Al Vicoletto: un delizioso e sorprendente angolo d'Italia

Tommaso Cartia (December 08, 2016)

A più o meno un anno dalla sua apertura, questo delizioso ristorante vicino a Union Square che richiama l'atmosfera dei vicoletti dei borghi italiani, è presto diventato un rifugio ideale dalla frenetica vita newyorkese. Al Vicoletto sta continuando a stupire la sua clientela con un sorprendente calendario di eventi in continuo aggiornamento, un nuovo talentuoso chef ed un menù tutto rinnovato... stay tuned!

IN ENGLISH [2]

Un perfetto equilibrio tra un'atmosfera raccolta, come può essere quella del vicoletto italiano dove trovi il tuo bar di fiducia o la bottega fornita dei prodotti più genuini, ed un vibe da ristorante elegante, stylish, che si sta armonizzando con i tempi di oggi. Una realtà poliedrica ed in continuo mutamento, Al Vicoletto è un market di prodotti di altissima qualità, un ristorante che offre breakfast, lunch, dinner, brunch, aperitivi ed uno spazio interattivo che propone eventi di live music, degustazione di vini e catering importanti. La proposta culinaria del ristorante, già di fine qualità, è

stata resa ancora più varia, sfiziosa ed accattivante grazie al nuovissimo chef che è entrato nella rosa dei grandi talenti che sono stati artefici del successo che questo piccolo ma grande angolo d'Italia sta riscuotendo.

Un Nuovo Talentuoso Chef

Al Vicoletto si è di recente arricchito di una forte personalità, quella dello chef pugliese Alessandro Pendinelli, sbarcato nella Grande Mela solo tre anni fa ma con una carriera già ricca e lunga di soddisfazioni.

Già sous-chef al prestigioso ristorante "UVA" [3] nell'Upper East Side e dopo l'esperienza in un altro importante ristorante, "Per Lei" [4], lo chef di Molfetta è entrato a far parte dell' AICNY [5] (associazione italiana chef di New York), ed è ora approdato ad Al Vicoletto, portando tutti i ricchi sapori della tradizione pugliese riproposti con estro ed originalità.

Un Menù Rinnovato

Pezzi forti del nuovo menù proposto da Alessandro sono piatti come le 'Orecchiette broccoli, cime di rapa ed acciughe', le 'Bavette con scampi, arancia e succo d'arancia, granchio reale', i 'Calamari alla griglia con finocchio fritto' e la 'Purea di favetta con seppie grigliate e quinoa rosso'. I prodotti sono di primissima qualità, il pesce e la carne sono sempre freschissimi e di mercato.

L'aperitivo dalle 4 alle 8 è diventato un piccolo cult, finalmente un vero aperitivo all'italiana in città con piatti di qualità e dei buonissimi spritz [6]. Non solo effervescenti cocktails, Al Vicoletto è famoso per la sua carta dei vini di rarità italiane che sono difficili da trovare da altre parti a New York.

Grandi Sorprese

Grande l'entusiasmo dello staff nel presentare tutti gli eventi e le iniziative che il ristorante ha di recente attivato per sorprendere la propria clientela nei prossimi mesi.

Il brunch di domenica per esempio va incontro ad uno dei momenti conviviali più importanti e frequentati dei newyorchesi.

La cantante Valentina Marino [7], la "musical gipsy di New York", propone dei particolari music brunch della domenica dove lascia spesso la scena anche ai suoi studenti, i nuovi talenti del jazz.

Il venerdì offre invece una situazione verticale con una accoppiata di cibo e vino a prezzo fisso dove è possibile degustare il vino, al calice o in bottiglia, più adatto al piatto che lo accompagna.

Sulla scia delle degustazioni di vini ecco arrivare anche, due volte al mese, dei sommelier italiani, selezionati tra i migliori in città che terranno delle lezioni sulle caratteristiche specifiche del proprio vino che offriranno a prezzo speciale.

Carinissima iniziativa invece per le feste: il ristorante venderà sotto Natale il tradizionale panettone artigianale di produzione italiana.

Rimanete sempre aggiornati su tutti gli eventi del ristorante sul sito: www.alvicolettonyc.com [8]

External Source: Al Vicoletto Website [8]

Source URL: http://www.iitaly.org/magazine/focus-in-italiano/gourmet/article/al-vicoletto-un-delizioso-e-sorprendente-angolo-ditalia

Links
[1] http://www.iitaly.org/files/paccheri-al-pesto-genovese-1-1024x683jpg

[2] http://www.iitaly.org/node/50634
[3] http://www.uvanyc.com/
[4] http://perleinyc.com/perlei/index.html
[5] http://www.aicny.org/
[6] https://it.wikipedia.org/wiki/Spritz
[7] http://www.valentinamarino.com/
[8] http://www.alvicolettonyc.com/