

GINSU A MILANO, RECENSIONE DEL SUSHI DI QUALITÀ A OTTIMI PREZZI



**SCATTIDIGUSTO**

Leggi, Mangia, Bevi, Ama

Cerca 🔍

Locali



21 Settembre 2024

Aggiornato il 21 Settembre 2024 alle ore 12:11

## Ginsu a Milano, recensione del sushi di qualità a ottimi prezzi

Ginsu, è una minuscola bottega di sushi aperta a Milano in zona Viale Umbria che all'asporto ha aggiunto 4 sedute. Nigiri a partire da 7 €

Scatti di Gusto > **Locali**

di **Alessandra Fenyves** →



Il sushi è entrato a pieno titolo nelle abitudini alimentari del milanese e se la batte con la pizza. Precursore della moda sushi aperitivo fu la Pescheria da Claudio in Brera alla fine degli anni '90. Da allora i locali e i ristoranti sushi si sono moltiplicati in città. E ne contiamo di diverso tipo, da quelli più fashion agli street style. Ginsu, è una minuscola "bottega di sushi" aperta a Milano in Viale Piceno al 2, zona Viale Umbria, da Gintare Sutkeviciute e da Nicola Margiotta.

GINSU A MILANO, RECENSIONE DEL SUSHI DI QUALITÀ A OTTIMI PREZZI

Gintare è una ragazza lituana appassionata di cucina; Nicola è un imprenditore siciliano che lavora al mercato ittico di Milano.



E dato che abbiamo menzionato la Pescheria da Claudio, diciamo anche che il papà di Nicola Margiotta ci lavorava negli anni d'oro. Oggi lui e il figlio Nicola, originari di Mazara del Vallo, hanno uno stand al mitico mercato ittico milanese con il brand Mazara Fish. Acquistano e vendono dalla Sicilia e dai principali porti d'Europa. Questo significa che da Ginsu a Milano si può contare su un sushi preparato con pesce di ottima qualità e freschissimo.

La giovane coppia in poco tempo è riuscita a creare un format di "sushi club" che ha il suo punto di forza nel pesce selezionato e fornito da Nicola a prezzi competitivi per la piazza di Milano.

Il locale ha un'ambientazione marina con solo 4 sedute lungo il bancone. Va da sé che bisogna prenotare per tempo.

Gintara ci mette la parte creativa e artigianale. I piatti fanno gola sia per il contenuto che per la forma elegante con cui sono presentati. Lo stesso packaging d'asporto è ben studiato.

E mi dicono che anche i pokè gourmet vanno a ruba.

## Come si mangia da Ginsu a Milano



**Nigiri Amalfi** con gambero rosso di Mazara, salsa maracujia, finger lime (10 €). Questo classico del sushi fatto di riso e pesce presenta tutta la dolcezza del gambero che rimane morbido e succoso e si accosta in perfetto equilibrio al piacevole sapore acidulo del maracuja e la parte più aspra del lime in perle che scoppietta in bocca.

GINSU A MILANO, RECENSIONE DEL SUSHI DI QUALITÀ A OTTIMI PREZZI



**Lava di Stromboli** (6 pezzi a 25 €). Si tratta di uno Hot Roll speciale, dunque un caldo "insolito" appena inserito nel menù di Ginsu a Milano. Un'esplosione di gusto e colore. Uno dei piatti più golosi mai trovato in un locale sushi. Preparato con riso allo zafferano, mazzancolle in tempura, Philadelphia, pomodorini confit, capesante, king crab, tobiko, una generosa quantità di maionese semipiccante e affumicata, salsa teriyaki e polvere di chips di cipolla croccante che aggiunge un extra livello di godimento al morso.

## Il sushi si mangia anche con le mani e non solo da Ginsu a Milano

GINSU A MILANO, RECENSIONE DEL SUSHI DI QUALITÀ A OTTIMI PREZZI



Un [post](#) su Instagram vi risolve il dubbio su **come mangiare il sushi se non sapete usare le bacchette**. Posso mangiare il sushi con le mani?

Ginsu spiega che mangiare con le mani è una pratica comune in molte culture e non c'è nulla di sbagliato nel farlo. In realtà, molti giapponesi preferiscono gustare il sushi in questo modo, poiché credono che le mani siano il modo migliore per apprezzare appieno la consistenza e il sapore. È importante ricordare di lavarsi bene le mani prima di mangiare e di utilizzare le posate quando necessario, come ad esempio per tagliare il cibo o per mangiare piatti più formali.

In generale, suggeriscono da Ginsu a Milano, di seguire le norme di comportamento del luogo in cui ti trovi e mangia nel modo che ti fa sentire più a tuo agio.

Argomenti: [Milano](#) [Recensioni](#) [Sushi](#)



**Alessandra Fenyves** →