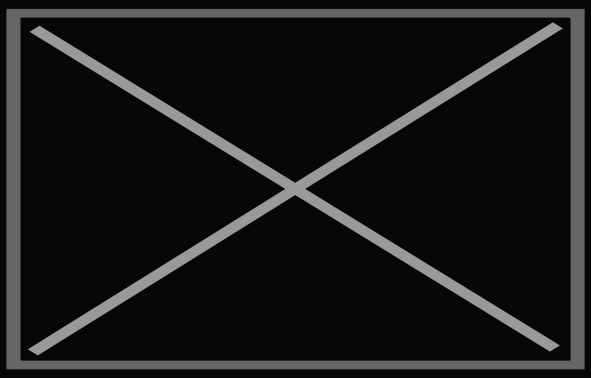
Pizza e cocktail, perché il mix funziona. The Wild Pig di Madrid VIDEO

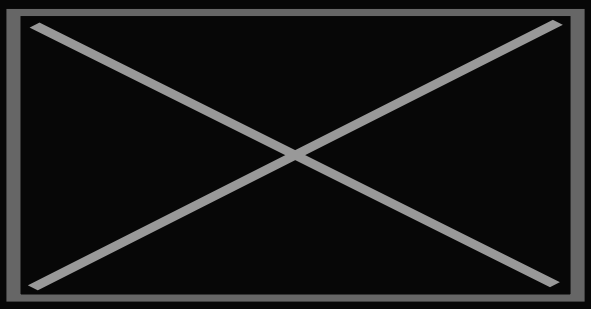
the-wild-pig-5-d827f46c

Pizza e cocktail sono un mix vincente. Ce lo raccontano anche **Alejandro Olmo** e **Alberto Ramos** del **The Wild Pig**, cocktail bar di **Madrid** aperto dalle 19 a tarda notte (sabato e domenica anche a pranzo) con una ricca bottigliera di distillati premium, un’ampia scelta di drink classici e signature e una buona scelta di pizza al taglio cotta in forno elettrico.



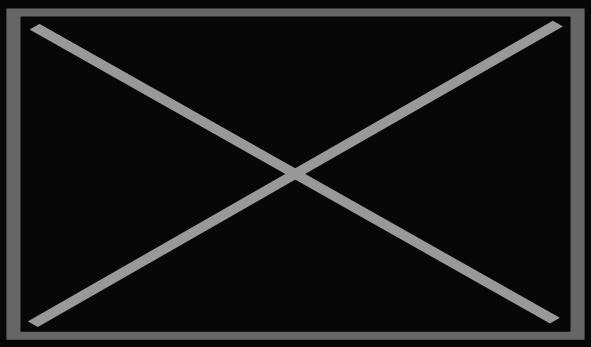
Che cosa prevede l’offerta food?
L’offerta food ruota tutta intorno alla pizza al taglio, con farciture a base di ingredienti italiani, spagnoli e messicani a rotazione diaria. Qualche esempio? Speck, funghi, 4 formaggi, spinaci, crudo, pomodoro e rucola.

Quali sono i cocktail più richiesti in abbinamento alla pizza?
In assoluto, lo Spritz. E poi Gin Tonic e Negroni.



Veniamo alla carta cocktail.
È divisa tra signature e classici. Tra i drink originali ci sono il Rumba Ulpia con pisco, chartreuse, frutto della passione e zucchero e il Dolce and Banana, un tiki con whisky con burro di banana, amaro, limone, zucchero e bianco d'uovo (di cui vi proponiamo la video ricetta, clicca qui). Tra i classici Sherry Cobbler, Clover Club, Mai Tai, White Russian, Manhattan, Old Fashioned e Paloma. Completano la lista i drink senza alcol: Fitipaldi, Mango n. 5 e Apple Pig e la sezione Be Be Familias: Mule, Julep e Fizz (con distillato e scelta) e Spritz con cava (bollicine catalano) e bitter.

Perché per un cocktail bar è conveniente offrire anche un'offerta di pizza
Intanto perché i clienti hanno voglia di novità. Secondo, perché la pizza traina il cocktail e viceversa.



Insomma, consigliate di seguire il vostro esempio?
Sì. Pizza e cocktail sono un'accoppiata vincente perché attirano un variegato target di clienti e perché si trainano vicendevolmente.

Sul prossimo numero di Mixer approfondiremo il tema con i consigli e le riflessioni di alcuni autorevoli chef e barman italiani. Scopo: aiutarvi a introdurre con successo una sezione cocktail nella vostra pizzeria.