

# Rivington, un angolo di New York a Milano.

## VIDEO

rivington-3-4ffa1b54

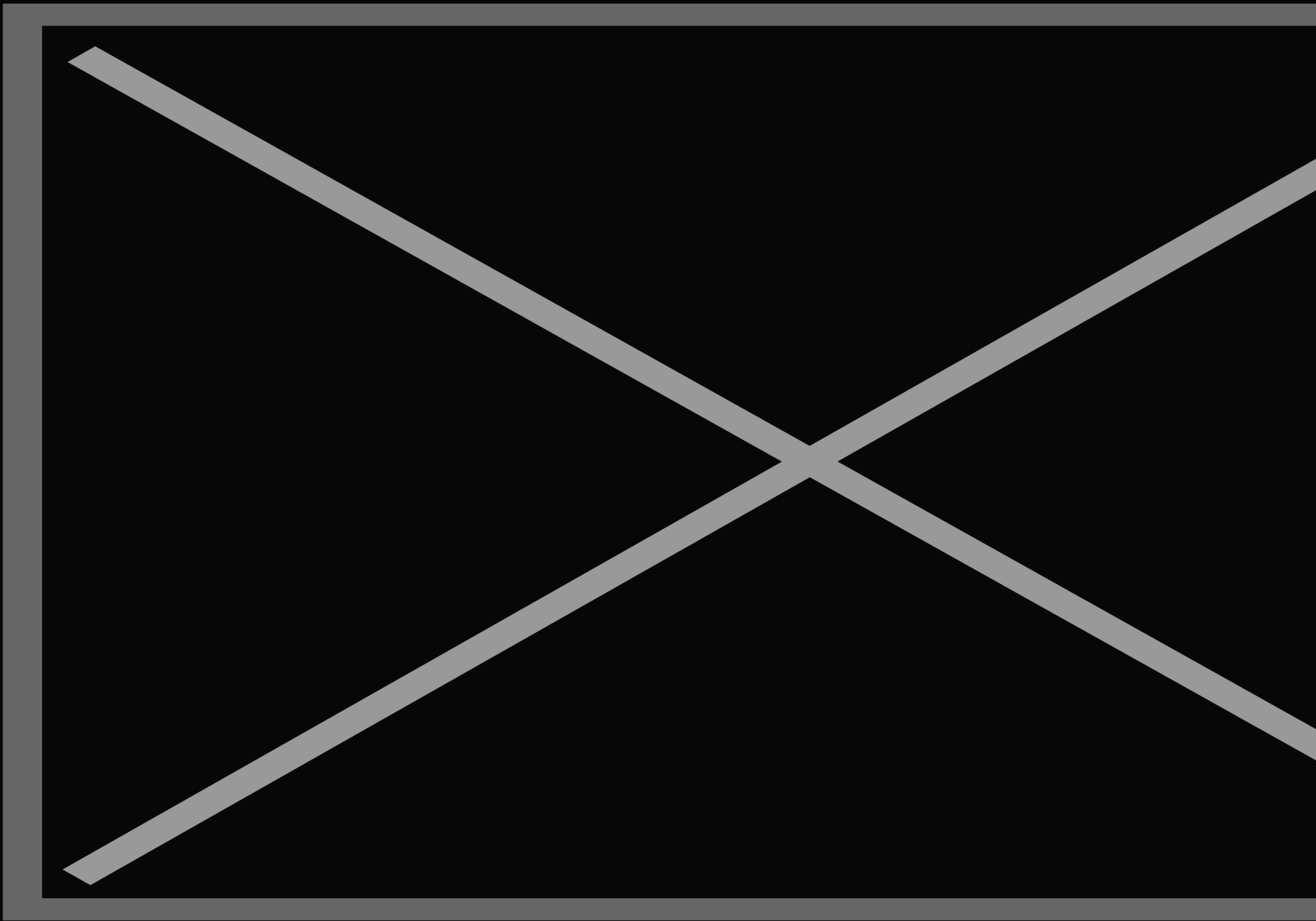


Inaugurato mercoledì 16 novembre, il **Rivington** è il primo ristorante a Milano di **ispirazione newyorkese**, ospitato non a caso al quarto piano dell'**Hyatt Centric Milano Centrale** del colosso americano dell'hotellerie Hyatt, peraltro già noto per il suo rooftop panoramico Organics SkyGarden.

[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*