Il Marchese: nel cuore di Milano il cocktail bar re degli amari

20240403093350marchese-a8af0c25

Vicino il Teatro alla Scala e le atmosfere del quartiere Brera, scenari a prima vista distanti anni luce da uno dei film più "romani" di Alberto Sordi, *Il Marchese del Grillo*. Eppure è proprio nel cuore del capoluogo meneghino che nel 2023 nasce il Marchese, duplicato del format **dell'Amaro bar più grande d'Europa** della capitale (oltre 600 le etichette italiane).

A dirigere il tutto c'è sempre il bar manager Fabrizio Valeriani che non a caso ha voluto fare anche del locale di via dei Bossi, in un ambiente che rievoca il lusso nobiliare d'altri tempi, **una fucina di tendenze** con una drink list dove trionfano gli amari, protagonisti indiscussi dei cocktail offerti per l'aperitivo.

"Gli amari rappresentano il nostro orgoglio", racconta **Fabrizio Valeriani**, spiegando come la drink experience de Il Marchese miri ad ampliare proprio la conoscenza del mondo di quei prodotti che incarnano **l'artigianalità, il made in Italy e il legame con il territorio d'origine** attraverso la valorizzazione delle materie prime.

*"Ecco perché siamo soliti portare al tavolo tre assaggi ripartiti nelle categorie dolce-agrumato, medio amaro e amaro. Solo **dopo aver intercettato la preferenza del cliente** serviamo il bicchiere più affine a quel gusto. L'amaro sta finalmente vivendo un **periodo di crescita straordinaria**, destinata a rinsaldare le abitudini del post cena e disegnando una traiettoria che ci porta a sperimentare nel mondo della mixology",* conclude il bartender.

Per accompagnare l'aperitivo, disponibile dalle 18.30 alle 21.30 sul bancone o nel salottino privè dall'atmosfera retrò, la scelta spazia dal classico connubio con una selezione di fingers alla proposta **"Aperitivo Romano"** con assaggio di Amatriciana e Cacio e Pepe, piatti classici della tradizione romana, e crocchetta. **"Aperitivo Vegetariano"**, invece, è un tasting di Cacio e Pepe e crocchetta di

melanzana e basilico. Oppure si può optare per la formula **“Aperitivo Taglieri”** con una selezione di salumi artigianali selezionati dallo Chef de Il Marchese.

A caratterizzare la drink list dell’aperitivo sono invece gli **Amari Fizz**: dal **“Nepeta Fizz”** (Amaro Nepeta, Simple Syrup, Succo di lime) al **“Dente Fizz”** (Amaro Dente di Leone, Simple Syrup, Succo di lime). Una contaminazione tra amari e bollicine italiane si ritrova poi nel **“Cavaliere di Franciacorta”**, un cocktail Champagne base Franciacorta, con Tequila Patron, Vermouth Martini Rubino, Amaro del Capo Red, sciroppo di mandarino fatto in casa, succo di lime fresco, top di Franciacorta e spray di rosa damascena.

Sull’asse tra la Capitale e il capoluogo meneghino spicca il Signature **“Roma-Milano”** con Campari Bitter, Amaro Formidabile e Angostura Bitter. E ancora: **“Apple Barberini”** (Cachaca Leblon, Amaro Sarandera Mela Verde, Fake Lime, zucchero liquido), **“Duomo Paper Plane”** (Wilde Turkey 101, Vermouth Rubino Martini, Amaro Ciociaro Paolucci, zucchero liquido), **“Brera Boulavardier”** (Bourbon Wild Turkey 101, Campari Bitter, Vermouth Cinzano 1757, Amaro Neri, Chinotto e menta selvatica).

Ma non è finita. Sul lungo bancone tra doghe in legno fanno bella mostra di sé addirittura **sei varianti di Americano**, anche con aromatizzazione fumée, tutte realizzate con amari diversi e con la legenda che riporta il grado di dolcezza o amarezza del drink.

L’Americano **#1**, sempre in carta, è composto ad esempio da Campari bitter, Vermouth rosso Cinzano 1797, Velluto Braulio Riserva, Soda tè nero, pere e cannella, Bitter al cioccolato.

Oppure il **#2** con Vermouth Cocchi “Dopo Teatro”, Bitter Riserva Speciale Martini, Amaro Elixir Rvtaben Cappelletti e Soda o, ancora, il **#5** con Amaro Urlich Marolo, Antica Formula Carpano, Bitter Carpano, Soda al Tè Nero, pere e cannella.