'Il Giro del Mondo in 10 Cocktail'. La nuova drink list di Terrazza Duomo 21

20250206115523ilgirodelmondoin10cocktail-terrazzaduomo21-dic24-jpeghd-185c75e8

I continenti e la cultura sono al centro della nuova drink list di Terrazza Duomo 21, il cocktail bar affacciato (nel vero senso della parola) su Piazza del Duomo a Milano. Un locale il cui respiro internazionale si intuisce già dal nome del menu, non a caso chiamato "**Il Giro del Mondo in 10 Cocktail"**, dove ogni drink richiama luoghi lontani, pensato dal bar manager David Grigolato come una lista **in cui sia i clienti milanesi che i turisti possono riconoscersi.**

«*Abbiamo ideato questa drink list perché, trovandoci nel cuore di Milano, viviamo il turismo 24 ore su 24* - dichiara il bar manager a *Mixerplanet -. Ogni giorno accogliamo persone da tutto il mondo, e volevamo offrire qualcosa in cui tutti potessero riconoscersi e ritrovare sapori familiari, dal* ***cognac al whisky, fino alla cachaça.*** *Terrazza Duomo 21 non è solo una location con la vista sul Duomo, ma anche un luogo dove si può bere bene e vivere un'esperienza di qualità*».

UN VIAGGIO TRA COCKTAIL, MOCKTAIL E BEVANDE ANALCOLICHE

La drink list conta in totale **18 cocktail,** comprendendo anche signature e mocktails. Tra questi, il **Caffè delle Indie** è un cocktail che omaggia i viaggi storici delle Compagnie delle Indie. Questo drink, che rappresenta una sintesi di sapori che riflette le rotte commerciali e l'influenza culturale delle esplorazioni, celebra così l'incontro e la fusione di tradizioni culinarie e culture diverse, tipico delle esplorazioni e degli scambi delle Compagnie delle Indie.

«***Con crema di rum, rum caraibico, sciroppo di nocciole tostate, caffè e una tintura di cannella,*** *Caffè delle Indie è un drink denso e aromatico, servito nel classico di bambù. Volevo creare qualcosa che fosse quasi un dolce, perfetto anche in abbinamento a un dessert. Per completare l'esperienza, sopra il cocktail ho aggiunto un biscotto al burro, che aggiunge un tocco dolce*», spiega Grigolato.

Inoltre, essendo Terrazza Duomo 21 sponsor di **Malfy Gin,** il bar manager ha creato **4 signature cocktail** per esaltare le note del gin. «*Abbiamo creato 4 signature con Malfy Gin all'arancia, al limone, al pompelmo e nella versione original*», aggiunge il bar manager.

Infine, non mancano le bevande analcoliche come drink con birra 0 e mocktail come **Pepper Breeze,** dal gusto speziato ed agrumato (con Orange Juice, White Pepper Penja, Ginger Ale Fever- Tree); **Dolce Vita,** amaro e agrumato (con Martini Vibrante, Bitter Monin, Ambroeus); **Sunny Delight,** dal tocco rinfrescante e fruttato (con Apricot Juice, lime, Vanilla Syrup, Nastro Azzurro 0.0) e **White Harmony,** una bevanda aromatica ed equilibrata (con Roots Divino Bianco, Tanqueray 0.0, Citric Acid, Simple Syrup, Thyme).

CAFFE' DELLE INDIE

Ingredienti

30 ml Rum Bumbu Cream

30 ml Roots Kanela

15 ml Nocciola tostata

15 ml Rum Bumbu

22 ml Caffe

Garnish: biscotto sbriciolato

Tecnica: shake