Rivington, un angolo di New York a Milano. VIDEO

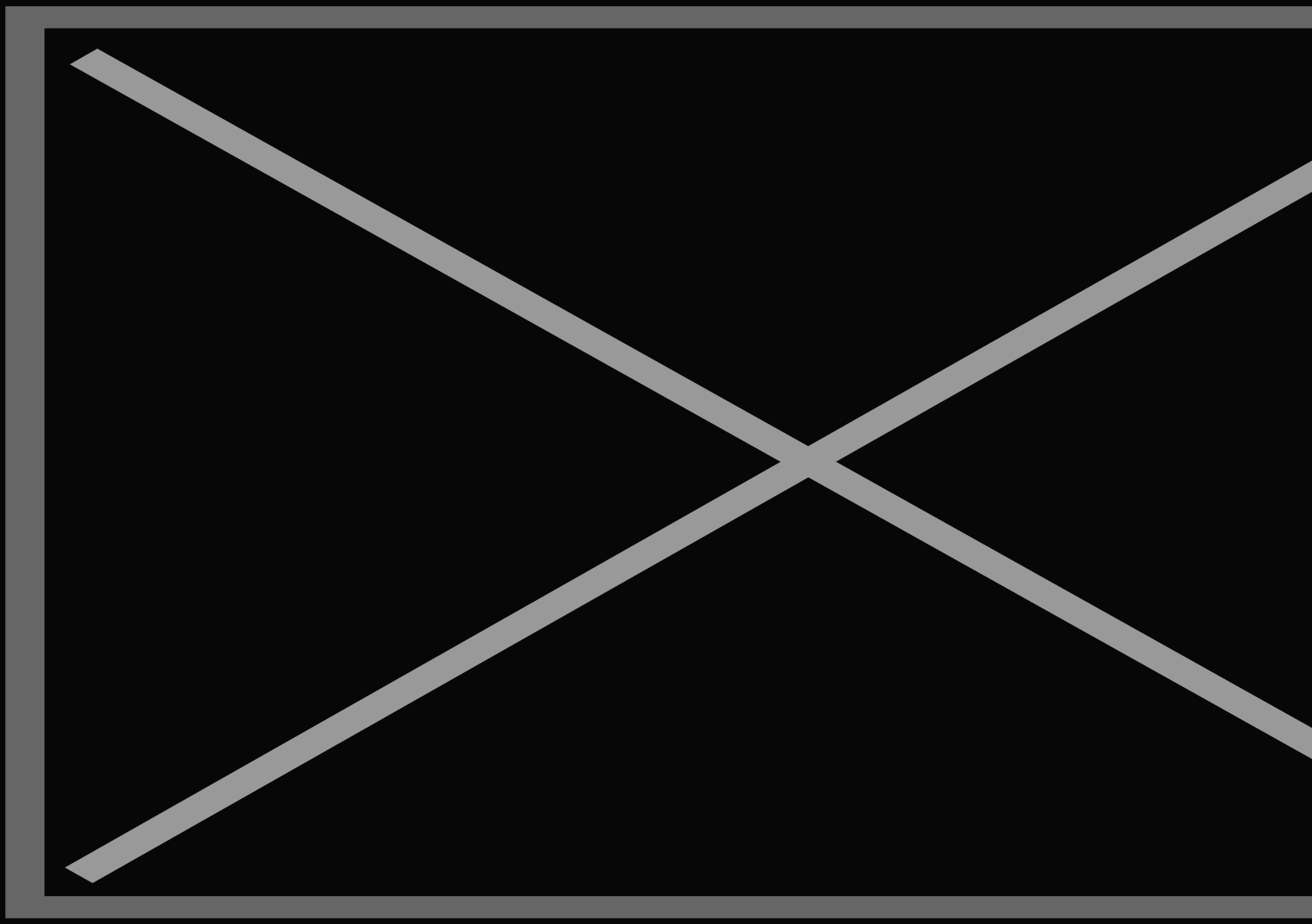
rivington-3-4ffa1b54

Inaugurato mercoledì 16 novembre, il **Rivington** è il primo ristorante a Milano di **ispirazione newyorkese**, ospitato non a caso al quarto piano dell'**Hyatt Centric Milano Centrale** del colosso americano dell'hotellerie Hyatt, peraltro già noto per il suo rooftop panoramico Organics SkyGarden.

Guarda l'intervista a Matteo Rube, Food & Beverage Manager di Hyatt Centric Milano Centrale

In particolare, Rivington (il nome riprende quello di una nota strada di Manhattan, che all'epoca dell'ondata migratoria verso gli Stati Uniti ospitò uno dei primi mercati italiani a New York) si propone non tanto di portare la cucina a stelle e strisce all'ombra della Madonnina, quanto piuttosto di **ricreare un angolo di atmosfera newyorkese** nel cuore del capoluogo lombardo, tradizionalmente legato alla "Big Apple" da una certa affinità elettiva culturale e sociale.

RivingtonL'elegante ambientazione del Rivington - con tanto di terrazza esterna, quando la stagione ne permetterà l'apertura - è quindi un continuo richiamo agli storici ristoranti di Manhattan, siano essi d'impostazione italiana, francese o ispanica. Lo stesso menu testimonia il melting pot culinario protagonista della ristorazione newyorkese, con qualche rivisitazione apportata dallo chef **Guglielmo Giudice** per adattarsi al meglio al contesto meneghino. Dalle Oyster Rockefeller, ostriche cotte al vapore e servite con spinaci e formaggio pecorino cremoso all'insalata alla Waldorf con l'aggiunta di gorgonzola, dalla steak tartare preparata al tavolo al tipico (e buonissimo) Surf & Turf (filetto mignon abbinato all'aragosta), dall'appagante NY Striploin (controfiletto di angus) alla classica Dover Sole "à la meunière" (sogliola alla mugnaia). Per finire con i dessert, interpretazioni di classici della metà del secolo scorso come la cheesecake New York style.



Il tutto accompagnato da una **carta cocktail** che, sempre in linea con la tradizione newyorkese, strizza l'occhio (anche) alla possibilità di pasteggiare abbinando cibo e bere miscelato, tendenza fra l'altro in crescita, da qualche anno, anche nei locali di Milano. C'è ad esempio il classicissimo Martini ("fatto a regola d'arte"), c'è l'altrettanto classico Manhattan e ci sono alcuni interessanti twist on classic come l'ottimo Mañanita, variante del Negroni in chiave *mex* con mezcal e Campari infuso in chili e chicchi di caffè. Da provare accompagnato a un piatto di carne.

Servizio (e prezzi) sono in linea con il posizionamento della proposta, non esclusiva ma comunque **ricercata**. Con l'ambizione di diventare uno dei riferimenti nel ricco panorama del fuoricasa di fascia alta a Milano.

Rivington
Via G.B. Pirelli, 20 - Milano
Tel. 348.9687419