

BLUARTE

David Burke's Primehouse the taste of steakhouse

David Burke's Primehouse Chicago, Just Steakhouse per sentire la libertà del momento e il sentimento dello stare insieme, un'esperienza per tutti coloro che vogliono avvicinarsi ad una versione casual della qualità enogastronomica tra steak e red wine. Relax and enjoy, tutto il resto è servizio attento e disponibile, sorrisi e ...

di Antonella Iozzo



Chicago (IL) - David Burke's Primehouse Chicago, exploration of classic and urban american steakhouse. Non c'è modo migliore per scoprire il vero gusto della carne, che lasciarsi sedurre dal fascino tipico della windy city dell'Illinois e delle sue steckhause. Una su tutte David Burke's Primehouse Restaurant l'arte della carne nelle sue varie declinazioni, tenerezza, profondità, gusto deciso.

Ambiente informale, accogliente, , dove le tonalità calde, la discreta eleganza e le morbide sedute, in perfetta sintonia con lo stile americano, avvolgono l'ospite con la stessa intensità facendolo sentire a proprio agio. Relax and enjoy, tutto il resto è servizio curato e disponibile, tatto e discrezione del general manager Arif Rahman, sorrisi e l'opera omnia dello chef David Burke e dell' Executive Chef Dino Tsaknis sul tema della carne.

Just Steakhouse per sentire la libertà del momento e il sentimento dello stare insieme, un'esperienza per tutti coloro che vogliono avvicinarsi ad una versione casual della qualità enogastronomica tra steak e red wine. La carta vini è, infatti, molto ricca ed interessante dai rossi della California, ai classici francesi, dai vitigni più rappresentativi dell'Italia a quelli internazionali. Dal calice al piatto il gusto incontra il buono e scopre appetizers raffinati che ben si abbinano alle specialità della casa ovvero sua maestà la bistecca.

È il caso delle "Scallop, Chermoula, olive", la consistenza della capesante è sublime, setosità al palato deliziosamente insaporita dalla salsa chermoula, mordente le olive che ne esaltano la morbidezza.

L'ospitalità va di pari passo alla passione dello chef che inizia a farsi sentire in un accordo di tradizione e modernità capaci di esaltare le qualità eccellenti della carne. Il Montelena Napa Valley cabernet sauvignon, frutta rossa matura, tannini maturi e un'ottima persistenza speziata con sentori di cacao. Rotondità e buona acidità che accompagna un'ottima Chicago Steak dalla cottura perfetta.



Ogni boccone un'implosione di gusto allo stato puro. Nessuna spettacolarizzazione, niente fine cuisine only il lato più autentico della cucina da mordere con gusto per ritrovare la profondità decisa del manzo, la sua voluttuosa e materica natura che fibra dopo fibra rilascia l'abilità tecnica dello chef nell'insaporirla con le spezie e nella cottura su griglia.

Over the top la Kansas city strip, autenticità e rispetto per la materia prima sono le caratteristiche di un piatto ricco e robusto che lascia parlare il gesto dello chef e l'eccellenza del prodotto. Solo carni selezionatissime per David Burke's Primehouse Chicago, american style che si completa con the Side Dishes: Gran Risotto e Brussels sprouts. Mix di teneri ortaggi per un risotto che ricorda veemenze mediterranee e bilancia la ricchezza del piatto principale. Decisamente croccanti, invece, i cavolini di Brussels che incontrano l'aromatica intensa del prosciutto crudo saltato e l'equilibrio della patata. Un connubio di aromi e fragranze che riflette le competenze dell'Executive Chef Tsaknis, tese fra cucina americana ed europea.



Bagliori soffusi e luminosità radente colora la serata, sorrisi e buon umore animano il piacere del convivio e il dessert titilla il desiderio di un'immane cheesecake con la "Ricotta cheesecake Camelia chocolate ganache, espresso sponge, pistacchio ice cream". Un classico rivisitato che rilascia accordi di avvolgente intensità grazie al cioccolato e al caffè, infine la cremosità superlativa della ricotta, di assoluta qualità, poi il brivido sonoro del gelato al pistacchio, una nota decisa e unica che invita ad un secondo assaggio

Per lo chef David Burke e l'Executive Chef Dino Tsaknis, l'inventiva è un'idea che prende forma dal gusto vero e intenso della convivialità. Un calice di vino e la profondità della carne, semplicemente the taste of Chicago. Tante variazioni su tema, un'unica regola: materia prima di altissima qualità. Da qui il gioco delle interpretazioni diventa materica espressione, incontro di sapori e profumi che esalta il concept di buono scoprendo la

classicità dell'american style, good food e carattere.

Saper incontrare i sapori di una cultura diversa dalla nostra è come intraprendere un viaggio tra i gesti, le azioni, i pensieri di un mondo capace di dipingere il nostro immaginario di colori nuovi, di sfumature ricche di contrasti, di realtà che riflettono dietro i fornelli, la loro storia, semplice eppure così ricca di umori e vita. Sapori che compongono la musica del David Burke's Primehouse the taste of steakhouse.

David Burke's Primehouse

616 N Rush St, Chicago, IL 60611, Stati Uniti

Tel +1 312-660-6000

<http://www.davidburkesprimehouse.com/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(10/11/2015)

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