ByIT, a Brera arriva il nuovo locale del gruppo IT

20250508104143byit-interni-at-uranodesignit-e810d9b3

Unire l’arte della mixology all’esperienza culinaria da gustare in un morso. È questo l’obiettivo di **ByIT**, la nuova venue del **brand IT, che apre le sue porte a Brera.** A guidarla, **il fondatore Alessio Matrone, lo chef Aldo Palladino e il bar manager Dario Schiavoni.** «*Abbiamo deciso di chiamare il nuovo locale ByIT, richiamando il termine “bite” in inglese, cioè morso, per offrire ai clienti un’esperienza di sorsi e morsi*», spiega a Mixerplanet il bar manager del locale.

Dall’aperitivo alla cena, fino al dopocena, si tratta di **un nuovo format per il gruppo IT**, già presente con ristoranti ad Ibiza, Londra, Milano, Porto Cervo e Tulum. «*Con ByIT inizia una nuova sfida per consolidare la presenza del gruppo IT anche nel panorama della mixology* - dichiara in una nota stampa **Matrone** -. *Il nostro obiettivo è quello di creare un luogo dove il piacere del buon bere e del mangiare possano dialogare in un modo nuovo e diretto. Abbiamo messo insieme idee, visioni e talenti, dando vita a un’esperienza che fosse insieme sofisticata e accessibile, curata nei dettagli, ma libera da formalità*».

LA DRINK LIST: TRA CLASSICI, RIVISITAZIONI E SIGNATURE

È attorno alla drink list curata da Dario Schiavoni che ruota l’esperienza di ByIT: un’offerta costruita con studio, materie prime selezionate e preparazioni artigianali, composta da **20 cocktail** e basata su quattro pilastri della miscelazione - **Negroni, Margarita, Daiquiri e Highball.** Ogni categoria viene declinata in tre versioni: una più leggera, una classica e una rivisitata in chiave gastronomica, pensata per il food pairing.

«*La freschezza del prodotto e la manualità sono il cuore del nostro lavoro in cucina e al bancone. I nostri cocktail possono sembrare semplici, ma dietro ciascuno c’è una struttura studiata nei minimi dettagli* - continua Schiavoni -. ***Il Peperone** è il nostro daiquiri zero waste: utilizziamo il peperone al*

100 %, cuocendolo e affumicandolo al Josper, poi lasciamo in infusione il rum per una notte; con il residuo di peperone realizziamo lo sciroppo, mentre gli scarti diventano un biscottino croccante che accompagna il drink. Rum al peperone, sciroppo di peperone e lime, serviti in coppetta con il biscottino: un cocktail gastronomico perfetto per il food pairing, ad esempio con una pizza».

Ma non solo. **La drink list riflette anche i viaggi e l'esperienza internazionale del bar manager, che vanta 18 anni nel mondo della ristorazione, gran parte dei quali trascorsi all'estero, tra Londra, Portogallo e Asia**. Ne sono un esempio il My Asia e Mexican Sour. «***My Asia** è un omaggio ai miei viaggi in Estremo Oriente: un low highball che unisce l'amaro Lucano a una punta di Sichuan pepper. Il pepe cinese, noto per il suo effetto "addormenta-bocca", viene trattato da noi per esaltare il suo carattere amaricante, sposandosi con le erbe dell'amaro Lucano; infine, una soffice foam di Amaro Lucano completa il drink*», aggiunge il bar manager.

Oltre alle 4 categorie, ci sono anche i Signature creati da Schiavoni. Tra questi, il **Mustacchioni**, signature di Dario per eccellenza, a base di Tequila Casamigos Reposado e Campari, servito in coppetta e completato da un biscotto al cioccolato che replica la forma dei baffi del suo ideatore. L'offerta prosegue poi con i **Classic with a Twist**, una serie di cocktail iconici reinterpretati secondo lo stile del Bar Manager. Non mancano poi **tre proposte alcohol free**, una vasta selezione di **spirits** da consumare in purezza e una lista, breve ma ricercata, di **vini** e **liquori** dall'Italia e dal mondo.

LA PROPOSTA GASTRONOMICA

La proposta gastronomica, affidata allo chef **Aldo Palladino**, è incentrata sui *bite* da mangiare con le mani e condividere al tavolo. Tra le specialità firmate ByIT, i **Mini Bun** con pollo in agrodolce e salsa alla senape e i **lievitati** realizzati con **impasti** speciali - dal rustico al tegamino, proposto nella variante al mais o al nero di seppia, fino all'impasto al vapore alla barbabietola - e topping ricercati, rigorosamente in formato "one bite", per un'esplosione immediata di gusto. Spiccano anche il **Finto catsu sando di ossobuco**, omaggio ironico alla cucina meneghina, e l'**Astice Shitake**, che combina i sapori orientali della crema di shitake e zenzero con l'astice, la mela e i funghi enoki in tempura.

Non mancano i fritti e la pizza sottile di IT e, a chiudere la carta, una selezione di dessert, tra cui la **Pizza brioche**, con vaniglia, rabarbaro e fragola, completata dalla namelaka bianca e da un tocco floreale di rosa.

MY ASIA

Ingredienti:

45 ml Amaro lucano
30 ml Sichuan pepper
25 ml Succo di limone
Top up Tonic water
Amaro lucano foam

Bicchiere: high ball

Preparazione: frullare con un blender 50 gr di Pepe di Sichuan, 25 gr di zucchero e 100 gr di acqua, poi cuocere fino ad ebollizione e filtrare.

Preparazione Amaro lucano foam: si unisce l'Amaro lucano con Sucrose ester

MEXICAN SOUR

Ingredienti:
45 ml cordiale al mais
50 ml mezcal al mais
30 ml di succo di lime
Preparazione cordiale al mais:

Ingredienti:

Mais dolce Bonduelle 200 g
Acqua 500 ml
Zucchero 400 g
Acido malico 5 g
Sale 0.5% g

Procedimento
1.? ?Pesare accuratamente tutti gli ingredienti
2.? ?Unire gli ingredienti in un unico contenitore e frullare fino al completo discioglimento dello zucchero
3.? ?Filtrare prima con colino a maglia fine e successivamente con la superbag
4.? ?Per il servizio, imbottigliare ed etichettare; per conservare, mettere in sottovuoto ed etichettare scrivendo nome, data, quantità

MY ASIA

Ingredienti

45 ml Amaro lucano

30 ml Sichuan pepper

25 ml Succo di limone

Top up Tonic water

Amaro lucano foam

Servito in un bicchieri high ball.

Preparazione Sichuan pepper

Frullare con un blender 50 gr di Pepe di Sichuan, 25 gr di zucchero e 100 gr di acqua, poi cuocere fino ad ebollizione e filtrare.

Preparazione Amaro lucano foam

Si prepara unendo l’Amaro lucano con Sucrose ester.

Ingredienti
45 ml cordial Al mais
50 ml mezcal al mais
30 ml di succo di lime
Preparazione Cordiale mais
Ingredienti
Mais dolce Bonduelle 200 g
Acqua 500 ml
Zucchero 400 g
Acido malico 5 g
Sale 0.5% g

Procedimento
1.? ?Pesare accuratamente tutti gli ingredienti.

2.? ?Unire gli ingredienti in un unico contenitore e frullare fino al completo discioglimento dello zucchero.
3.? ?Filtrare prima con colino a maglia fine e successivamente con la superbag.
4.? ?Per il servizio, imbottigliare ed etichettare; per conservare, mettere in sottovuoto ed etichettare scrivendo nome, data, quantità.

MEXICAN SOUR

Ingredienti

45 ml cordial Al mais

50 ml mezcal al mais

30 ml di succo di lime

Preparazione Cordiale mais

Ingredienti

Mais dolce Bonduelle 200 g

Acqua 500 ml

Zucchero 400 g

Acido malico 5 g

Sale 0.5% g

Procedimento

1.? ?Pesare accuratamente tutti gli ingredienti.

2.? ?Unire gli ingredienti in un unico contenitore e frullare fino al completo discioglimento dello zucchero.

3.? ?Filtrare prima con colino a maglia fine e successivamente con la superbag.

4.? ?Per il servizio, imbottigliare ed etichettare; per conservare, mettere in sottovuoto ed etichettare scrivendo nome, data, quantità.