Assenzio, drink, ostriche, pesce in latta: ecco Norah was drunk

sddefault-1-3178261e

Cocktail classici e twist anche in formato mini e una selezione di ben 10 referenze di assenzio, da provare lisce o in miscelazione, importate da Germania e Francia. Già solo per questo sarebbe un format originale. Ma c'è di più. Al Norah was drunk di Milano manca la cucina, ma non il menù food che senza scordare formaggi a km 0 e jamòn serrano vede protagoniste ostriche e sardine (et similia) in latta portoghesi. Una scelta pratica e vantaggiosa, quest'ultima: oltre a essere pratiche e veloci da servire, garantiscono un

buon margine di guadagno.

norah was drunk Norah was drunk è un locale dalla filosofia green dove la maggior parte degli arredi è stata realizzata con materiali di recupero e le cannucce sono di agave che aprirà ufficialmente a Milano il 9 febbraio. E che può esservi di ispirazione.
Guardate il video!

norah was drunk I titolari del Norah was drunk sono due, entrambi operativi: Niccolò Caramiello si occupa della mixology e Stefano Rollo della proposta gastronomica. Che è essenziale ed estremamente versatile: pochi prodotti di alta qualità.

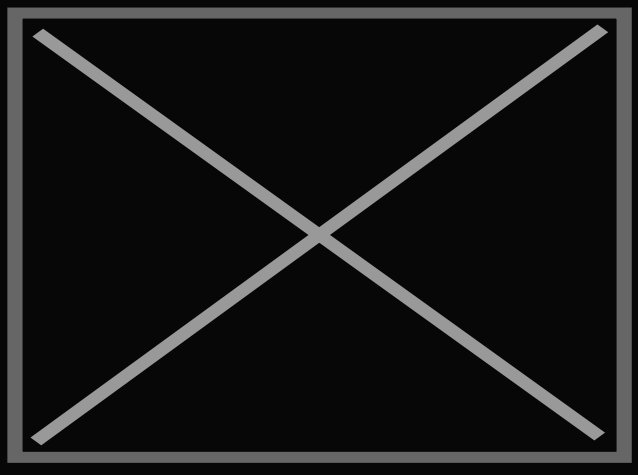
LEGGI ANCHE

Kamikaze

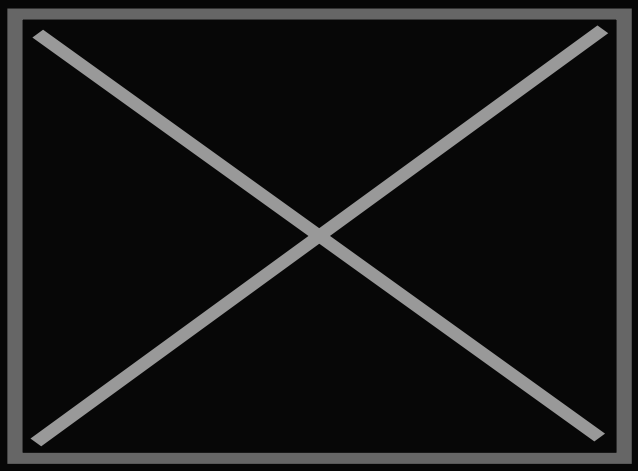
Drink Tutorial Harena’s Kamikaze il twist di Mirko Zanna. Video

Dark'n'Stormy

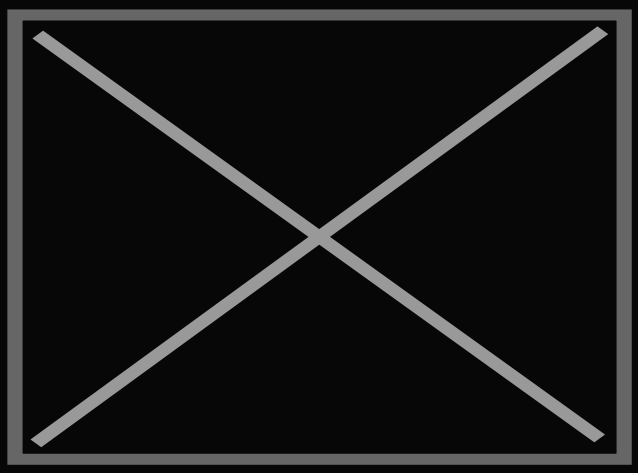
Tutorial: Dark’n’Stormy, drink nazionale delle Bermuda



Santiago il twist del Negroni con la Chartreuse di Antonella Benedetto



SunNycola, il twist del Punch del Barproject Academy. Tutorial



Fly me to the moon la canzone di Frank Sinatra diventa un drink