Mio Lab, nuovo pairing tra Club Sandwich e cocktail d'autore

efe94e6e-2a23-4df6-8171-183d2bb1ddd5

Due esperienze complementari e conviviali e un unico indirizzo: Park Hyatt Milano inaugura la stagione estiva con due nuove proposte pensate per accompagnare momenti diversi della giornata attraverso gusto, mixology e alta ospitalità.

A partire dal 14 giugno, ogni domenica dalle 13:00 alle 16:00, Mio Lab presenta la prima Club Sandwich Collection: un percorso dedicato a uno dei piatti più rappresentativi dell'hotel, reinterpretato attraverso ingredienti d'eccellenza, tecniche raffinate e cocktail pairing studiati per valorizzarne ogni sfumatura. A firmare la prima collezione dell'iconico panino sono le cucine guidate da chef Guido Paternollo, che dirige anche il ristorante gastronomico dell'hotel, Pellico 3, insieme ad Alessandro Iacobucci Vitoni, Bar & Lobby Manager, che ha creato una cocktail selection in pairing dedicata.

Quote

Il club sandwich è uno di quei piatti che tutti conoscono, ma che pochi riescono davvero a rendere memorabile. Abbiamo voluto lavorare sulla ricerca partendo dai classici concentrandoci sui contrasti, sulle consistenze e sulla qualità della materia prima, trasformandolo in un'esperienza gastronomica completa ma immediata, elegante e profondamente comfort", racconta .

Guido Paternollo, chef Pellico 3

Le proposte di pairing

La collection si apre con il Club Sandwich Classico, fedele alla ricetta originale con tacchino arrosto, bacon croccante, lattuga, uova sode, pomodoro ramato e maionese alla senape. In pairing, l'Americano con Bitter Campari, Vermouth Cocchi Rosso Storico e Angostura, oppure l'Americano

Zero.

Segue il Club Sandwich Vegetariano, con avocado cremoso, rucola, cuore di lattuga, pomodori confit e salsa cocktail. L’abbinamento richiama note agrumate e affumicate con il Pisco Sour o il Pisco Sour Zero.

Più sofisticato il Club Sandwich Astice, reinterpretazione contemporanea del lobster roll americano con polpa di astice, sedano a brunoise, erba cipollina, zenzero e cavolo cappuccio leggermente acidulato. In pairing, lo Sparkling Cocktail con Gin The Gardener, Ananas, Zenzero, Franciacorta o la sua versione Zero, dalle note tropicali e fresche.

Comfort food e alta cucina si incontrano nel Club Sandwich Formaggio, ispirato al grilled cheese sandwich americano: Gruyère, Fontina e Gouda si fondono in una texture ricca e avvolgente, arricchita da maionese allo zafferano, miele e senape. L’abbinamento scelto è il cocktail Taac, un classico del Mio Lab, una vera celebrazione di Milano, sia per il nome dato al drink che per l’uso del Giass Gin aromatizzato allo zafferano, un ingrediente unico che aggiunge una nota calda e avvolgente e si chiude con una vera esplosione aromatica, oppure il Collins Zero.

Dal carattere intenso e goloso il Club Sandwich BBQ con Ribs di Manzo, con ribs glassate alla salsa BBQ, cheddar, cetriolini pickles e maionese al lime. Il pairing è affidato al cocktail Frida un Bloody Mary reinterpretato in chiave smoky/savory, molto più gastronomico del classico oppure al Bloody Zero.

Chiude la collection il Club Sandwich Tonno, una proposta mediterranea con tartare di tonno rosso, ventresca sott’olio, cipolla di Tropea pickles, erba cipollina, cheddar, pomodoro confit e maionese agrumata con senape in grani, zenzero, origano e piment d’Espelette. Lo accompagna il cocktail Still Paloma — con Still Gin, limone, sale e soda al pompelmo rosa salato — oppure il Paloma Zero con Sabatini 0.

Tutti i sandwich si presentano in versione rettangolare, la forma lanciata dall’hotel nel 2024 con l’ingresso nella terza decade di attività della struttura, e sono disponibili anche in mezza porzione.

I nuovi gusti per la pausa pomeridiana

Accanto alla proposta di Mio Lab, Park Hyatt Milano introduce anche una nuova esperienza dedicata alla pausa pomeridiana sotto la storica Cupola dell’hotel. A partire dal 5 giugno, ogni giorno dalle

15:00 alle 18:30, è possibile degustare il nuovo Gelato della Cupola, omaggio contemporaneo alla tradizione italiana del gelato artigianale.

La selezione comprende gusti pensati per evocare leggerezza e ricordi estivi: Crema & Caramello, con popcorn caramellati e spuma al biscotto; Stracciatella & Nocciola, con crumble al cacao e spuma alle nocciole; Fragola & Panna, servita in coppa di vetro con composta di fragole; Italian Sgroppino, proposta originale preparata con Gin Sabatini 0, gelato al limone e ginger beer, servita in coppa di vetro blu

Completa l'offerta la nuova Mignon Selection, disponibile tutti i giorni nella stessa fascia oraria che include il cannoncino di sfoglia con crema pasticcera e granella di nocciole, la tartelletta di frolla sablé con crema alla vaniglia e fragole, il bignè di pâte à choux con crema al cream cheese e lamponi. La proposta può essere accompagnata con caffè espresso o americano oppure tè o tisana.