CotoliAMO, un gastro bistrot apre all’interno dell’hotel Hilton Milan

20230421124632tagliatellealtartufo-81169e1e

A due passi dalla stazione centrale all’interno dell’hotel Hilton Milan, il gastro bistrot **CotoliAMO** dello Chef Paolo Ghirardi è la **new entry tra i ristoranti milanesi in città**, dal sapore locale e il mood internazionale. Il nome CotoliAMO nasce dalla fusione delle due parole italiane Cotoletta e Amore. Il concetto di «Cotoletta» definisce il ristorante, che affonda le sue radici nell'autentica tradizione della cotoletta alla milanese, mentre la parola «Amore» si riferisce al piacere del mangiare italiano.

Il menù del ristorante è un **viaggio attraverso la cucina regionale del nord Italia e porta alla riscoperta di ingredienti genuini e ricordi di sapori antichi.** Dato il nome del ristorante, tra i piatti della cucina meneghina non poteva mancare la famosa **“Orecchia d’Elefante”**, un capolavoro della cucina del capoluogo lombardo, cucinata secondo tradizione con burro chiarificato aromatizzato alla salvia che crea la giusta croccantezza, e servita con pomodorini e sottili sfoglie di patate fritte.
Oltre alla versione classica, il menù di CotoliAMO presenta una **discreta selezione di cotolette rivisitate**, tra cui quella farcita con taleggio e funghi porcini, accompagnata da patate speziate e cipolle brasate, o quella al carbone, ripiena di asparagi, zafferano e gorgonzola IGP, flan di patate, spinaci e marmellata di pomodori.

Il menu è stagionale e si ispira ai prodotti della natura: **i piatti vengono preparati con ingredienti di produzione locale**, favorendo cosi? una riduzione dell'impronta ambientale grazie alla diminuzione del trasporto della filiera alimentare. In cucina lo **Chef Paolo Ghirardi**, alla guida della brigata dal 2003, che descrive così il suo menù: *“un'esperienza unica ed autentica della cucina regionale del nord Italia che vi porterà alla scoperta di ingredienti e costumi che vanno oltre i limiti geografici. Una ricerca attenta alla conservazione dei prodotti, un percorso del gusto per fare in modo che i ricordi più lontani possano risalire in un solo momento, grazie al profumo di un piatto”.*

Il sapore della tradizione italiana si fonde all’eleganza e al mood internazionale della catena Hilton: **aperto 7 giorni su 7** sia per gli ospiti dell’Hotel che al pubblico, CotoliAMO offre un **menù ricco di rivisitazioni di alcuni piatti lombardi** come le Nusècc, polpette bergamasche di verza o gli Scarpinocc, con crema di scarola, Schiscol di polenta Taragna con Taleggio DOP. Premio all’originalità per la rivisitazione dell’ossobuco in versione burger: l’Ossobuco Burger, composto da pane di riso, straccetti di ossobuco, fonduta di parmigiano e zafferano. Tra le novità del menù primaverile tagliatelle al tartufo spadellate con pollo, crema e mandorle tostate.

Per l’**aperitivo**, CotoliAMO Lounge Bar propone una **lista di signature spritz** realizzati su misura e una selezione di cocktail, da quelli più classici a quelli esclusivi come, per esempio, l’imperdibile gin tonic realizzato con il **Gin CotoliAMO**: un London dry gin speciale realizzato con un mix di ginepro insieme alle migliori botaniche italiane.
L'ingrediente segreto? Ovviamente, lo zafferano, in omaggio alla cucina lombarda del gastro bistrot. Il Lounge Bar propone anche numerose alternative contemporanee e fresche che uniscono i liquori italiani e la frutta di stagione per creare il cocktail perfetto da bere durante l'aperitivo o in accompagnamento alla cena.