Viaggi

Design

Food & Drinks

Eventi

Benessere

Laura Pacelli

Home > Lifestyle > Food & Drinks

I cocktail bar dell'estate, da Milano a Ortigia

Aprono, si rinnovano, sperimentano. I migliori locali dal Nord a Sud Italia. E per chi si trova a Londra ce n'è uno speciale per veri gentleman...

Il bar ideale è piccolo, con pochi prodotti ma di nicchia. Poi c'è il "grande" bar, quello degli alberghi a cinque stelle, dove la fama acquisita è spesso e sempre più anche grazie all'offerta del bancone, di solito di design. Negli ultmi mesi molte sono state le aperture, molte le carte, pardon, menù dei coktail interamente rinnovati. Un po' perché il cambio di stagione lo impone, un altro po' perché i bartender ormai sono (quasi) più



Top Video















Viaggi

Design

Food & Drinks

Eventi

Benessere

impone, un altro po' perché i bartender ormai sono (quasi) più gettonati degli chef. Dalle grandi città alle località di mare, ecco una selezione dei cocktail bar anche temporanei da provare, anche questa estate.

Mandarin Bar & Bistrot - Milano

Tutto in bianco e nero, il bar & bistrot porta la firma di Antonio Citterio. A due anni dall'apertura il ristorante Seta capitanato Antonio Guida ha già ottenuto due stelle Michelin. Chi decide di sedersi al bar può quindi contare su deliziosi abbinamenti creati dell'Executive Chef ai nuovi cocktail creati dal team di mixologist di Mandarin Oriental, Milan.

Della nuova drink list abbiamo provato il 251, Rue Saint Honoré, composto da Vermouth Dry infuso all'aneto, Champagne Monmarthe, Alga Nori, Tapioca e Cozza al Vapore,



Top Video





Più letti





Viaggi

Design

Food & Drinks

Eventi

Benessere

ma anche il Madama Butterfly, con Sakè, Liquore alle Ciliegie, Bourbon, Whiskey e Zenzero, omaggio alla tradizione orientale.

The Spirit - Milano

C'è una larga lamiera scura, nera, ricoperta di borchie; una vecchia lampada da mercantile è accesa, a indicare che la locanda è aperta. Tre oblò, bordati da un sottile filo di ottone, lasciano intravedere un bancone di legno, i bicchieri di vetro spesso e bottiglie rare sugli scaffali. C'è una porta, invisibile a prima vista, basta aprirla perentrare in un mondo accogliente, raffinato, pregno di una opalescente luce soffusa: siamo al The Spirit. Aperto da qualche mese, il locale è piccolo ma molto accogliente, pochi tavolini e un ambiente separato che si può anche riservare interamente. Al bancone il giovane head bartender Carlo Simbula spazia dalla tequila al whiskey dal Vermouth al Marsala. Tra i nostri preferiti: Calavera e Black Forest (provate a chiedere...).



Top Video





Più letti







Viaggi

Design

Food & Drinks

Eventi

Benessere

B.O.A.T.S. - Ortigia (SR)

L'acronimo sta per Based On A True Story, un nuovo bar a Sud, questa volta, un'isola sull'isola. A Ortigia, in provincia di Siracusa, Simone e Giulio hanno deciso di raccontare la loro «passione, ricerca, impegno e un pizzico di follia» aprendo un locale che ricorda vecchie navi di marinai di lungo corso. Una "barca" ormeggiata di fronte al Tempio di Apollo a due passi dal mare, con tanto di oblò e spesse cime da cui pendono lampade dall'illuminazione calda e accogliente. Qui si beve semplice ma bene. E si mangia, bene.

Manifattura Firenze

Qui si beve italiano: niente mezcal e vodka, qui i drink sono a base di Biancosarti, Amaro Sibilla Varnelli e Maraschino Luxardo. Al ponte di comando c'è Fabiano Fabiani, già bartender del Golden View e punto di riferimento per la mixology fiorentina. L'idea è quella di proporre solo etichette italiane che in molti non consocono e che per questo rischiano di scomparire. Nel menù la scelta è vasta e stuzzicante: dai "corroboranti nazionali" come il Lu' Carzola' con Caffè Borghetti e Anice secco Varnelli, ai "miscugli ardimentosi",



Top Video





Più letti



Sexcereal: arriva dal Canada la colazione afrodisiaca





7.8.17 I cocktail bar dell'estate, da Milano a Ortigia

LIFESTYLE

Viaggi

Design

Food & Drinks

Eventi

Benessere

Borghetti e Anice secco Varnelli, ai "miscugli ardimentosi", dedicati ai personaggi famosi come Lo svan pensando a Gabriele D'Annunzio (che avrebbe eletto questo posto come tappa obbligata), al Tu Vo' fa l'americano dedicato a Renato

Carosone. Spazio, piccolo, riservato anche agli astemi che possono comunque contare su Cedrata Tassoni, Chinotto, Spuma bionda.

La Scogliera Restaurant & Beach - Isola della Maddalena

«In nome del bianco» e dello champagne Blanc de Blancs, torna la White Summer Ruinart, un network di top location dove degustare alla francese con la storica Maison de champagne. Oltre al Phi Beach di Porto Cervo, dove l'abbinata tramontobollicine è tra le più riuscite della Costa Smeralda, un altro luogo dove rilassarsi è poco distante, sull'isola della Maddalena. Ispirandosi al White Book Ruinart, il vademecum per eccellenza attraverso cui lo Chef de Cave della Maison svela i migliori abbinamenti food & champagne, ciascuna White Lounge propone una carte menu con una varietà di cibi che meglio esaltano le sfumature del Ruinart Blanc de Blancs. A La Scogliera le crudité di mare sono la scelta più scontata quanto gustosa.

GQ BAR - Rosewood London Hotel

Last but not least, il pop up dello GQ Bar da poco inaugurato



Sexcereal: arriva dal Canada la colazione afrodisiaca



Cocktail, il tridente vincente con la cachaca



Per la partita, fatti un'insalatona



Hai poco tempo e vuoi fare lo splendido? Metti il polpo nel microonde



Ultimi





Viaggi

Design

Food & Drinks

Eventi

Benessere

GQ BAR - Rosewood London Hotel

Last but not least, il pop up dello GQ Bar da poco inaugurato sulla terrazza del luxury hotel della City in associazione con il gin Tanqueray No. Ten. Ventiquattro posti a sedere in perfetto stile lounge bar dove degustare cocktail, non solo a base di gin, abbinati a piatti di un menù dedicato molto "british taste": carne con cipolle caramellate, coniglio e bacon e molto altro. Non manca una selezione di bollicine delle più grandi maison di champagne: Ruinart, Veuve Cliquot Rich (pensato per la mixology). «Siamo entusiasti di offrire quest'esperienza per un tempo limitato, dove la scelta di cibo e drink è incredibilmente seria», ha commentato Dylan Jones, Editor di GQ British. Per chi è incuriosito dall'iniziativa può googlare GQ Bar per scoprire tutti gli altri aperti in giro per il mondo.

LASCIA IL PRIMO COMMENTO O

Ossessioni: Roger Federer II futuro del lavoro iPhone Lionel Messi Mayweather V McGregor E3



Ultimi



I cocktail bar dell'estate, da Milano a Ortigia



Le Alpi Gourmet di Matteo Contiero



Che cosa mangiare a cena? Te lo consiglia questa app



Il Gin nato a Milano va in vacanza a Santa Margherita



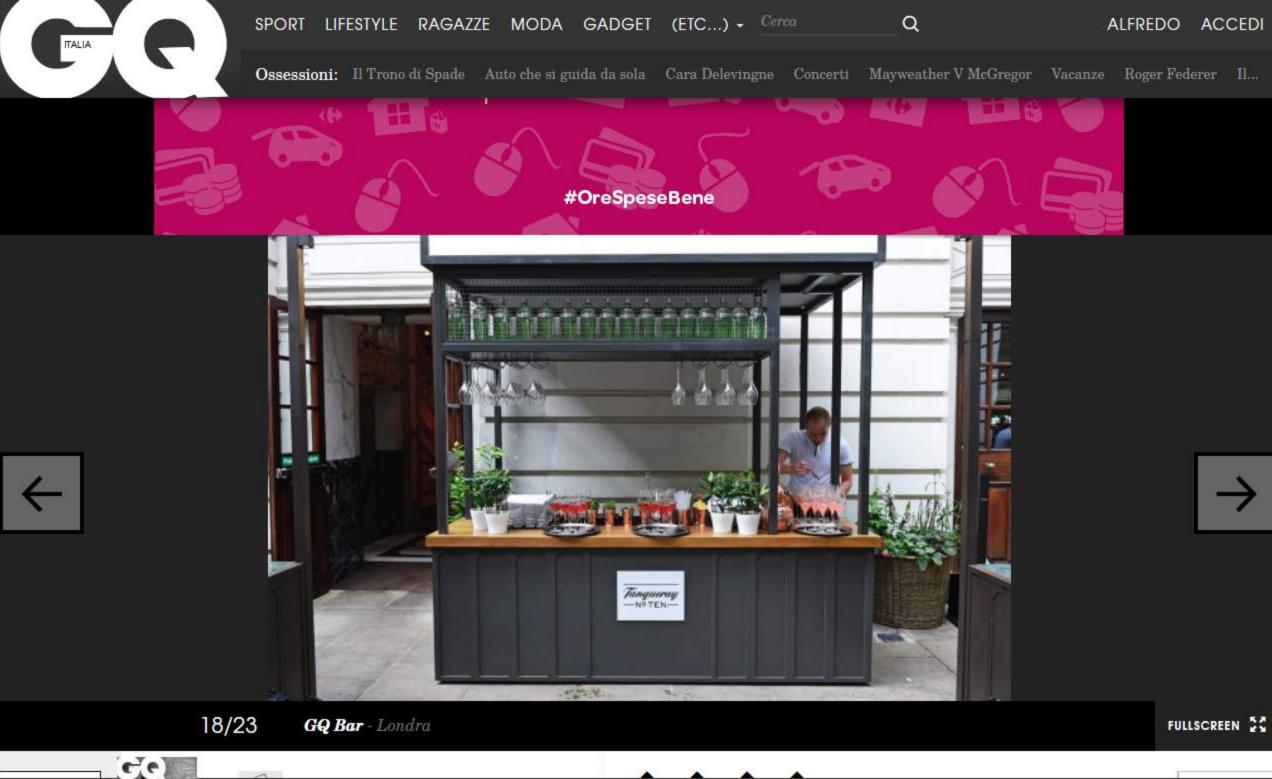


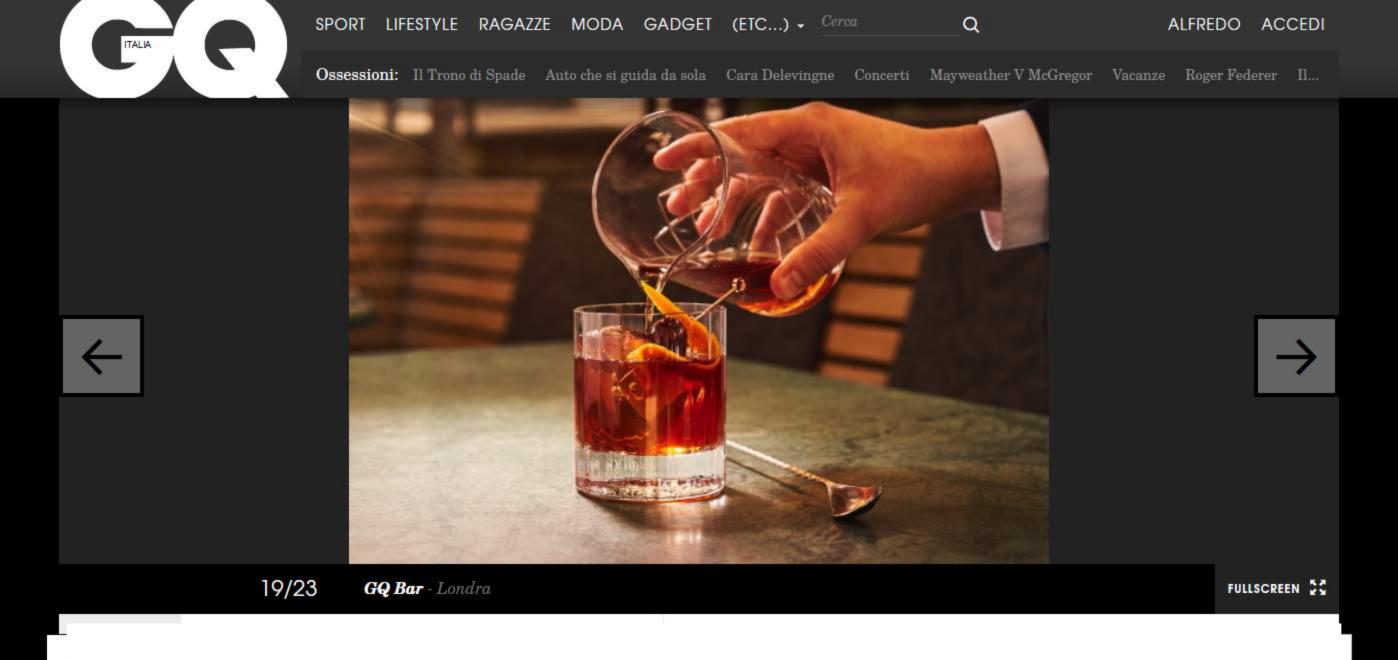


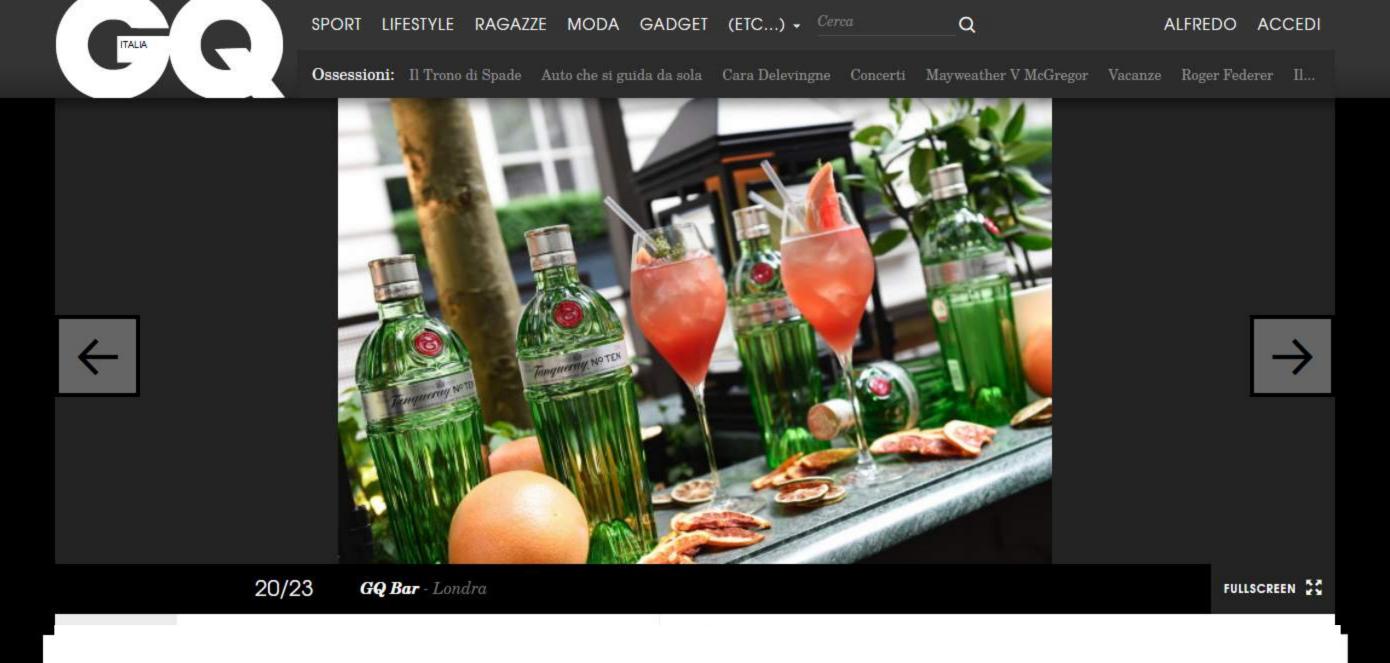
SCOPRI IL MONDO DI FORD PERFORMANCE



L'INTERVISTA A DIRK MULLER,







SPORT LIFESTYLE RAGAZZE MODA GADGET (ETC...) - Cerca Q

ALFREDO ACCEDI

Ossessioni: Il Trono di Spade Auto che si guida da sola Cara Delevingne Concerti Mayweather V McGregor Vacanze Roger Federer II...





21/23 GQ Bar - Londra









ALFREDO ACCEDI

22/23 GQ Bar



Ossessioni: Il Trono di Spade Auto che si guida da sola Cara Delevingne Concerti Mayweather V McGregor Vacanze Roger Federer II...





23/23 GQ Bar

