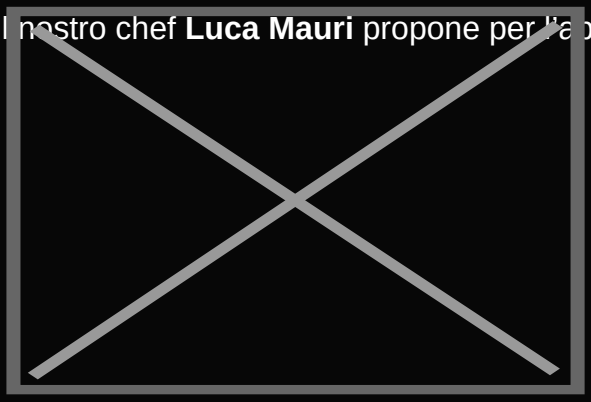
Milano, un'inedita cocktail experience per l'aperitivo Tartufi&Friends

cocktail-tf-989a05e0

Nuovo bartender e nuova carta cocktail per il ristorante milanese di **Tartufi&Friends**, la collection di ristoranti di lusso in cui il tartufo è protagonista assoluto. Un percorso accattivante e gustoso quello ideato da **Mirko Sodi** per l'aperitivo, un giovane e talentuoso bartender approdato da poco nella squadra di Tartufi&Friends.

"Abbiamo voluto rivoluzionare la nostra drinklist per posizionarci anche come cocktail bar" afferma **Alberto Sermoneta**, Ceo di Tartufi&Friends. "Da sempre accompagniamo i nostri clienti in tutti i momenti della giornata, essendo aperti sette giorni su sette dalle 11 alle 24, di conseguenza volevamo offrire **un'esperienza gourmet a 360 gradi**, utilizzando il nostro pregiato tartufo e l'eccellenza dei nostri prodotti, proposti in una chiave diversa, inedita e abbinati sapientemente alle proposte food che il nostro chef **Luca Mauri** propone per l'aperitivo".



A partire dalle 18, ci si può lasciar guidare in una vera e propria **cocktail experience** scegliendo tra un **Truffle Disaronno Sour**, (Amaretto Disaronno, miele al tartufo, succo fresco di limone, albume d'uovo, scaglie di tartufo), un **Truffle Connection** (Rémy Martin VSOP Champagne Cognac, amaro al tartufo e Amaretto Disaronno), un **TruffOld Fashioned** (Caol Ila Islay Single Malt 12 y.o., miele al tartufo, angostura bitter, angostura bitter all'arancia e scaglie di tartufo) oppure un **Truffle Angostura Fizz** (Angostura bitter, succo fresco di limone, miele al tartufo, amaro al tartufo, panna, albume d'uovo, soda). O ancora in una **Martini experience**, in cui

giocando con differenti gin e profumi si propone un giro del mondo come ad esempio con il **Martini Orientale**, (Ophir Oriental spiced London dry gin, Carlo Alberto Riserva vermut sec, china clementi, profumo di zenzero) o in un'**Italian Experience**, in cui si possono provare cocktail con prodotti tipici italiani come il **Negroni del Pastore**, con Thomas Dakin gin, Bitter Campari e scaglie di parmigiano.

Un'occasione per poter sorseggiare comodamente seduti al cocktail bar e con la vista su un suggestivo giardino verticale, drink personalizzati, rivisitazioni con il tartufo, creazioni frizzanti e innovative e un assortimento di piccoli **finger food e golose tartine** preparate e sapientemente abbinate dallo chef Luca Mauri nella raffinata ed elegante location di Corso Venezia.