Milano: al Mio Lab, il cocktail bar del Park Hyatt, lo spritz è take away

20240903150059a4-03539-85f341d7

Sorseggiare uno spritz passeggiando per Milano.Si chiama "Spritz Mi" la nuova formula proposta da **Mio Lab, il cocktail bar del Park Hyatt**, l'hotel di fronte alla Galleria Vittorio Emanuele II, che l'anno scorso ha festeggiato 20 anni di attività.

L'idea è quella di offrire al cliente un servizio in più oltre alla possibilità di bere il drink seduto nel locale: Spritz Mi infatti si rivolge sia ai turisti che soggiornano nell'hotel, sia alla clientela del cocktail bar.

«*Dato che i clienti stanno sempre più apprezzando i soft drink e la possibilità dei cocktail take away, Spritz Mi è nato per soddisfare questa tendenza e per offrire un servizio aggiuntivo all'ospite dell'Hotel, oppure al cliente di Mio Lab, che, però, ha anche piacere a consumare il drink in giro per la città*», spiega a *Mixerplanet* **Alessandro Iacobucci, bar & lobby manager di Mio Lab.**

SPRITZ IN TRE VARIANTI

Oltre allo Spritz originale, composto da Aperol, Prosecco e Soda, il format offre uno Spritz realizzato con il bitter del Mio Lab, **"The Bitter The Better",** in due varianti differenti.

«*Su 10 spritz,* ***8 sono fatti con Aperol, mentre 2 con Campari -*** continua Iacobucci -. *Ma proponiamo due versioni esclusive con il nostro bitter:* ***Saffron e Cascarilla.*** *Il primo è arricchito con lo zafferano, rendendo omaggio alla città di Milano; mentre il secondo aggiunge un profumo secco e aromaticità al drink, dandogli note piccanti e fresche. Il tutto è accompagnato da ghiaccio in cubetti (Hoshizaki)*».

La presentazione è fondamentale e varia a seconda che sia destinata al take away, con un **packaging ecosostenibile**, o al consumo sul posto, con un bicchiere adatto. «*Lo Spritz to go viene inserito in un sacchetto di carta all'interno di un bicchiere apposito che rimane fermo. Ma non solo, il*

drink è accompagnato anche da ***mandorle salate presentate in una confezione ben chiusa.*** *Se consumato al bar, invece, viene servito nel* ***calice con stelo e accanto vengono proposti degli assaggi***», conclude il manager.