

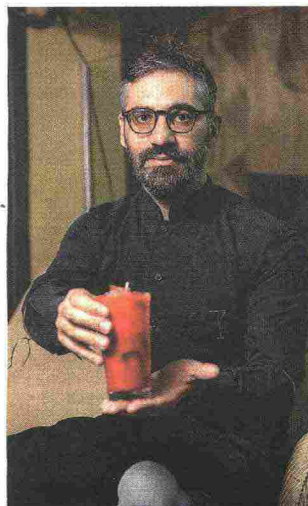
SPECIALE COCKTAIL BAR



Radio Rooftop Bar

LA LOCATION All'ultimo piano dell'hotel Me Milan Il Duca, si divide in due aree: interni moderni e terrazza panoramica con arredi griffati dal nuovo brand Jwana Hamdan. **LA DRINKLIST** Da poco rinnovata, affianca ai classici codificati dall'IBA ricette creative e contemporanee, perfette

per l'aperitivo in abbinamento a small plates mediterranei. **LA SPECIALITÀ** Lo Straight BBQ è il cocktail ideato dal barman di casa Riccardo Previati e si ispira agli States. Ha come base il Bourbon Whisky Woodford, mixato con sciroppo al mais tostato che richiama le note aromatiche del distillato. Si aggiungono Applejack, succo di limone e salsa barbecue per un sentore affumicato, che viene armonizzato con creme d'apricot.



Lacerba

LA LOCATION Nella tranquilla via Orti, in Porta Romana, si incontrano vintage e futurismo, con souvenir e stampe d'epoca, passione dei titolari, accostati a mobili anni '70 e riproduzioni di inizio '900. **LA DRINKLIST** Creata da Agostino Galli (in foto), Bar Manager da dieci anni e volto noto di fiere e contest del settore beverage, vanta cinquanta cocktail all'insegna della miscelazione contemporanea e cinque creazioni nuove ogni mese. **LE SPECIALITÀ** I Bloody Mary, preparati con vellutata di pomodoro per raggiungere una consistenza più densa. Dieci le versioni in lista, tra cui il Yellow SubMaria con tequila infusa al peperone e curcuma.

Contatti

• **RADIO ROOFTOP**
c/o
HOTEL ME MILAN IL DUCA

Via M. Polo, 18
T.02.84220108

• **OCTAVIUS BAR**

Piazza Gae Aulenti, 4
T.02.63793539

• **LACERBA**

Via Orti, 4
T.02.5455475

• **JIA CLUB**

Viale Monza, 41
T.02.58124016

IL TREND

Negli ultimi anni il mondo della cocktailerie sta vivendo un periodo di continua evoluzione. L'asticella della qualità si sposta sempre più in alto, dalla ricerca sui prodotti alla nascita di distillati ad hoc passando per

gli studiati abbinamenti food e per tecniche di miscelazione all'avanguardia. Tutto ciò si concretizza nel proliferare di cocktail bar, con un'attenzione maggiore anche da parte dell'hotellerie e della moda.

Octavius Bar

LA LOCATION Luci soffuse, legno, rame e divani in pelle caratterizzano questo American Bar, al primo piano del Replay Store, con un'atmosfera morbida e ovattata che ricorda la cabina di un'elegante imbarcazione anni Venti. **LA DRINKLIST** Accanto ai grandi classici, ecco dieci signature cocktail ideali per il dopocena o l'aperitivo, assieme a piatti in formato tapas o a crudi di mare provenienti dall'adiacente ristorante The Stage, con plateau a base di ostriche, tartare, scampi, capesante e gamberi rossi. **LA SPECIALITÀ** Aromatic Journey: gin Monkey 47, zafferano e spuma di Champagne Mumm RSRV Blanc de Blancs.



Jia Club

LA LOCATION Cocktail bar e ristorante di recente apertura in zona NoLo. Si caratterizza per un design moderno che accosta pattern tropicali, elementi d'arredi retrò, divani in pelle ed inserti tecnologici con illuminazioni a LED ed animazioni grafiche. **LA DRINKLIST** Il "Manuale del liquorista"

appena presentato consta di dodici signature drink divisi in quattro sezioni, corrispondenti ad altrettanti continenti. La particolarità è che in ognuno di essi viene rievocato il gusto di un distillato o di una bevanda tradizionale. **LA SPECIALITÀ** Ancho Reyes con tequila Don Julio Blanco, mezcal, peperone rosso, ancho chile e sciroppo di tamarindo homemade: un cocktail piccante, speziato e ricco di sfumature.