

BLUARTE

The Mark Restaurant by Jean-Georges qualità rima con ospitalità

The Mark Restaurant by Jean-Georges, New York. Il diletto del cibo incontra il gusto della vita in un ambiente confortevole, sobrio e piacevole, dove qualità fa rima con ospitalità, of course american style.

di Antonella Iozzo

New York - The Mark Restaurant by Jean-Georges Vongerichten, New York. Una meta per chi ama la



buona cucina, i cibi freschi e i vini di qualità.

Manhattan, poco distante da Central Park, The Mark Restaurant seduce i suoi ospiti con un ambiente elegante, confortevole e caloroso.

Una parete di vini internazionali fra cui spicca l'**Amarone Bertani**, c'introduce nella sala da pranzo ed un servizio attento con il sorriso dell'accoglienza accompagna ai tavoli.

Bubbles Rosé, Roederer Estate Brut NV, Anderson Valley, California per iniziare e amuse bouche sferica al sapore di tartufo.

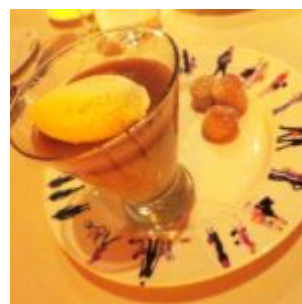
Tutto è empatia culinaria, smile e piacevolezza del convivio at The Mark Restaurant. È come se l'atmosfera indossasse il buon umore e il gusto di assaporare la creatività firmata by Jean-Georges.



Ascoltando il richiamo dell'oceano la prima scelta ricade sulle ostriche. East Coast or West Coast Oysters? È una questione di gusto, di sentirle più o meno salate, più piccole le prime più grandi le seconde, perché ognuna ha il suo terroir marino conosciuto come merroir. Per questa volta scegliamo quelle della East Coast che ben si abbinano ad uno Chardonnay, Ramey 2014, Sonoma Coast, California.

Profumo di mare che continua con "Peekytoe Crab Cake - pink grapefruit, avocado, ginger", un delizioso tortino di granchio Peekytoe, che si scioglie in bocca, nel mordente del pompelmo rosa. Acidità e cremosità, dolcezza data dall'avocado e quel tocco liquido e vibrante dato dal ginger. Dire che è poesia forse non rende appieno l'idea ma il palato esulta per la perfetta combinazione di sapori.

Essere trasportati dalle onde marine ci entusiasma ed approdiamo nel Maine con la "Roasted Maine Lobster - meyer lemon risotto, caramelized fennel". Un'intera sinfonia di gusto, ogni ingrediente ha un ruolo preciso ed il valore del piatto sta nei dettagli. Il limone esalta e completa il sapore pieno e ricco dell'aragosta, il finocchio caramellato ne rinsalda l'aromaticità e bilancia la fragranza del formaggio che amalgama il risotto. Ma la vera protagonista è l'aragosta dall'ottima consistenza, grazie ad una cottura perfetta.



Coccolati da un servizio attento e sempre pronto a soddisfare ogni singolo ospite del The Mark Restaurant, ci lasciamo consigliare per la successiva portata, uno splendido “Grilled Black Sea Bass - braised fennel, carrots, Cerignola olives”. Incredibilmente tenero, fresco e bilanciato fra consistenze e sapore in un mix di semplicità e creatività, data dalle olive di Cerignola. I consigli proseguono con un tocco d’oriente dato dai “Roasted Maitake Mushroom - sesame, lime” deliziosi funghi maitake, o fungo che danza per la sua forma a grappolo che ondeggia in una scenografica messa in scena resa più accentuata dal lime e dal sesamo.

Le forme del gusto diventano sinuose dessert che ammaliano i sensi ad iniziare da un golosissimo “Butterscotch Pudding- crème fraiche, caramel, sea salt”, old fashioned che continua a far innamorare le papille gustative con quella nota burrosa e di caramello salato. Pieno e intenso continui ad assaggiarlo fino a quando non ci si sente completamente avvolti dal velluto sonoro della sua consistenza.



I dolci at The Mark restaurant sono continue tentazioni e come rinunciare ad un “Grand Marnier And Chocolate Chip Soufflé - mandarin sorbet”? Impossibile, infatti il nostro cucchiaino scopre la sofficità di un soufflé perfetto, morbido e setoso con all’interno chip di cioccolato fondente che dona carattere bilanciando la dolcezza, ma è la nota acidula del sorbetto al mandarino posto sul lato ad risvegliare il palato da questo dolce naufragar.

Ultimo atto di questa mirabile trilogia i “Profiteroles - vanilla ice cream, chocolate sauce”, ogni profiteroles, un piccolo scrigno di leggera cremosità, gelato arioso quanto basta che incontra l’avvolgenza del cioccolato resa superlativa da piccoli riccioli fondenti. Ed ogni livello di consistenza è raggiunto.

The Mark Restaurant by Jean-Georges, il diletto del cibo incontra il gusto della vita in un ambiente confortevole, sobrio e piacevole e dove qualità fa rima con ospitalità, of course american style.

The Mark Restaurant by Jean-Georges
The Mark Hotel
25 E 77th St New York, NY 10075
<http://www.themarkrestaurantnyc.com/>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(20/03/2018)

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