

MILANO: ITASUSHI per Design Week 2015 fuorisalone

in partnership with Birrificio Angelo Poretti

# ITASUSHI

**Sushi the Italian Way**



Con il meglio delle materie prime italiane e la fantasia culinaria da chef italiani, ITASUSHI® è il nuovo modo innovativo di pensare e mangiare sushi.



**INNOVAZIONE CULINARIA**  
**ITASUSHI not is a thing:**  
**it is the Italian Way**  
**to create Sushi**

**16 Aprile, il giovedì dalle 18.30**

**Venue: Dolly Bar**  
**Viale Vittorio Veneto 6**  
**20124 Porta Venezia Milano**

ITASUSHI carne - Valentino (prosciutto San Daniele)

Abbinati con Poretti Birra 7 Luppoli La Fiorita per festeggiare il ritorno della primavera e Poretti 10 Luppoli creato specialmente per EXPO 2015, ITASUSHI® propone un menu a base di sushi ma non si tratta di cucina giapponese bensì di sushi the Italian Way.

Un'idea innovativa. Se il sushi non piace a tutti perché non amano il pesce crudo, perché non usare altri ingredienti e combinare i sapori? Perché non creare qualcosa di nuovo? Carne, pesce, vegetariano e dolce sushi..italiano 100%

Così è nato ITASUSHI®. Gli ingredienti del' ITASUSHI sono tutte eccellenze del made in Italy. ITASUSHI®, attraverso la sua Azienda Agricola in Friuli, seleziona e controlla tutta la filiera produttiva delle materie prime che compongono le sue ricette ...oltre trenta ricette per deliziare dai gourmand più raffinati ai bongustai più esigenti!

For more information: [www.itasushi-italia.com](http://www.itasushi-italia.com)  
Email: [laura@itasushi-italia.com](mailto:laura@itasushi-italia.com)  
Telefono: Laura 340 076 8226