Trend/ Il cocktail bar al posto della reception al The Box di Riccione

mad-inside-the-box-marianna-chiaraluce-e-alfredo-monetti-44c8bf3a

Avete mai sentito parlare dell'Hotel **The Box di Riccione**, *il primo albergo italiano dove al posto della reception c'è un cocktail bar con cucina aperta tutto il giorno specializzato in food pairing?*

Più che un trend, il **The Box di Riccione** è un segnale del cambiamento in atto. Perché negli hotel si accede ancora quasi sempre al bar passando dalla hall dell'albergo, ma la rivoluzione del desk front è iniziata. Imprenditori, quindi, prendete nota.

[ngg_images source="galleries" container_ids="295" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**IL FORMAT**
L'Hotel The Box di Riccione, il primo albergo italiano dove il cocktail bar con cucina (il Mad) occupa la hall al posto della reception, si rivolge a un pubblico di giovani adulti e non ammette clienti minori di 10 anni. Il format, innovativo, originale e replicabile, è stato ideato da **Marianna Chiaraluce e Alfredo Monetti** -coppia nella vita e sul lavoro-, fondatori della società di consulenza specializzata in sviluppo di nuovi concept alberghieri Hospitality Mood. Lei di Cattolica, lui di Riccione, hanno deciso di acquistare l'**ex Sixty Hotel** per riqualificare una struttura ormai in degrado, dopo anni di abbandono, e di riflesso incrementare lo splendore alla città. E hanno pensato di puntare sul **restaurant cocktail bar con cucina aperta dalle 7 alle 23**, con orario continuato, per trasformare l'albergo in un luogo d'incontro per gli abitanti della città. Senza sottovalutare l'importanza di **ospitare eventi per incrementare il business**. In questa logica all'ultimo piano del The Box è stata creata un'area speciale con suite come **L'Appartamento**, una vera e propria casa con terrazza sul mare, bancone bar e cucina a vista pensata per soddisfare la richiesta di cene tra amici a cura del personal chef dell'hotel, feste di compleanno esclusive, party aziendali, conferenze stampa et similia.

IL MAD MEET AND DRINK IN PILLOLE
Il **Mad** (ovvero, matto in inglese, ma anche acronimo di meet and drink), cambia pelle come un

camaleonte nell’arco della giornata e adatta offerta, luci e servizio a seconda della fascia oraria. Risultato? Il locale è diventato in pochi mesi un punto di riferimento per gli abitanti di Riccione e dintorni, “grazie al passaparola dei clienti soddisfatti, alle collaborazioni instaurate con aziende e organizzatori di eventi cittadini e alla buona comunicazione su Facebook e Instagram”, chiariscono i titolari Marianna Chiaraluce e Alfredo Monetti.

L’offerta food&beverage

La cucina è sempre aperta: si può ordinare quello che si vuole, all’ora che si vuole. Dal toast al salmone alla cheese-cake, dalle uova strapazzate alla caesar salad fino al pesce fresco alla griglia. Stesso discorso per il bar, che propone una cocktail list con 8 signature a tema (la prima lista è un omaggio ai più famosi hotel del mondo) creati dal resident **Francesco Esposito** e dal guest barman **Federico Ascani**. Ecco quindi per esempio in omaggio all’Overlook Hotel di Shining una rivisitazione del Moscow Mule con profumi di menta e di pino e in onore dell’Hotel Costes di Parigi un twist della vodka sour con camomilla, vermouth bianco e lime.