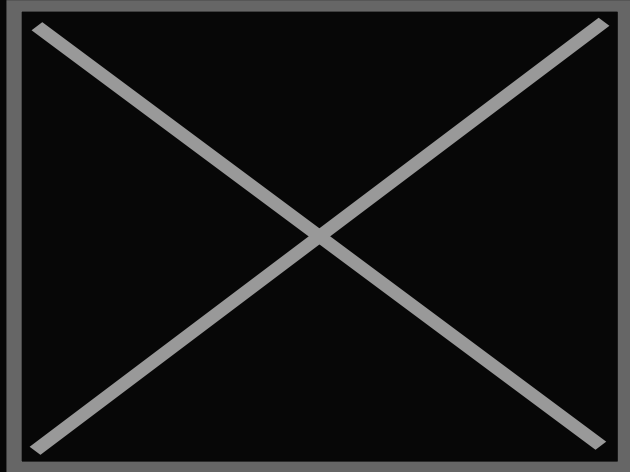


## Rivington, a Milano il primo ristorante di ispirazione newyorkese



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 sfavillanti 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.