

# BLUARTE

## Culinary temptations all'Hide & Seek Restaurant, Zurich.

**Culinary temptations firmate Hide & Seek Restaurant, Atlantis Hotel by giardino, ispirazioni contemporanee che riscrivono la geografia dei sapori in una fusione di tecnica e creatività che reinventa i canoni di una nuova sensualità gastronomica.**

*di Antonella Iozzo*



**Zurich (CH)** - Culinary temptations all'Hide & Seek Restaurant, sensual taste, senza confini. Concept gastronomico fuori degli schemi di **Atlantis Hotel by Giardino**, Zurigo. Cinque stelle nel segno del contemporaneo che rivela il senso del gusto con l'Hide & Seek Restaurant.

I sapori ispirano la creatività, i profumi accendono la passione, le fragranze ridefiniscono le coordinate del gusto. Un mix di stili e d'influenze asiatiche, mediorientali ed europee che entrano in scena e celebrano prodotti locali e l'inventiva, ed il menu diventa easy e trend, un'avventura culinaria internazionale come nuova visione della stimolazione organolettica.

La luce naturale veste l'ambiente attraverso le ampie vetrate che compongono per tre quarti le pareti del ristorante. Cromie vivaci e design moderno, geometrico, quasi un living che invita alla convivialità. La semplicità e la naturale eleganza dei materiali esaltano la cura dei dettagli ed è come se piccoli tocchi di colori s'insinuassero spontaneamente nelle trasparenze dell'aria ricadendo sugli oggetti e sulla mise en place contemporanea, soluzione originale capace di stringere un particolare legame con il paesaggio circostante, il verde del giardino, l'azzurro ceruleo della piscina e in lontananza le luci della città di Zurigo.

All'Hide & Seek Restaurant, l'eleganza si fa tech e il menu diventa tablet o forse viceversa, in ogni caso scegliere diventa declinazione de proprio mood. Vegetables, Fisch Meet, le tre tematiche principali sono variazioni sul tema e ogni piatto può essere declinato in Starter o Main course, smaller o larger. A noi la scelta.

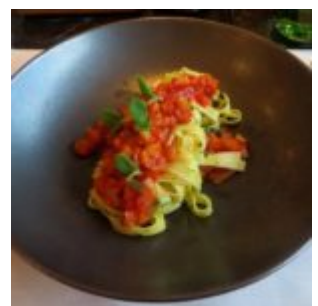


Culinary temptations con servizio professionale e in linea con il carattere del luogo. Per iniziare un piccolo saluto della cucina, cremosissimo formaggio e chutney di pomodori speziati che preparano le papille gustative.

La "Tomato tatar Aloe Vera Tomaten Consommé" è un inno di freschezza nell'accordo deciso delle spezie e delle erbe. Un perfetto mix di acidità e dolcezza rende la tartare di pomodoro pura fascinazione.

Fusion di aromi, sinergia di stili, e la mediterraneità classica delle "Tagliatelle" incontra il piglio orientale delle fragranze con lo zenzero e la maggiorana. L'ottima corposità della pasta esaltata dalle verdure di giardino e dall'acidità del pomodoro fresco acquista nuova spessore con quel pizzico di verve rilasciato dallo zenzero.

Culinary temptations è un viaggio nel viaggio che ci fa scoprire come gli ingredienti possono acquistare nuova fascinazione con un format originale e ben calibrato fra tecnica, creatività e rispetto per la materia prima. Eco allora che le Monkfish - Mussles, fennel, turmeric" sussurrano di profumi asiatici. Code di rospo dalla consistenza polposa evocano luoghi lontani per poi lasciare al palato il tempo di meditare con la nota fresca del finocchio croccante.





Profondità e complessità diverse per il polipo, “Octopus - Wild broccoli, coconut, panang curry”. Il contrasto tra i sapori dolci e aspri, tra morbido e croccante pone sul podio il panang curry. Sapori che ci conducono nella cucina thailandese, e quelle sensazioni intense e decise che colorano la cucina moderna di antica memoria e tradizioni culturali che solo il cibo può unire. Un piatto che non conosce mezzi termini, dalla forte personalità ma ben armonizzato grazie anche ai broccoli e al cocco.

Immagine, quella dei piatti, e immaginazione si equivalgono e conducono la mente verso approdi sconosciuti, un’esplorazione che tra fragranze e profumi affonda lentamente nel sapore e nel gusto per la vita tesa verso nuove dimensioni.



Culinary temptations che affiorano verso l’isola dei dessert. Ed è empasse emozionale, “Summer cheese dessert- Ricotta ice cream, apricot compote, tome de chevre”. La cremosità avvolgente del gelato alla ricotta e del tome de chevre è semplicemente deliziosa scioglievolezza, sapientemente modulata in armonia ed equilibrio con le albicocche, perle di dolcezza acicula.

Sul versante opposto le intense vibrazioni del cioccolato con la “Felchlin panna cotta 70% - Gojiberry sorbet, mango gel, burned rye”, calda appagazione di un dessert che ammalia i sensi. Velluto sonoro che si scioglie in poesia percettiva. Croccante e morbido le due versioni del cioccolato in una curva che compone un disco perfetto. Su di esso l’estasi prende forma nella freschezza acidula del sorbetto alle bacche di goji, mentre i cubi di mango implodono in voluttà e la canapa, come luce soffusa nella penombra del crepuscolo dona eleganza al piatto. È una danza dove ogni elemento è indispensabile per una coreografia da gustare con tutti i sensi.

Culinary temptations firmate Hide & Seek Restaurant, ispirazioni contemporanee che

riscrivono la geografia dei sapori in una fusion di tecnica e creatività che reinventa i canoni di una nuova sensualità gastronomica.

**Hide & Seek Restaurant**

**Hotel Atlantis by Giardino**

**Döltsweg 234 - 8055 Zürich - Schweiz**

**Tel.+41 44 456 55 33**

**<http://atlantisbygiardino.ch/en/dining/#hideandseek>**

**[www.atlantisbygiardino.ch](http://www.atlantisbygiardino.ch)**

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(24/08/2017)

**Articoli correlati:**

Glamour, design and swiss hospitality, Atlantis by Giardino Zurich

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)