



Sostenibile e zero waste: Hilton presenta il menù estivo del gastro bistrot CotoliAMO

Hilton Milan è pronto per accogliere un'altra estate e lo fa presentando il nuovo menù del CotoliAMO, il suo gastro bistrot di ispirazione milanese che rimarrà aperto ad ospiti dell'hotel e clienti esterni per tutto il mese di agosto.

Il nuovo menù è stato creato con cura dallo **Chef Paolo Ghirardi**, che ha saputo combinare sapientemente ingredienti freschi e di stagione per offrire un'esperienza culinaria unica ai suoi ospiti.

Al CotoliAMO, lo stile si unisce alla sostenibilità: i porta menù sono infatti realizzati con cuoio rigenerato, mentre la carta utilizzata nel ristorante proviene da materiali riciclati, per contribuire così alla preservazione delle risorse naturali e alla riduzione dell'impatto ambientale dell'hotel.

Lo stesso menù del gastro bistrot, tra rivisitazioni e nuove aggiunte, offre piatti deliziosi e genuini, realizzati con **prodotti di stagione, coltivati direttamente nella Greenhouse**, e altri piatti **zero waste (*)**, ovvero creati con ingredienti prodotti localmente a cui viene data una seconda vita, in modo da minimizzare gli sprechi, esaltandone il sapore.

Tra le novità del menù troviamo per esempio:

- Millefoglie di melanzane e patate, salsa di pomodorini confit, stracciatella e crema di basilico
- Carpaccio di gamberi rosa di Mazara, insalata di asparagi, finocchietto selvatico, caviale rosso, crumble di wasaby e furikake*
- Riso biodinamico Rosa Marchetti mantecato alla crema di piselli e Robiola, filetti di persico e gel di limone*
- "Pisarei", emulsione di basilico, burrata e crudo di gamberi*
- Ravioli all'estratto di trifoglio rosso ripieni al Parmigiano, carciofi spadellati, olive e confit di pomodorini gialli
- Spaghetti di Kamut spadellati con vongole della laguna Veneta e bottarga di tonno su emulsione di prezzemolo, aglio e peperoncino

Per chi quest'estate rimane in città Hilton Milan offre, inoltre, le **"CotoliAMO Experience"**: golose e divertenti attività da organizzare e vivere direttamente in hotel per provare alcune delle specialità firmate Hilton Milan, un mix unico di apprendimento e puro divertimento, perfetto per feste private, occasioni speciali per un massimo di 10 persone, come team building, addii al nubolato e celibato.

La **Greenhouse Pesto Experience** permette agli ospiti di imparare a realizzare il pesto perfetto con le proprie mani, utilizzando il basilico della serra e seguendo i consigli dello Chef durante una Cooking Class privata; con la **Greenhouse Mixology Class** gli ospiti possono scoprire i segreti che si celano dietro al bancone: guidati dal barman esperto, scegliendo gli ingredienti direttamente dalla serra, potranno realizzare il proprio Spritz alcolico e analcolico.

Per chi lo desidera, si potrà gustare l'**Aperitivo** di Hilton Milan immersi nel verde della Greenhouse, circondati da un'atmosfera rilassante, assaggiando le diverse proposte di bites e spritz, tra cui lo *Sprizzettiamo*, realizzato con i limoni della serra.

About Hilton

Hilton (NYSE: HLT) è un'azienda leader nel settore dell'ospitalità globale con un portafoglio di 19 marchi di livello mondiale che comprende oltre 7.100 proprietà e più di 1,1 milioni di camere, in 123 paesi e territori. Impegnata a realizzare la sua visione fondativa di riempire la terra con la luce e il calore dell'ospitalità, Hilton ha accolto più di 3 miliardi di ospiti nei suoi oltre 100 anni di storia, si è guadagnata il primo posto nella lista delle 100 Best Companies to Work For di Fortune ed è stata riconosciuta come leader globale negli Indici di Sostenibilità del Dow Jones per sei anni consecutivi. Hilton ha introdotto diversi miglioramenti tecnologici leader del settore per migliorare l'esperienza degli ospiti, tra cui il Digital Key Share, l'upgrade automatico delle camere e la possibilità di prenotare camere comunicanti confermate. Grazie al pluripremiato programma di fidelizzazione degli ospiti Hilton Honors, gli oltre 150 milioni di soci che prenotano direttamente con Hilton possono guadagnare punti per soggiorni in hotel ed esperienze che il denaro non può comprare. Con l'applicazione gratuita Hilton Honors, gli ospiti possono prenotare il loro soggiorno, selezionare la camera, effettuare il check-in, sbloccare la porta con una Digital Key e fare il check-out, tutto dal proprio smartphone. Per ulteriori informazioni: stories.hilton.com

CONTATTI UFFICIO STAMPA – PR & GO UP COMMUNICATION PARTNERS

Susanna Sala – Tel.: +39 345 11 79 435 – susanna.sala@prgroup.it

Simona Schifano – Tel.: +39 346 08 33 062 - simona.schifano@prgroup.it