Shi's apre a Milano, arrivano gli speciali Shis burger

shis-tako-burrata-ee50d8fe

Giovedì 15 settembre a **Milano**, a due passi dalle Colonne di San Lorenzo, apre il **nuovo ristorante giapponese fusion Shi’s - Feelin’ Food**. All’angolo tra via Urbano III e via Clestino IV, un elegante palazzo settecentesco ospita il nuovo format firmato **Cigierre**, il punto di riferimento italiano nella ristorazione servita e nello sviluppo di ristoranti a tema. Il gruppo friulano, in seguito al successo internazionale ottenuto con la celeberrima burger e steak house **Old Wild West**, punta oggi su un format raffinato e al contempo informale, in cui la tradizionale cucina orientale viene rivisitata in modo inedito e offerta a un prezzo sempre sostenibile.

La ricercatezza dell’offerta gastronomica di Shi’s, si percepisce fin dal suo pay-off: Feelin’ food. Il format punta infatti su **un’attenta selezione dei sapori più significativi di diverse culture gastronomiche**, sapientemente fusi per ottenere un menù ricco di originalità e gusto. Imprescindibile è l’eccellente qualità delle materie prime, selezionate accuratamente e sempre freschissime, come impone la policy Cigierre.

shis_burgerNovità assoluta e specialità di Shi’s sono gli **Shis burger**, una vera delizia per la vista e per il palato. Si tratta di prelibati **bocconcini di riso farciti con tartare di salmone, sashimi di tonno o salmone in tempura**, abbinati a bontà come **avocado, salsa di soia, riso soffiato o panko**, lo speciale pan grattato giapponese.

Ma la creatività e la maestria degli chef di Shi’s non si fermano qui e ingredienti genuini della cucina mediterranea come **verdure fresche, olive, capperi, noci e addirittura tartufo e burrata**, vengono utilizzati per reinterpretare la tradizionale cucina giapponese. Così, dall’abbinamento con pregiate varietà di **pesce crudo o cotto e sempre freschissimo, riso, noodles, spaghetti di grano saraceno o di radice di patata dolce**, nascono piatti genuini e dal gusto unico. Dalla cucina mediorientale e indiana, arriva l’ispirazione per l’uso di spezie come il **curry**, mentre la cultura sudamericana porta nei menu di Shi’s il fresco profumo del **lime** e le proposte di **ceviche**.

Non mancano, inoltre i grandi classici come **sushi e sashimi** e un’ampia scelta di proposte vegane, vegetariane e senza glutine, dedicate ai clienti – il cui numero è in continuo aumento - che osservano un regime alimentare specifico. Ecco quindi che dal 15 settembre, a Milano, è possibile fare un vero e proprio giro del mondo alla scoperta del gusto, stando comodamente seduti a tavola. Chi preferisce l’intimità delle mura casalinghe invece, potrà **ordinare tutte le specialità sul sito shis.it** e approfittare dei servizi di **take away e consegna a domicilio** che, fino a un chilometro e mezzo dal ristorante, viene eseguito a bordo delle speciali **Shis Bike**. Si tratta di biciclette – eco-friendly per eccellenza e perfette per gli spostamenti veloci in centro città - appositamente attrezzate con cestino refrigerato, a garanzia della freschezza e della perfetta conservazione delle pietanze. In tutta la città, il servizio di consegna è affidato a **Just Eat**.

Aperto tutti i giorni, a pranzo e a cena, il ristorante Shi’s di via Urbano III, angolo via Clestino IV, è il quarto ristorante della catena dopo **Trento, Pordenone e Udine**, dove il format è nato ed è stato acquisito da Cigierre nel 2015.