

ENOGASTRONOMIA: ALL'AQUILA IL PRIMO RISTORANTE FUSION, NASCE YOICHI

1 Dicembre 2016



L'AQUILA - Nel cuore della città nasce il primo ristorante con cucina fusion e cocktail bar.

Yoichi, che apre il 2 dicembre in piazza Santa Maria Paganica, è una nuova esperienza di ristorazione nella città dell'Aquila che nasce dalla competenza e dalla linfa del Public Enemy-Gastro Pub, già inserito nella lista dei cento migliori cocktail bar d'Italia da Blue Blazer.

Un ambiente arredato finemente con tonalità dal design classico, moderno e minimalista come tradizione orientale vuole.

La sala interna ospita 35 coperti per poter garantire l'attenzione e la cura in ogni dettaglio.

Le materie prime della nostra terra, riconosciute ed apprezzate in tutto il mondo, nella cucina Yoichi incontrano l'esotico gusto orientale con ricercata selezione e unicità di sapori.

Un menù in continuo cambiamento, affidato alle giovani ma sapienti mani dello chef aquilano Claudio Cococcia, per offrire la più alta qualità di prodotti enogastronomici stagionali e locali.

Accostamenti creativi e gustosi per pionieri delle cucine dai sapori più insoliti o per gusti più fini, naturali e prelibati.

Il cocktail bar Yoichi è invece un'esperienza in stile italo-giapponese che fonde i propri sapori a cocktail accuratamente preparati da un bar team tutto aquilano che seleziona le migliori etichette da tutto il mondo.

Una cocktail list fatta da drink classici rivisitati e arricchiti dall'utilizzo di spezie, frutta, verdura, infusi e sciroppi di ispirazione orientale.

Cocktail ma non solo. Una carta dei vini con più di sessanta etichette provenienti dalle migliori cantine italiane ed europee per un viaggio di gusto che arriva fino ai tradizionali Sakè orientali.

Immane una selezione dei migliori infusi e tè serviti nelle tipiche ceramiche giapponesi, per una calda pausa rilassante o per accompagnare le proposte gastronomiche della cucina Yoichi.

Ogni giorno dalle ore 19.00 alle ore 21.00 verrà servito l'aperitivo Yoichi: il drink preferito affidato nella preparazione al bar team, accompagnato da fusion finger food preparato sul momento per guidare nella scoperta del nostro menù e apprezzarne l'innovazione dei sapori.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003

Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667

Direttore responsabile Berardo Santilli