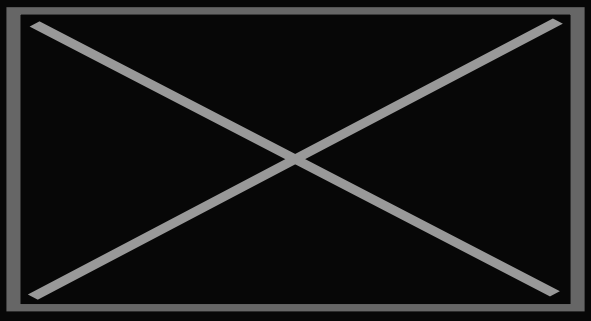
Il successo di un cocktail bar è il menù. Il PINCH di Milano VIDEO

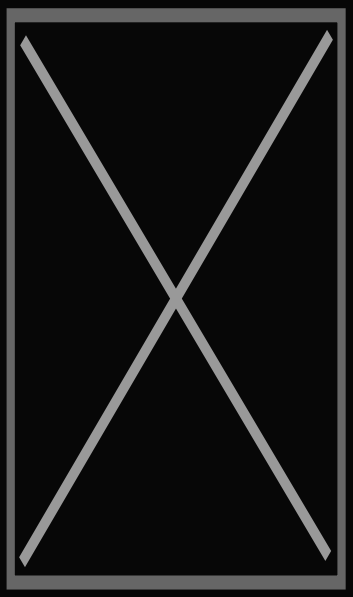
pinch-cocktail-list-alt-9da198fd

La nuova cocktail list del **PINCH-Spirits & Kitchen** di Milano è un esempio virtuoso di innovazione nel segno della concretezza e della spendibilità.

Graficamente, il menù è semplice, chiaro, sintetico. I signature cocktail sono presentati per nome, gradazione alcolica, tipologia, ingredienti. E sono illustrati da un disegno che reinterpreta un quadro famoso. Due esempi su tutti: Il bacio di Gustav Klimt (per il Dorado) e la Guernica (per il Minotuaro).

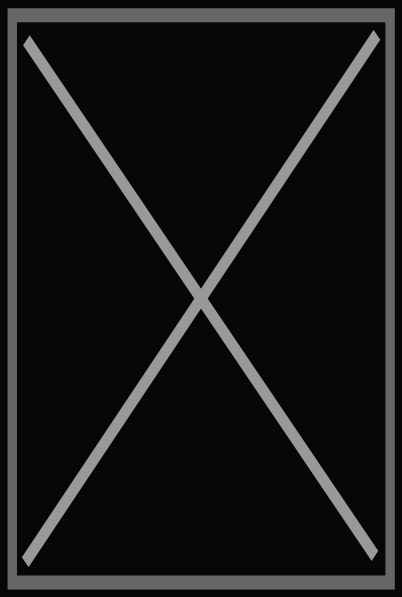


E in linea con quello che promette l'estetica della carta, **la proposta cocktail si conferma vincente e comprensibile**. Perché è beverina, eterogenea e… semplice. E attenzione, non fraintendeteci. Semplicità non è sinonimo di facilità o banalità. Al contrario. La semplicità è l'estrema essenza della ricercatezza oculata.



In quest’ultima lista del Pinch ci sono cocktail per tutti i gusti, facili da apprezzare perché ben calibrati e riconoscibili.
Insomma, originali ma non spiazzanti. Prendiamo il Minotauro, twist del Vodka Sour in coppetta senza ghiaccio. Gli ingredienti? Vodka Zubròwka, mastiha, succo fresco di limone, miele aromatizzato con semi di finocchio tostati.

ECCO LA RICETTA del MINOTAURO (clicca per vedere il video)
Tecnica: *Shake and Strain*
Categoria: *Sour*
Ingredienti:
1 Oz e 1/2 vodka Zubròwka
3/4 Oz mastiha
1 Oz spremuta di limone
½ Oz miele aromatizzato con semi di finocchio tostati
Preparazione:
Versare gli ingredienti in uno shaker riempito con ghiaccio per due terzi, agitare, filtrare in una coppetta da cocktail parzialmente guarnita con una polvere di semi di finocchio e coriandolo saltati e pestati
Decorazione*: polvere di semi di finocchio e coriandolo saltati e pe*stati

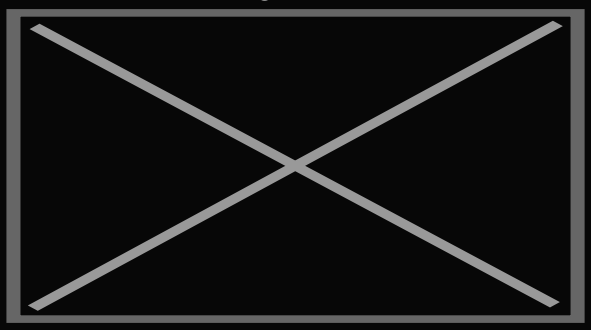


LO SAPEVI CHE?

Quando metti il bicchiere nel ghiaccio tritato si raffredda e si bagna, una volta bagnato le polveri si attaccano.

LO SAPEVI CHE?

La **Zubròwka**, vodka polacca con più di 600 anni di storia, viene distillata per ben sei volte per ottenere una purezza assoluta. Nella fase dell'imbottigliamento viene infusa con l'essenza dell'erba del bisonte, che regala al distillato aromi erbacei e di vaniglia.



LA RIFLESSIONE

Il successo di un cocktail bar dipende soprattutto dalla capacità di accontentare tutti i palati. Nonché dall'abilità di raccontare i drink in lista.