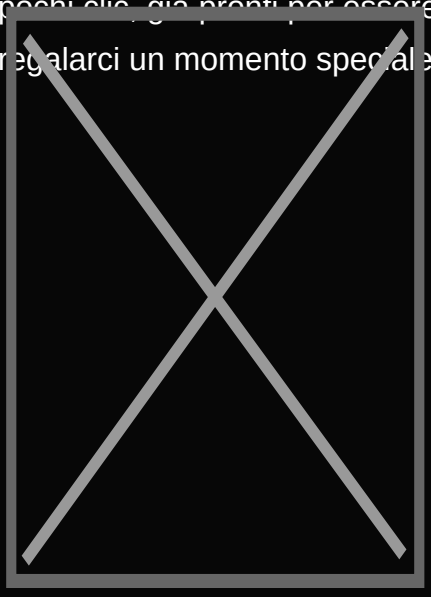
Cocktail pairing per il delivery a Pasqua, i consigli di Mattia Pastori

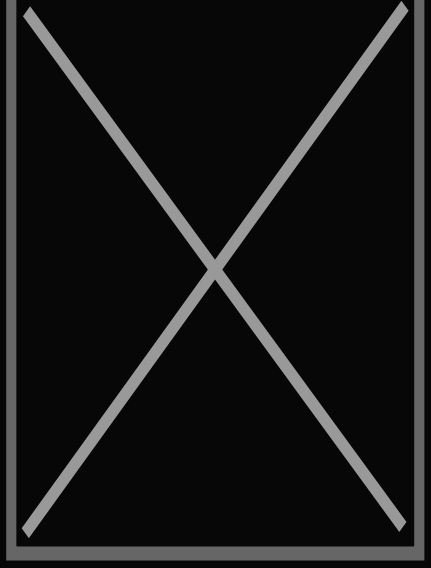
mattia-pastori-ea2ed89e

Se a Pasqua non si potrà viaggiare e riunirsi con amici e parenti, non resta che sperimentare nuove esperienze di gusto per tentare di rendere comunque questo giorno speciale. Per questo il mixologist **Mattia Pastori**, per dare un sapore diverso a questa ricorrenza, propone per il pranzo di Pasqua quattro **abbinamenti insoliti e creativi tra food e i suoi cocktail *ready to drink***, da ordinare in pochi clic, già pronti per essere versati nel bicchiere. Un menu raffinato e un pairing innovativo per regalarci un momento speciale e da ricevere comodamente a casa grazie ai servizi di delivery.



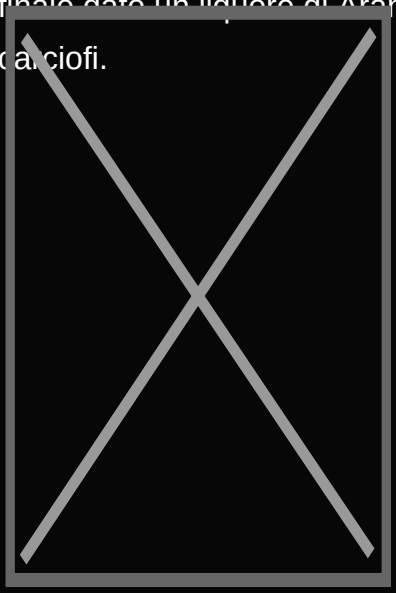
Ravioli ripieni e Mediterranean Margarita

Ravioli ripieni con tenero di uovo di quaglia e tartufo nero pregiato, un primo piatto raffinato proposto nel menu delivery di Pasqua da Emporio Armani Ristorante Milano, da gustare in abbinamento a un Mediterranean Margarita. Un cocktail ready to drink composto da note fresche che si sposano perfettamente con la cremosità dell’uovo, e da sentori agrumati e speziati del Mediterraneo che uniti al gusto vegetale del tequila esaltano le note olfattive del tartufo nero.



Stinchetto di agnello e AX Negroni

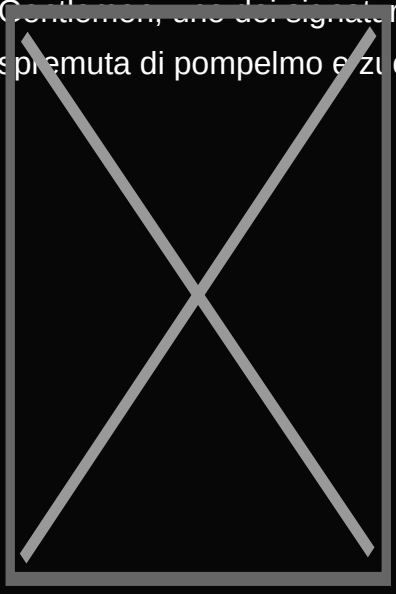
Stinchetto d’agnello alla birra scura, asparagi e carciofi, un classico della Pasqua rivisitato nella proposta di menu firmata Emporio Armani Ristorante Milano incontra un twist sul re della miscelazione firmato Mattia Pastori. L’AX Negroni grazie alla sua struttura avvolgente data dal mix di Vermouth Cocchi e Gin Fulmine risulta in perfetta armonia con i sapori dello Stinchetto d'agnello. Il tocco bitter finale dato un liquore di Arancia Amara va poi a sposarsi perfettamente con i sapori di asparagi e carciofi.



Colomba e uovo di cioccolato con The Gentlemen

Per il dessert il must di Pasqua è la combo lievitato e uovo di cioccolato. L’idea è portare in tavola la colomba classica da gustare con una proposta creativa, come l’Uovo Tiramisù firmato La Perla di Torino e disponibile sullo shop online del brand, che reinterpreta il dessert italiano più amato in una

creazione che unisce l’aroma del caffè, il gusto deciso del cacao e la morbidezza del mascarpone. Come drink in pairing il consiglio è scegliere una ricetta fresca e dal basso tenore alcolico come The Gentlemen, uno dei signature più famosi di Mattia Pastori, a base di Chiaretto Lago di Garda, vodka, spremuta di pompelmo e zucchero.

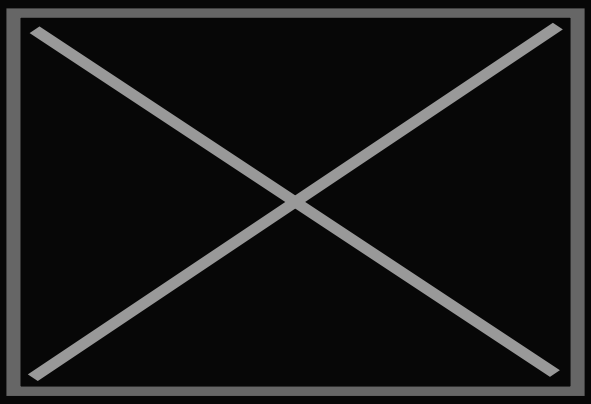


E se nel pomeriggio non si rinuncia all’aperitivo di rito con gli amici su Zoom, un **Martini di Milano** è la scelta perfetta per questo appuntamento. Un Martini cocktail molto leggero e sofisticato, twistato con una riduzione di bitter e zafferano, che si presta all’abbinamento con una classica torta pasqualina proposta in versione finger food, immancabile per accompagnare il brindisi di questo giorno.

Cocktail *ready to drink*: novità, in sviluppo, per la stagione estiva al Franco’s Bar dell’Hotel Le Sirenuse a Positano

Le novità sul tema dei *ready to drink* non sono finite, Mattia Pastori sta sviluppando infatti una proposta sul tema per il **Franco's Bar**, che riaprirà questa estate a fianco dell’esclusivo **Hotel Le Sirenuse a Positano**, un luogo unico dove respirare tutta la magia della costiera Amalfitana e godere di una vista indimenticabile a picco sul mare. Per questa attesissima opening della stagione estiva, Pastori curerà la proposta di mixology con una drink list che punta ad esaltare l’italianità, i profumi della costiera e l’accoglienza tipica di questi luoghi, che hanno reso Positano famosa e amata nel mondo.

[caption id="attachment_184972" align="alignleft" width="300"]



(foto Roberto Salomone)[/caption]

I cocktail in carta ripercorreranno i grandi classici della miscelazione in chiave moderna; ospitalità e attenzione al servizio saranno grandi protagoniste della proposta: i cocktail saranno serviti in bicchieri diversi e molto particolari, con l'idea di richiamare l'amore per l'arte e l'eleganza che caratterizza questa struttura in ogni dettaglio. Al momento si pensa di sviluppare una selezione dei cocktail ideati da Mattia Pastori per la drink list del Franco's Bar che saranno disponibili in formato draft cocktail (alla spina) per il Bar Piscina e Aldo's Bar all'interno di Le Sirenuse.

Dove ordinare i cocktail *ready to drink* di Mattia Pastori

I cocktail *ready to drink* firmati Mattia Pastori possono essere ordinati attraverso diverse piattaforme.

Emporio Armani Ristorante Milano

I cocktail creati per Emporio Armani Ristorante Milano, come Il Mediterranean Margarita e l'AX Negroni, possono essere ordinati sul sito www.cosaporto.it, attraverso MyMenu, Deliveroo o anche contattando direttamente il Ristorante.

Ristorante Identità Golose Milano

I cocktail *ready to drink* firmati Mattia Pastori arricchiranno la proposta delivery di Pasqua del Ristorante Identità Golose Milano. Quattro cocktail d'autore, pre-miscelati a regola d'arte, da ordinare e gustare in abbinamento al menu ideato per questa ricorrenza dagli chef Andrea Ribaldone ed Edoardo Traverso, che si compone di quattro raffinate portate:
Tortino di pasta sfoglia con carciofi, punte di asparagi e pecorino
Lasagna gratinata al ragù di coniglio ligure ed erbe di campo
Lombo di agnello arrosto, mille foglie di patate e fondo di cottura
Crostata, crema pasticcera al gianduia, lamponi e fragole

I cocktail *ready to drink* possono essere ordinati insieme al menu di Pasqua, inviando una mail a prenotazioni@identitagolosemilano.it.

Nonsolococktails

La box *ready to drink* targata Nonsolococktails con 4 ricette signature e tutto l'occorrente per un aperitivo a casa come nei migliori bar, è invece acquistabile in pochi clic su www.nonsolococktails.com e contiene:
4 cocktail pre-miscelati: Martini di Milano, Negroni di Modena, Mediterranean Daiquiri, The Gentlemen
3 Snack Salati
Colonna Sonora per accompagnare l'esperienza
Prezzo Box: 44 euro (promo speciale)