Dry Milano rinnova menù e drink list, tra pizza e sostenibilità

20240328101047drymilano-lorenzomascaraedris-b158411f

Con l'arrivo della primavera e in occasione della Design Week (a Milano dal 15 al 21 aprile), **Dry Milano** **rinnova il menù e la nuova cocktail list** che, non certamente a caso, si ispira all'arte e al design ma fa anche tesoro degli insegnamenti **contro gli sprechi alimentari.**

Si parte con **No Kissing**: rim di sale, tequila infusa con pane (di riutilizzo dalla cucina), ed estratto di rabarbaro. Ha un gusto terroso, fresco e acidulo grazie alle note vegetali che donano freschezza insieme a un elemento giocoso e inatteso con l'aggiunta di Perrier.

Si prosegue con **Starlight** dove vengono riutilizzati parti di scarto del lattughino per fare un cordiale a base di kiwi, vermouth ambrato Mancino e vodka Altamura. Si aggiunge consistenza con una chips di kiwi. Il gusto riporta a sentori di prato e frutta, facendo emergere le tonalità della vodka e i sentori profumati del vermouth ambrato.

I'm Hungry invece è una dichiarazione di intenti per chi varca la soglia di Dry, consapevole di poter bere e mangiare bene, un cocktail di recupero dove si trovano le bucce dei piselli unite al succo d'ananas per farne uno sciroppo in abbinamento alla piña Colada chiarificata con latte di cocco. Si prosegue con **Loud Mule**: vodka infusa con scarti di asparagi, liquore strega, lime e Ginger beer, è un velluto di passion fruit servito nella mug del moscow mule che rivela un gusto fresco, acido ed erbaceo.
E ancora: **Hellboy**, con Negroni e gin infuso con scarti del parmigiano reggiano, cordiale ai lamponi, vermouth Mancino secco e Campari. Si completa con sfiziose chips di parmigiano, con sentori acidi, dolci e sapidi. A chiudere è il provocatorio **Shaving Foam**, un cocktail da fine pasto per accompagnare il drymisù: si recupera il latte della mozzarella di bufala per farne uno sciroppo con caffè che rivela una texture cremosa e aromatizzata, completata poi dal rum invecchiato Barcelò Imperial, Amaro Lucano, giocando in equilibrio tra spezie, note legnose e gusti fruttati del marsala. A

completamento una spuma di nocciole.

L'artefice della drink list è il bartender **Edris Al Malat** che ha appena ricevuto il premio come Ambasciatore del buon bere da Spirito Autoctono all'interno dell'evento Mixologist. Nella stessa occasione Dry Milano ha ricevuto il premio Ampolla d'oro Mangiare & Bere Bene 2024.
Tutte queste proposte sono pensate anche per trovare **riscontro nei piatti della cucina** che a ogni stagione si rinnovano, trovando nuove direzioni di ricerca grazie alla curiosità del **pizzaiolo Lorenzo Sirabella**, sempre più concentrato sull'**elemento vegetale**. Insieme ai grandi classici, il menù Dry Milano si arricchisce quindi di **ingredienti di primavera provenienti dal progetto orto di Dry** che ha iniziato a dare i suoi primi risultati.

*"Con l'arrivo della primavera si apre una stagione di **nuovi slanci e nuovi progetti**, primo tra tutti proprio l'orto, una realtà che stiamo imparando a conoscere e lavorare, che richiede tempo per trovare la strada giusta ma che siamo certi ci darà modo di inserire elementi sempre più freschi con sapori autentici **privilegiando una filiera corta e proposte secondo stagione e disponibilità"*** commenta **Lorenzo Sirabella** introducendo le novità per il suo menù aperto da **Green Spring**: una tavolozza di sapori e colori vegetali lavorati in varie consistenze, di cui si utilizzano tutte le parti, scarti inclusi, **nel nome della stagionalità e dello spreco zero**. Si tratta di una pizza manifesto con la vellutata di scarola, carciofo arrosto, asparago, crema di carota e arancia, cavolo viola, piselli allo scalogno e chips di topinambur, che rivela combinazioni inattese a favore di preparazioni genuine nel nome di un menù che dal bancone alla cucina privilegia la circolarità delle materie prime.

Si continua poi con la pizza **5 formaggi, Vermouth e Barbabietola**, dove la classica 4 formaggi è stata arricchita del caprino, dal gusto acidulo che ben si abbina alla dolcezza della barbabietola con riduzione di vermouth rosso ambrato Mancino, completata da polvere di barbabietola (che si utilizza anche in un drink) . Nuovi sapori si rivelano infine nella proposta **Lardo, Asparagi e Gorgonzola** giocando di contrasti tra il gorgonzola piccante in abbinamento alla parte sapida e speziata del lardo e il sapore caratteristico degli asparagi che aggiunge una nota verde intrigante, completata dalla croccantezza delle noci Pecan.