

VIACIALDINI

Morini omaggia la cucina italiana a New York

Ristorante Morini omaggia l'Italia a New York, sapori inconfondibili, freschezza e armonia di profumi esaltano le portate, ed è gioia di stare a tavola. It is joy to be at the table.

di Michele Luongo



New York, sulla Madison Avenue, vicino al Central Park, il Ristornate Morini, location moderna, elegante, easy, dove al piano terra troviamo la sala bar, trasparente con le ampie finestre e grandi specchi, c'è molto colore e si respira una immediata immagine di gioia, ideale per drink o un quick lunch o dinner.

Al piano superiore la sala è arricchita da un design raffinato e informale, tavoli di legno pregiato, sedute comodissime, in pelle, ampie finestre e caratteristici lampadari come nuvole, alle pareti opere d'arte contemporanea. Si è accolti con gentilezza ed accompagnati al tavolo.

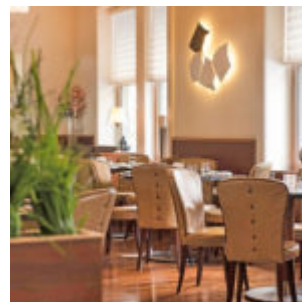
Un piacevole richiamo Mediterraneo, "Bocconcini tomato-braised chicken-eggplant meatballs, mozzarella di bufala, basil", tradizionalità e semplicità, freschezza e armonia di profumi esaltano la pietanza, ed è felice continuum con la "Burrata - eggplant caponata, crostini, agrodolce".

La "Lobster Salad - lobster tail a la plancha, fregola, preserved tomatoes, lobster jus", l'insalata di Aragosta, regala una delicata armonia di sapori, un perfetto connubio tra prodotti tipici e il crostaceo. Conferma una linea esecutiva dello Chef Cesar Guadarrama, quale quella di porre particolare attenzione alla qualità dei prodotti, poi, la maestria.

In sottofondo piacevole musica, il personale si muove con garbo e professionalità, spiega le portate, ed è attento alle richieste degli ospiti.

Ristorante Morini omaggia la cucina italiana a New York, "Tortelloni -basil and ricotta", gusto intenso, una meraviglia, una sorpresa. Sfoglia fine, e il pomodorino in piacevole equilibrio rilancia il sapore, una eccellente portata italiana.

Il Ristorante Morini è parte della serie di ristoranti del gruppo Altamarea di cui è proprietario l'Head Chef Michael White, molto legato alla cucina italiana. Il Ristornate Morini, infatti, è un omaggio al suo mentore Gianluigi Morini.





Creatività e tecnica dello Chef Cesar Guadarrama, “Salmon - pan seared salmon, creamy sunchoke, chicory, chestnut gremolata”, salmone appena scottato, pelle croccante, su crema di castagne, funghi e cicoria, fragranza di sapori, il gusto è servito. Portata eccellente!

Grande rispetto per la tradizione italiana, e i “Bomboloni - vanilla sugar donuts, seasonal fall jam, vanilla anglaise”, teneri, serviti caldi, ora in crema, ora in marmellata, uno tira l’altro non si smetterebbe mai, è un interagire, è un piacere gustativo, è gioia di stare a tavola. It is joy to be at the table.

A New York, al Ristorante Morini una ricca cucina con piatti eccellenti della tradizione italiana, sapori inconfondibili, in un ambiente raffinato e informale, per una piacevole esperienza culinaria.

Ristorante Morini

1167 Madison Avenue, New York, NY 10028

Tel- 212-249-0444 - <https://www.ristorantemorini.com/>

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata
(03/08/2019)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: www.viacialdini.it