Archivio Storico, anche a Napoli arrivano i cocktail take away

archivio-storico-b9e6684c

Cocktail take away: avete mai pensato di incrementare il business introducendo il servizio di drink da asporto? Dopo il fortunato caso del Backdoor 43 a Milano (il più piccolo bar del mondo, che fattura soprattutto grazie al take away), anche a **Napoli** un altro locale ripropone il format. E' l'**Archivio Storico**, premium bar e ristorante, che lancia il "**cocktail a porter**". I drink che hanno reso famoso questo locale – un amalgama di sapori e di suggestioni per il palato - sono **recapitabili a casa** grazie a **Moovenda**.

Se è vero, infatti, che molti napoletani preferiscono rimanere a casa, è altrettanto vero che anziché mangiare "junk food" oppure sorseggiare bevande comprate al supermercato e, magari, miscelate male, preferiscono **ordinare il pranzo o la cena in ristoranti rinomati**. E, grazie all'Archivio Storico, possono ordinare e degustare sul divano di casa un "Old fashioned" oppure un "Manhattan".

I "cocktail a porter" dell'Archivio Storico rispecchiano il carattere del locale: oltre ai grandi **classici**, nella "carta da asporto" sono presenti **drink ottenuti con ricette provenienti da vecchi ricettari di fine '800**, sia miscelati che invecchiati in botte di rovere nelle cantine del locale e poi imbottigliati. Per ciascun batch che viene imbottigliato vengono adoperate la stessa attenzione e cura che sono investite durante la fase di miscelazione al bancone. Ovviamente per i cocktail d'asporto sono **banditi ingredienti potenzialmente deperibili** come succhi, sciroppi o uova; via libera invece a vini liquorosi, vermouth e distillati.

Questi i "cocktail a porter" attualmente disponibili: **Old Fashioned** (zucchero, bitters, whiskey), **Old Fashioned Invecchiato** (miele, bitters, whiskey con infusione di spezie, vino sherry, lasciato riposare 40 giorni in botte), **Boulevardier** (whiskey, vermouth dolce, bitter), **Boulevardier Invecchiato** (Whiskey, vermouth dolce, bitter lasciato riposare 40 gg in botte), **Negroni** (gin, vermouth dolce, bitter, bitters aromatici), **Manhattan** (rye whiskey, vermouth dolce, bitters aromatici).
La linea d'asporto dell'Archivio Storico, oltre ai cocktail, comprende anche alcuni **piatti appartenenti**

al menù del ristorante e i famosissimi **dolci borbonici**.

Insomma, il take away è **un'occasione per accrescere il fatturato**. E vale la pena raccogliere la sfida.