Bob Milano, otto signature nella nuova drink list. In attesa della new-entry Bob+

20250402174303team-97f34836

Nuova drink list primaverile e aggiunta di uno spazio degustazione. Il cocktail bar milanese in Via Borsieri alza il sipario sulle neonate proposte di cocktail da ordinare da qui all'inizio dell'estate, ma non solo. Il locale si appresta, infatti, **ad allargarsi addizionando un'ulteriore location chiamata Bob+**, saletta situata al civico successivo a dove si trova ora e che aprirà le porte al pubblico il prossimo 1 di giugno (data simbolica dato che, nel quel giorno nel 2018, venne inaugurato Bob, ndr).

Questa novità rappresenta un tassello di collegamento tra le anime del progetto, come spiega al nostro sito **Cesar Araujo, head bartender** del cocktail bar milanese: «*Con questa estensione si dà vita a un punto di contatto tra due nostre asset: il cocktail bar e il laboratorio Percento Lab che promuove attività di formazione professionale, vendita di spirits, organizzazione di eventi e consulenza aziendale. Con Bob+, oltre ad avere a disposizione un luogo in grado di accogliere circa 25 avventori, testiamo nuove forme di servizio, come le serate food experience previste un giorno a settimana e basate su un food pairing dove sei diversi cocktail sono proposti ognuno in abbinamento a un piatto della nostra cucina*».

Progetto importante questo, al quale potrebbe, secondo alcune voci, affiancarsi anche **una possibile seconda apertura dell'insegna a Milano, in zona Paolo Sarpi**. *Mixerplanet* vi terrà aggiornati in merito.

IN LISTA 8 SIGNATURE

In attesa del taglio del nastro di Bob+, al banco del cocktail bar principale, situato nel cuore del dinamico quartiere Isola, si possono da ora ordinare i drink frutto di un lavoro congiunto condotto da due mixologist: **Diego Ferrari al testo e Cesar Araujo al banco**. Il primo in veste di scrittore, il secondo come alchimista delle nuove ricette. In tutto **8 signature, a due a due inseriti**

rispettivamente nelle categorie Sour, Aperitivi, Bitter e After Dinner, ciascuno dei quali inserito in una determinata fase storica all'interno di spy story e gialli firmate, appunto, da Ferrari.

Il primo capitolo di questa serie di mini racconti (4 in tutto) che introducono al drink, Mixerplanet l'ha raccontato la scorsa estate e il periodo di riferimento era quello pre-proibizionista, con rilettura di alcuni cocktail in voga o nascenti in quei decenni. Stessa formula seguita dunque per questo secondo step narrativo, questa volta con le lancette del tempo spostate in avanti fino a giungere negli anni del proibizionismo, dal 1920 al 1933. **I nuovi drink firmati Araujo guardano Oltreoceano e verso i Caraibi, ma anche alla liquoristica del Vecchio Mondo**, Italia compresa come si evince assaggiando **Dandy**, rivisitazione del Boulevardier ottenuto miscelando Vecchia Romagna Riserva 'Tre Botti', Select, Rosso Antico Vermouth e un'aggiunta di cacao & mushroom.

Attenzione posta poi sul mood del momento, vale a dire l'offerta di **drink low alcoHOl** e, in questo caso, ambientando la trama a Cuba, la nuova lista presenta **Pickfair** rivisitazione del Mary Pickford, preparato con rum Santa Teresa 1796, Maraschino Liqueur, Melograno e Lapsang Tea, finalizzando il tutto con un garnish di ananas. Il racconto di Ferrari fa poi tappa a New York, presso il Wallick Hotel dove si consuma una spy story a buon fine dalla quale sboccia **Laroche**, ricetta che il bartender di Bob propone come rilettura dell'Aviation assemblando nella fattispecie gin Roku con violetta, pera speziata e concludendo con tocco di tonica. È, invece, a Parigi che prende forma il **Pick Me Up**, un 'altro' Bloody Mary che scaturisce dal sodalizio tra Altamura vodka, giardiniera cordial e idrato di pomodoro. La gradazione alcolica sale poi d'intensità con il cocktail **Plaza Hotel**, con la narrazione di Ferrari che trasloca all'interno delle mura di un ipotetico Bob del passato. Qui il drink è frutto di un mix di tequila Blanco Espolon con Rhum Trois Rivieres, lemongrass e chiodi di garofano, per ottenere una nuova essenza di un Mojito. **Back to Cuba**, invece, per un'altra versione sempre del Mojito, questa volta chiamata Traveller, la cui trama si sposta all'interno della mitica Bodeguita del Medio che diventa spunto per una bevanda a base di Pisco 1615 Quebranta, Cachaça, menta, cetriolo e chiosa finale di lime. Si finisce poi in terra albionica con **Cañon 75**, esplicito twist del French 75 che sostituisce al classico gin del rum Brugal 1888, aggiunge poi succo di banana e macis, e quindi, a chiudere, versa on top l'immancabile bolla francese. Infine, rimanendo sempre a Londra, più precisamente con una storia che si svolge nell'area bar del Savoy Hotel, sbuca **Killer or Cure**, variazione del Corpse Reviver e figlio di un incrocio robusto tra gin Bulldog, dry Vermouth, liquore di yuzu e cordial lime.

Svelati i drink della primavera, il prossimo capitolo con tanto di narrazione e nuovi twist on classic sarà presentato nei primi giorni di luglio e riguarderà alcuni grandi classici che hanno animato **le folli notte della disco music degli anni '80**, con qualche sconfinamento musicale nel decennio successivo. Infine, la quadrilogia firmata da Ferrari e tramutata in drink da Araujo, si concluderà con l'inizio del

2026 quando saliranno sul banco altre 8 ricette ispirati da uno dei cocktail bar più noti di questo ultimo quarto di secolo, ovvero il Milk & Honey di New York. Obiettivo: presentare la drink list il 1 gennaio, il giorno in cui, nell’anno 2000, il bar della Grande Mela venne inaugurato.