposte più creative, ma non rimarrete affatto delusi dai classici. La sede di via Washington ha anche il bancone con *kaiten*.



Shokuji Tei (piazzale Giovanni delle Bande Nere, 9). Leggermente fuori dal centro cittadino, questo ristorante storico della zona 6 ha un'abbondante schiera di fan. Il menu è semplice e propone anche piatti caldi, ma la star è sicuramente il sushi. Belle e abbondanti le porzioni di chirashi e i don, ciotole di riso bianco sormontate da diversi tipi di pesce fresco (salmone, tonno, anguilla).



Sushi B (via Fiori Chiari, 1). Il *sushi-ya* di Brera propone un menu piuttosto tradizionale e non mancano piatti caldi come udon e tempura. Fidatevi delle selezioni (non chiamatele barche) e godetevi un *sushi gozen* con nigiri, hosomaki e uramaki.



Oasi Giapponese (via Montecuccoli, 8). Se non siete di zona, per trovarlo dovreste cercare una pietra miliare come Il Luogo di Aimo e Nadia. Il menu è tradizionale nel miglior senso possibile, incentrato su nigiri, sashimi, chirashi, hosomaki... c'è una sezione dedicata ad altri piatti della tradizione nipponica come *sukiyakidon*, *omurice*, *unadon* e *katsu curry*.



Ichi Station (viale Col di Lana, 3). L'ex chef di Iyo ha ideato una minuscola bottega che lavora soprattutto sul sushi take away di alta qualità. Si ordina online, volendo anche tramite app dedicata, oppure in loco. Il menu è ampio e spazia dai classici a proposte più creative con ispirazione italiana. I nigiri sono impeccabili.

RISTORANTI

Questa sezione è dedicata ai locali che non rientrano del tutto nelle categorie più specifiche di ristoranti da ramen o di sushi. Si tratta di luoghi in cui si propone un menu che abbraccia anche **altri ambiti della cucina nipponica**: alcuni servono anche sushi, mentre altri non hanno

nemmeno il pesce crudo in menu. Ne fanno parte anche ristoranti già nominati per altre pietanze specifiche come Osaka e Oasi Giapponese.



Iyo (via Piero della Francesca, 74). Lo conoscono tutti come il primo ristorante etnico in Italia ad aver ricevuto la stella Michelin, senza contare che ogni anno riceve il massimo riconoscimento tra gli etnici in città anche dal Gambero Rosso e altre eminenti guide. Nel lungo menu il protagonista indiscusso è il pesce, proposto con ricette creative dalla base giapponese. Se lo trovate in menu, il merluzzo nero dell'Alaska con salsa di miso vale la cena.



Gastronomia Yamamoto (via Amedei, 5). Piccola gemma in zona Missori che si è fatta un nome per il suo *katsu sando* (sandwich a base di cotoletta di maiale), questo ristorante propone diversi piatti che vi faranno innamorare. Uno su tutti è il curry, specialmente servito su un letto di riso: dolce, lievemente piccante, ricco di carne e verdure, è un comfort food all'ennesima potenza. Ottimi anche gli onigiri, in particolare quelli farciti con maiale o manzo.



Tenoha (via Vigevano, 18). Ristorante più ampio rispetto al ramen-ya lì accanto, Tenoha & Taste ha un bel menu invitante con specialità che viaggiano in giro per gli angoli del Giappone culinario. Pollo fritto (*karaage*), tempura, insalata giapponese (*wafu salad*), tataki di manzo, pollo teriyaki, tonkatsu, udon, onigiri... c'è l'imbarazzo della scelta.



Tokyo Grill (via Fiori Oscuri, 3/a). Se volete provare lo yakiniku, il bbq giapponese, questo è il posto giusto. Tagli di carne di alta qualità, salse homemade, gyoza e molto altro, accompagnati da un'accurata carta dei sake.



Kido-ism (via Savona, 41). Immaginate un ristorante che includa cucina *kaiseki*, *fine dining* occidentale e sapori giapponesi. Non si tratta di un locale dal conto economico, ma per un'occasione speciale potrete lasciarvi guidare in un percorso che unisce ingredienti nipponici, tecniche

occidentali e soddisfazione globale.



Sakeya (via Cesare da Sesto, 1). Per esplorare il mondo degli *spirits* giapponesi – e del sake in particolare – questo ristorante fa per voi. Dotato di un'accogliente zona bar dopo l'ingresso, Sakeya propone anche un menu intrigante. Imperdibili i succulenti yakitori.



Wicky's Innovative Japanese Cuisine (corso Italia, 6) è il regno di **Wicky Priyan**, chef innamorato del Giappone e dell'Italia che a Milano è apprezzato già da molti anni. Lo consigliamo per un'esperienza diversa dal solito e per provare la cucina *kaiseki* vista dagli occhi dello chef dello Sri Lanka.



Sagami (piazza Duca D'Aosta, 10). Se la cucina nipponica non è solo sushi e ramen, rivolgetevi a Sagami. Il menu è comunque ampio, ma si focalizza più su altri tipi di noodles (soba, *kishimen* e udon), ciotole di riso generosamente guarnite (*don*), tempura e pollo fritto.

STREET FOOD



Maido (due sedi, tra cui via Savona, 15). Per tutti i nostalgici di Kiss Me Licia oltre che del Giappone, questo minuscolo locale specializzato in okonomiyaki è una piccola gioia. Il menu si focalizza proprio sulla *frittella* nipponica, preparata a regola d'arte. Non male anche gli onigiri, ma focalizzatevi sull'okonomiyaki.



Fusho (via Paolo Sarpi, 50). Più che *fusion*, una fusione vera e propria tra burrito e sushi. Gli ingredienti sono freschissimi, i burrito sono preparati davanti al cliente e la varietà accontenta tutti i gusti. I nostri preferiti sono l'*Ebi Samba* (gambero cotto, patata dolce, lattuga, avocado, maionese e salsa teriyaki) e il *Karate Tuna* (crudo di tonno pinna gialla, lattuga, maionese alla rucola, avocado e daikon).



Takochu (via Casale, 3/a). Una piccola bottega a due passi dai Navigli che serve soltanto una delle specialità più amate di Osaka: i takoyaki. Le frittelle tonde farcite di polpo sono cosparse di petali di *katsuobushi*, polvere di alga *aonori* e salsa Otafuku.



Chemona (viale Bligny, 21). Il primo pub nipponico a Milano serve soltanto birra Asahi dal Giappone, ma propone un menu pieno di piatti invitanti. Gyoza, yakitori (quello di pancia di maiale è imperdibile), burger di pollo fritto al curry... Inoltre troverete una bella selezione di sake, shochu e altri *spirits* giapponesi.

DESSERT



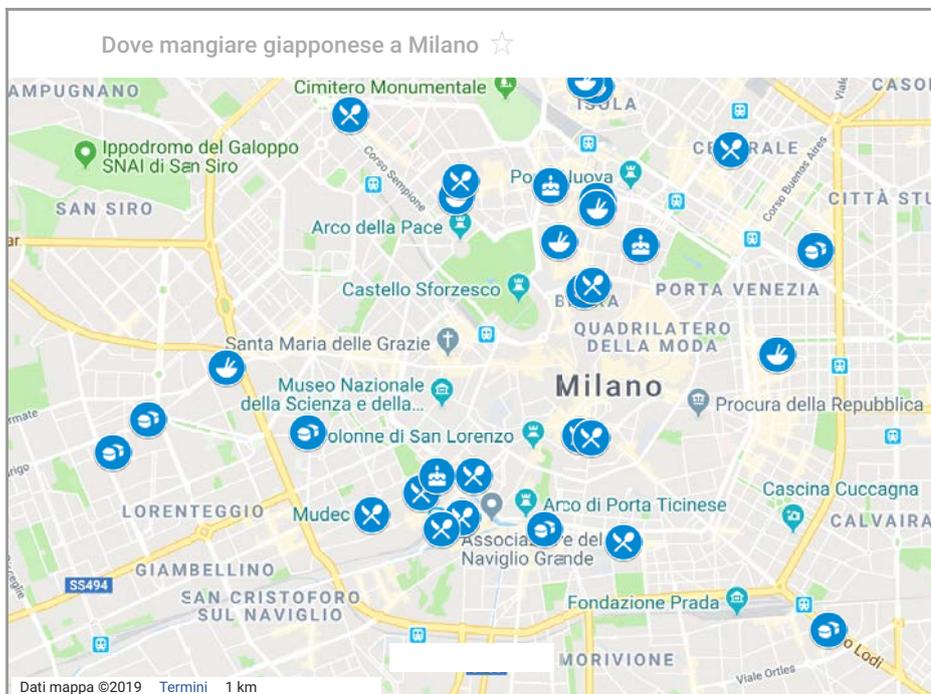
Hiromi Cake (viale Coni Zugna, 52). Seguendo il successo della **sede di Roma**, Hiromi ha aperto anche a Milano. Il bancone trabocca di monoporzioni dai dettagli curatissimi (cheesecake al matcha, tarte meringuée allo yuzu), mochi e daifuku, dorayaki, tiramisù al matcha... insomma, l'imbarazzo della scelta.



Macha Cafè (varie sedi, tra cui viale Francesco Crispi, 15). Non solo dessert, ma per gli appassionati di matcha è una tappa dovuta. Immaginate un dolce, aggiungete il matcha: lo troverete in menu. Ottima la cheesecake e il tiramisù.



Moko's Matcha (via della Moscova, 7). Per una tazza di tè matcha fatta a regola d'arte, recatevi qui. La proposta spazia tra i vari capisaldi della pasticceria giapponese con fagioli rossi e *kinako*, anche se il vero protagonista rimane il matcha, venduto anche in sacchetti per riprodurre il tè anche a casa.



Se vuoi aggiornamenti su *Lombardia, Milano* inserisci la tua email nel box qui sotto:

Si No Accanto al trattamento dei dati per attività di marketing.

Si No Accanto al trattamento dei dati ai fini della comunicazione a terzi per loro attività di marketing.

Compilando il presente form accento a ricevere le informazioni relative ai servizi di cui alla presente pagina ai sensi dell'[informativa sulla privacy](#).