

LA GUIDA RAGIONATA ALLA CITTÀ PIÙ MULTIETNICA DEL MONDO

in VIAGGIO

LA CARTINA
COMPLETA



NUMERO 171 • DICEMBRE 2011

ANDARE, SCOPRIRE, CAPIRE, DIVERTIRSI

EURO 2,90 IN ITALIA

New York

171
Dicembre 2011

VIAGGIO

NEW YORK

Chelsea e Meatpacking • Soho e il Village • Lower East Side e East Village • Harlem • Brooklyn e Williamsburg

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI - MENSOLE - Poste Italiane Spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003, art.1 comma 1, LO/MI
Lussemburgo Euro 5,50 - Francia Euro 6,50 - Principato di Monaco Euro 6,50 - Germania Euro 7,20 - Grecia Euro 5,00 - Portogallo (cont.) Euro 5,00 - Spagna Euro 5,80 - Svizzera (cont.) Euro 8,80 - Canton Ticino (cont.) Euro 7,80 - UK 5,70

QUARTIERI

la vecchia e la nuova
Grande Mela

OSPITALITÀ

i migliori hotel
per tipologia
e fascia di prezzo

MUSEI

i capolavori,
le mostre,
le novità

in più

IL NATALE: le feste, le luci, gli appuntamenti

**RISTORANTI, LOCALI,
MUSICA,
SHOPPING
INDIRIZZI**

357



Piatti unici per palati curiosi

Panini cambogiani, polpette giapponesi o la migliore steak?

Oms/b polpette giapponesi

156 East 45th Street, tel. 212 9229788; riceball-omsb.com Oms/b sta per Omosubi, polpette di riso farcite con pesce, carne o verdura che per i giapponesi equivalgono ai nostri sandwich per un pranzo veloce. Sono le protagoniste di questo take away con pochi tavoli, tutte in bella vista nella vetrina: ripiene di granchio e maionese, uova di pesce e avocado, pollo in salsa teriaki... la scelta spazia tra circa 40 varietà. Zuppe e altri snack come accompagnamento. Da non perdere.

Prezzi: menù con zuppa e 3 polpette 8,25 \$ (6 €).

Peanut Butter burro di arachidi

240 Sullivan Street, tel. 212 6773995; ilovepeanutbutter.com Se non amate il burro di arachidi, cambiate direzione. In questo café tutto è a base di uno dei più diffusi ingredienti negli Stati Uniti, che compare per esempio in versione croccante, nel bagel con cream cheese e marmellata, piccante con il pollo alla griglia e marmellata di ananas, cremoso nella torta con cioccolato... E via così! **Prezzi:** sandwich da 5 \$ (4 €).

Prime Meats cucina tedesca

465 Court Street, Brooklyn, tel. 718 2540327; frankspm.com Sauerbraten, Landjäger e Spätzle sono le parole tedesche che è bene imparare se volete cenare in questo ristorante di Brooklyn (ma c'è anche un piccolo glossario!) specializzato in piatti di carne tedeschi: ecco allora specialità come i Weisswurst (würstel bianchi serviti con senape dolce), lo Schnitzel (tipo cotoletta) e il panino di bretzel con Sauerbraten (arrosto). Ci sono anche carni alla griglia, pesce, ostriche e

piatti vegetariani. Birre di Brooklyn. Ricco il menù brunch. **Prezzo medio:** 20 \$ (15 €).

John Dory Oysterbar ostriche

1196 Broadway, tel. 212 7929000; thejohndory.com Non accetta prenotazioni questo ristorante decorato con piastrelle bianche e nere come spesso si usa in Francia per i bar à huîtres. E proprio le ostriche e i plateau di frutti di mare crudi (50 \$ per due persone) sono l'attrattiva del posto, insieme a piatti caldi sempre a base di crostacei e molluschi. Happy hour con ostriche dalle 17 alle 19. **Prezzi:** menù fisso 95 \$ (70 €).

The Lobster Place aragosta

nel Chelsea Market, 75 9th Avenue, tel. 212 2555672; lobsterplace.com È una pescheria-ristorante con proposte che vanno dal wrap (tipo piadina arrotolata) di gamberi o tonno speziato ai piatti di crudo, fino al pezzo forte, i lobster rolls, panini morbidi farciti di insalata di aragosta. Ci sono anche sushi e clam cake (stufato di crostacei e frutti di mare). **Prezzo medio:** wrap con gamberi

7,95 \$; (6 €); rolls con aragosta secondo il prezzo del mercato del giorno.

Num Pang sandwich cambogiano

21 East 12th Street, tel. 212 2553271; numpangnyc.com Difficile che abbiate già sentito parlare di num pang, i sandwich cambogiani. Sono loro i protagonisti di questa "paninoteca" di qualità. Da provare quello con maiale glassato con carote sottacetato e maionese. **Prezzo medio:** 10 \$ (7 €).

Meatball Shop solo polpette

84 Stanton Street, tel. 212 9828895; themeatballshop.com La moda delle polpette è esplosa a New York un anno fa, ed è nato allora questo café informale del Lower East Side che ha in menù polpette in tutte le fogge, di carne, verdure o formaggio: "nude", ossia accompagnate solo da salse, con panino tipo hamburger ("bun"), in baguette, schiacciate su un toast, o su un letto di insalata. **Prezzo medio:** 10 \$ (7 €).

Joe Shanghai ravioli cinesi

9 Pell Street, tel. 212 2338888; joeshanghairestaurants.com Piuttosto anonimo, questo indirizzo di Chinatown propone la cucina cinese di Shanghai ma i locali lo conoscono soprattutto per i suoi celebri "soup dumpling", i classici



Prime Meats, sandwich alla tedesca.



Il banco del pesce da The Lobster Place.



The Meatball Shop: locale informale con un menù a base di polpette.

ravioli cinesi che però oltre al ripieno di maiale o di granchio contengono anche un bollentissimo brodo. Da addentare con cura ben muniti di cucchiaino. Ha anche altre sedi a Flushing (la Chinatown del Queens) e Midtown. **Prezzi:** porzione di soup dumpling (8 pezzi) 6,95 \$ (5 €).

Earl's Beer and Cheese formaggio

1259 Park Ave, East Harlem, tel. 212 2891581; earlsny.com Il nome è indicativo della filosofia di questo posticino di Harlem con un menù "corto" che cambia di continuo: birra alla spina e piatti a base di formaggio da gourmet, come il waffle con foie gras e cheddar, il formaggio al grill su brioche con mostarda di mirtillo e la selezione di formaggi del momento con marmellate e mostarde. **Prezzi:** selezione di formaggi da 9 a 17 \$ (7-12 €).

Keens Steakhouse carne

72 West 36th Street, tel. 212 9473636; keens.com Ambientazione da inizio Novecento, con boiserie in legno scuro e vecchie immagini alle pareti, per questo storico indirizzo ritenuto tra i migliori per mangiare la carne in città: T-bone steak (bistecca con l'osso), mutton chops (costine di pecora), chateaubriand ma anche aragosta, gamberi, granchi. **Prezzo medio:** 60 \$ (44 €).