

**Il piacere di stare “Insieme” al nuovo indirizzo  
della cucina italiana nel cuore di Manhattan**

# *Insieme*

**Il ristorante del The Michelangelo di New York**

Al 152 West 51<sup>a</sup> Street, nel cuore di Manhattan, è nato il nuovo ristorante del The Michelangelo, che è considerato uno dei migliori Hotel del mondo dalla rivista *Travel & Leisure's*, aggiungendo così un importante plus al suo già ricco palmares.



A solo tre mesi dalla sua apertura *insieme* è già una “success story” riconosciuta dal pubblico e dalla stampa Newyorkese che si occupa di Enogastronomia.

Il ristorante ha raccolto recensioni tali da diventare uno dei locali più ricercati della città. Frequentatissimo dalla clientela curiosa e raffinata di New York, aperta al gusto di tutte le cucine del mondo, che ne apprezza la qualità e riconosce il primato della cucina italiana.

La scelta del nome *insieme* vuole sottolineare la filosofia alla base del ristorante, ossia una fusione tra Vecchio e Nuovo Mondo.

*insieme* si riferisce sia al menù che comprende quello italiano “tradizionale” affiancato da un menù “contemporaneo”, sia alla doppia conduzione della cucina di Paul Grieco e Marco Canora che vengono da un’ampia esperienza nell’arte culinaria.

Si sono formati al “Gramercy Tavern” di New York, Marco poi è stato Chef Executive del famosissimo ristorante **Craft**, mentre Paul ha offerto le sue abilità di sommelier di grande finezza in alcuni dei ristoranti più famosi di New York come Gotham Bar & Grill, Bouley e Gabriel’s.

Alla loro seconda esperienza insieme, con una religiosa attenzione riservata alla scelta dei prodotti sempre freschissimi e di alta qualità, sono la garanzia di un’espressione nuova e fresca dell’enogastronomia italiana nel cuore di Manhattan.



La piacevole sala da pranzo, dai colori bianco-grigi, comprende anche un piccolo bar nella parte anteriore con grandi finestre che si affacciano sulla 7° strada.

Le pareti sono rivestite con tende di seta argentea, che separano le varie aree del ristorante ed hanno l'effetto di avvolgere il cliente in una piccola "nicchia", donando agli ospiti un clima di intimità ed eleganza.

I tavoli sono in legno di quercia sbiancata e lucida, decorati semplicemente con candele e con tovagliette all'americana in uno stile privato e colloquiale.

Il personale, che indossa camicie blu e cravatte a righe, si muove in maniera elegante ed informale. Tutto è in linea con lo stile italiano dell'ospitalità Starhotels.

*insieme'* nel nome, nella gestione, nella filosofia, nell'arredo ricrea quel piacere e quel gusto conviviale tipicamente italiano, che ha contagiato tutto il mondo, di stare *insieme* intorno ad una tavola, per ritrovarsi, fare conversazione, commentare ed assaporare pietanze raffinate e buon vino.

*Starhotels brand italiano con una collezione di 22 alberghi nelle più esclusive ed attraenti destinazioni: 20 quattro stelle nel cuore delle più belle città italiane, un hotel de charme a Parigi e un deluxe a New York.*

*Lo stile italiano fondato sull'amore per l'arte, la cultura, la tradizione gastronomica e il benessere.*

*La costante ricerca di armonia, la passione per i dettagli e il gusto per le cose belle testimoniano l'innata vocazione di Starhotels per l'ospitalità. Ogni albergo ha una storia da narrare ed è una preziosa esperienza da vivere.*

*Ufficio Stampa e Relazione Esterne:*

*Luisa Nocentini – [L.nocentini@starhotels.it](mailto:L.nocentini@starhotels.it) – Tel. 055 3692348*

## SCHEDA RISTORANTE

<b>Indirizzo:</b>	Starhotels "The Michelangelo" 152 West 51st Street, New York City
<b>Telefono</b>	(212) 765-1900
<b>Sito Web</b>	<a href="http://www.michelangeloohotel.com">www.michelangeloohotel.com</a>
<b>Orari di Apertura</b>	A cena dal lunedì al sabato Aperto anche a pranzo dal lunedì al venerdì (12.00-14.00)
<b>Fascia di Prezzo</b>	Da \$85 a \$100
<b>Prenotazioni</b>	Consigliate
<b>Capienza</b>	Sala da pranzo principale – 75 persone Sala da pranzo privata – 30 persone

## Menù tradizionale

### antipasti

- Insalata di misticanza e verdure con parmigiano stagionato (3 anni) e aceto balsamico
- Triglia marinata con bottarga grattugiata e verdure sottaceto
- Vitellino crudo alla piemontese nutrito al pascolo, con porcini, limone e crostini
- Fritto misto alla romana (fegato di vitello, animelle, cotoletta di vitello, lingua e asparagi impanati e fritti)

### primi

- Lasagna verde bolognese con besciamella e ragù di carne
- Linguine con vongole, aglio, peperoncino e prezzemolo
- Risi e bisi con prosciutto

### Secondi

- Cacciucco alla viareggina con pomodori, limone e peperoncini
- Arista di maiale arrosto con fagioli, salvia e aglio
- Lesso misto con condimenti tipici (salsa verde, crema di barbaboforte e mostarda)
- Bistecca alla Fiorentina (per due), 24 onces di manzo nutrito con erba

### contorni

- Fagioli all'ucelletto con pomodori, aglio e salvia
- Patate alla contadina (brasate in rosmarino, olio d'oliva, pomodori e aglio)
- Asparagi grigliati con parmigiano
- Verdure brasate con aglio e olio

## Menù contemporaneo

### Antipasti

- Calamari "ripieni" di gamberetti, asparagi bianchi, cipollotti e arancia
- Pesce crudo (ventre di salmone, aodai, ostrica di Barron Point e tonno in tre varianti)
- Manzo "in brodo" con manzo wagyu, asparagi, anice stellato e raviolini "la tur"
- Carpaccio di agnello con fave, cipolline e pecorino toscano stagionato croccante

### Portate "intermedie"

- Risotto di mare con ricci di mare di Santa Barbara
- Fettuccine alle olive nere con ragù di anatra e formaggio fiore sardo
- Zuppa di asparagi "in Sapor giallo" con uovo soffice, sformato di pinoli, pistacchi e zafferano

### Portate principali

- Salmone reale "gentilmente" cotto con insalata novella, dragoncello e caviale di salmone
- Branzino mediterraneo selvaggio alla "saltimbocca" con cipolline, prosciutto, e salvia
- "Finocchietti" di pollo (petto, alette, fegato con finocchi)
- Braciola, sella, petto, salsiccia di agnello con lavanda, aglio giovane, funghi morelli e spinaci

selvaggi

## **Menù di assaggi**

Cinque portate

- Carpaccio di abramide di mare con piselli freschi zuccherati, puré di cipollotti e foglie di peperone
- Culingioni con fave, finocchio e menta
- Merluzzo nero "bruciato" e rapini sottaceto
- Anatra all'arancia con verdure brasate
- Dessert di frutta Amuse
- Dolci