

## A tavola con Allan Bay



La direttrice, signora Germana Tan, e gli Chef

Foto di Marco Giberti

### Il Giappone a regola d'arte

Nel marzo di quest'anno Altroconsumo ha fatto dei test per vedere quali locali giapponesi, a Milano ma anche in altre città, rispettano al meglio le rigide ma sacrosante disposizioni di legge che regolano il servizio del pesce crudo. Bene, il voto più alto, in realtà l'unico positivo, lo ha avuto lo Zen.

E' un locale nato 10 anni fa a opera di Luigi Sun, cinese, ex patron della Muraglia di Porta Venezia, a Milano e oggi bravo importatore di prodotti "degli altri", non solo cinesi.

Lo Zen è nato come locale bello e importante e tale è sempre rimasto.

E' stato il primo con il kaiten, cioè il tapis roulant dove scorrono i piatti con le varie preparazioni.

Oggi, diretto da Germana Tan, il locale continua a prosperare. Trovate tutte le preparazioni giapponesi classiche e qualcuna più innovativa, tutte eseguite più che correttamente.

E' molto grosso ma sempre pieno, soprattutto a pranzo, quando i classici vassoietti completi costano da 11 a 22 euro. Ha anche un confratello a Roma.

#### **Zen Sushi Restaurant**

Ristorante giapponese

Via Maddalena, 1 – Milano

Tel. 02 89 01 35 57

**Chiusura:** Sabato a pranzo e domenica

**La cucina** chiude alle 22,30

**Coperti:** 110

**I prezzi:** spenderete sui 40 euro, bevande escluse

**Coperto e servizio:** 2 euro

**Carte di credito:** tutte

**Accesso disabili:** no

**Voto cucina:** 8

**Voto ambiente:** 7

**Voto cantina:** 7