L'idea vincente: il menù del Raboucer di Milano, Drink Tape

raboucer-5-a0334c03

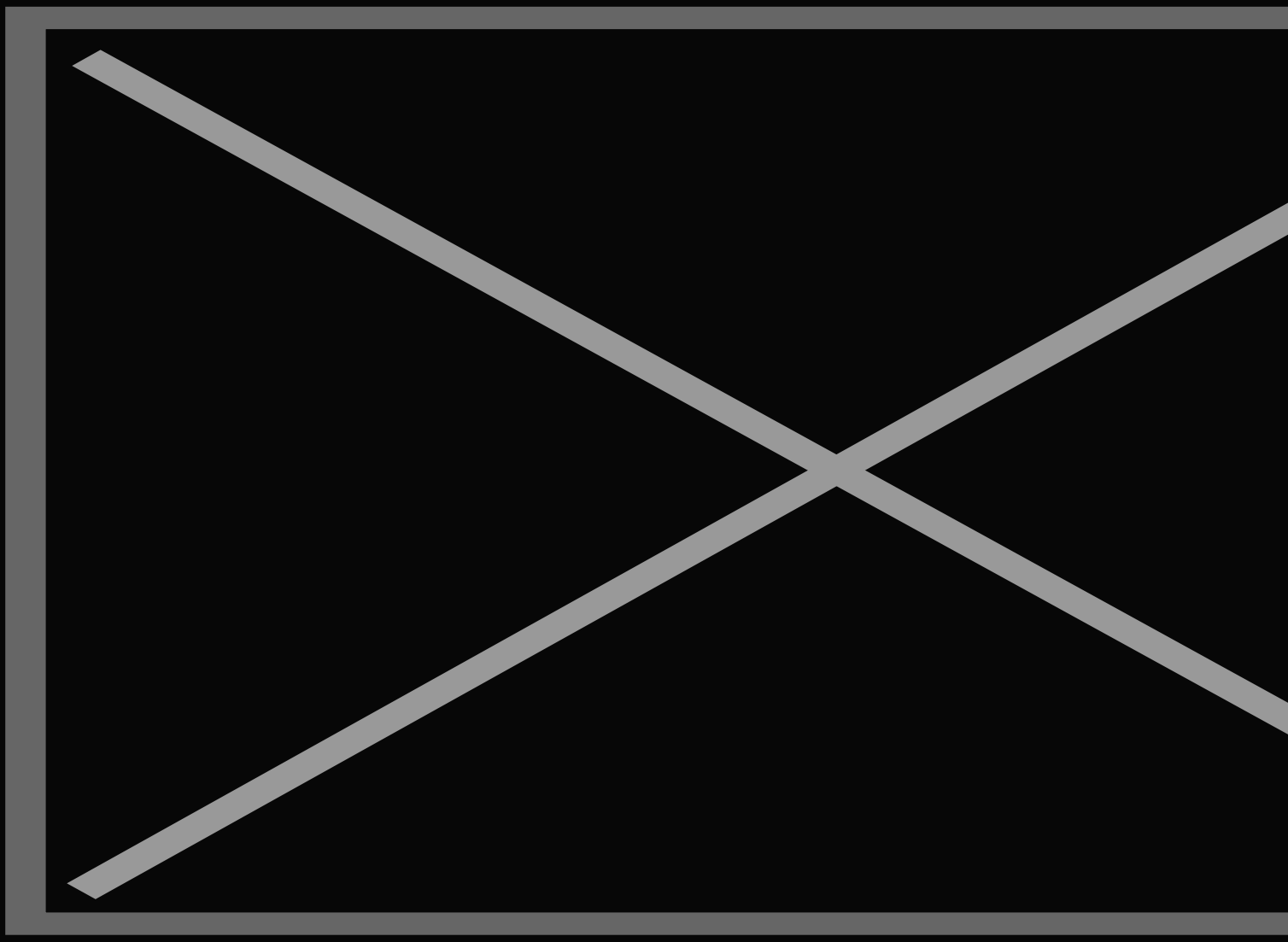
Il menù deve essere coerente con l’offerta e la filosofia del locale. Dopodiché, meglio se è pure originale. Un esempio virtuoso è la nuova cocktail list del Raboucer di Milano, *Drink Tape*

.

CLICCA QUI PER GUARDARE IL VIDEO SERVIZIO!

Raboucer Un nome azzeccato, che dà l’idea della filosofia del cocktail bar aperto poco prima dello scoppio della pandemia da **Andrea Pirola** e **Simone Di Gioia**, rilevando una storica attività degli anni ’00, il *Bar Cuore.* Drink Tape evoca il concept del menù e richiama il suo supporto fisico, ovvero un 45 giri in vinile. Una scelta coerente con le parole chiave del **Raboucer, ovvero miscelazione di ricerca** e buona musica.

RaboucerEcco, quindi, il menù trasformarsi in una playlist di sette pezzi musicali (che si ascolta con il QR code ed è disponibile su Spotify), ognuno abbinato a un cocktail. Colorati e dalla presentazione scenica, i sette signature del **Raboucer** sono pensati per venire incontro ai gusti di un’ampia clientela. Quindi, si spazia.



Per intenderci: c’è il bellissimo **Goodbye Bluesky** (BlueCoat Gin, Limone, Lavanda, Oolong Te al latte, Milk washing) abbinato a The Wall dei Pink Floyd , il super femminile **Con il Nastro Rosa** (Florio Marsala Zacapa 23, Gum, Liquirizia, Cappero) in omaggio a Una giornata uggiosa di Lucio Battisti e il vulcanico **Noi, Loro, gli Altri** presentato avvolto nel fumo del ghiaccio secco (Don Julio blanco, Casamigos Mezcal, lattofermantazione di ananas, fava tonka, profumato al fumo di quercia) e proposto con lo skit Noi, Loro, gli Altri di Marracash e Fabri Fibra.