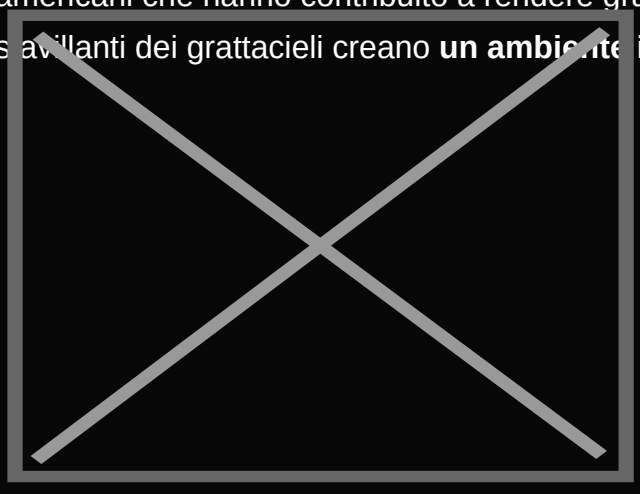
Rivington, a Milano il primo ristorante di ispirazione newyorkese

rivington-restaurant-2871b234

Oggi, 16 novembre, si aprono al pubblico le porte del Rivington. Un vero e proprio angolo della Grande Mela nel capoluogo lombardo con una delle viste più mozzafiato della città: i grattacieli di Porta Nuova incorniciati dalle vetrate a tutt'altezza del locale. È questa la nuova scommessa dell'Hyatt Centric Milan Centrale, l'hotel che strizza l'occhio alla moda e al design, già noto per il suo panoramico e frequentatissimo rooftop, ORGANICS SkyGarden.

Rivington promette **grandi emozioni in un viaggio culinario e sensoriale** 100% made in NYC, ispirato ai ristoranti storici di Manhattan. Atmosfera jazzy, lume di candela, ritratti di personaggi italo-americani che hanno contribuito a rendere grande **New York** e una vista che spazia sulle luci s avillanti dei grattacieli creano **un ambiente intimo dall'allure retrò.**



La filosofia di Rivington, guidato dallo chef **Guglielmo Giudice**, si basa sui piatti della tradizione newyorkese e sui suoi sapori audaci che si concretizzano in un ampio menù di **piatti classici e iconici rivisitati in chiave moderna**. Tra le proposte da segnalare: i crudi dal Raw Bar e le famose "Oyster Rockefeller", ostriche cotte al vapore e servite con

spinaci e formaggio pecorino cremoso; l’insalata alla "Waldorf", rivisitata con l’aggiunta di gorgonzola e la steak tartare preparata al tavolo. I secondi si ispirano alle vecchie chophouse (bisteccherie) newyorkesi dove gustare il tipico "Surf & Turf" (filetto mignon abbinato all'aragosta) o un sostanzioso NY Striploin o una classica Dover Sole "à la meunière". Infine, da non perdere, l'hamburger "Vanderbilt", omaggio e sintesi dei cheeseburger più famosi.

I **dessert** sono interpretazioni di classici della metà del secolo scorso, come l’iconica cheesecake New York style. Grande **attenzione è riservata alla carta dei cocktail** che, come da tradizione newyorkese, segnano l’inizio di qualsiasi pasto importante…del resto un Martini preparato a regola d'arte è la promessa di una serata perfetta.

Rivington è stato **concepito in collaborazione con Jeffrey Tascarella**, noto imprenditore alberghiero newyorkese, che ha aperto con successo locali iconici di New York come il pluripremiato NoMad e il ristorante italiano Scarpetta. Tascarella, insieme al socio **Chris Lowder** - uno dei consulenti più ricercati e premiati al mondo nel settore dei bar di alto livello - ha lavorato fianco a fianco con lo Chef Giudice, prima a Milano e poi a Manhattan, per portare al Rivington tutta l'autenticità della cucina newyorkese.

La **sala ristorante è gestita da Luca Soldovilla** che, sotto la supervisione del F&B Manager Matteo Rube, coordinerà l'intero team con un servizio old school: dalla preparazione delle tipiche “Hudson Steak Tartare” e “Dover Sole” direttamente al tavolo, ai cocktail miscelati e serviti davanti agli ospiti.

Andrea Pallavicini, General Manager dell’Hyatt Centric Milan Centrale, afferma: *"Avevamo intenzione di portare a Milano qualcosa di nuovo. Un ristorante **in vero stile newyorkese** con una cucina ricercata, caratterizzata da un'altissima qualità dei prodotti. Il nome "Rivington" deriva da Rivington Street, la strada del Lower East Side nella quale molti immigrati italiani hanno cominciato la loro nuova vita. Il quartiere divenne in seguito famoso come scena artistica e musicale, in particolare come luogo di nascita della musica punk e new-wave americana. Per portare un po' di New York a Milano, ci siamo avvalsi dell'esperienza della Lowder-Tascarella Hospitality grazie alla quale abbiamo cercato di **cogliere l’essenza di ciò che rende davvero unica un’esperienza culinaria nel cuore di Manhattan**: ed è così che è nato Rivington".*

L'ingresso di Rivington si trova in **Via G.B. Pirelli 20**. I clienti vi accedono tramite un ascensore dedicato che li catapulta nel cuore di Manhattan.