Fabrizio Valeriani firma la nuova drink list del Marchese Milano

20250523093933schermata-2025-05-22-alle-114425-4abf2087

Un viaggio nel mondo mixology con un un focus particolare sull'utilizzo degli amari italiani. Come da sua tradizione, il Marchese Milano presenta la nuova drnk list ideata dal bar manager Fabrizio Valeriani in cui si ritrovano cocktail che rivisitano i grandi classici insieme ad abbinamenti inediti.

Così, il **Cavaliere di Franciacorta** è un mix di tequila Espolon Blanco, Vermouth 1757 Cinzano, Amaro del Capo Red, sciroppo al mandarino e succo di lime, completato da un top di Franciacorta Freccianera. Il **Jonio Southside** è un twist del classico Southside con Bulldog Bold Black Gin, Amaro Herbartem Cordialmente, succo di lime e sciroppo di zucchero. Per gli amanti dei sapori più decisi, l' **EUR Negroni** rivisita il Negroni con tequila Espolon Blanco, Vermouth 1757 Cinzano Extra Dry e Amaro Grinta. **Non mancano proposte per l'aperitivo, come le versioni di Spritz e variazioni sul tema dell'Americano**. Da segnalare anche gli **Amari Fizz**, che esaltano le note di amari specifici come il Carciofo, la Piperna e la Mandragola. Per chi preferisce le **proposte analcoliche**, lo Zero Americano è un twist dell'Americano con Bitter Note 0% Alcool e Volo 0% Alchool Inspired Vermouth.

Come già lo scorso anno**,** i nomi dei cocktail sono ispirati alle **fermate della metropolitana di Roma e Milano**, un omaggio alle due città dove Il Marchese è presente, creando un fil rouge tra l'esperienza del viaggio urbano e il viaggio sensoriale nel bicchiere. Presto, però, **con la stagione estiva si aggiungerà la sede di Poltu Quatu**, una delle destinazioni più rinomate della Costa Smeralda, in Sardegna.

«*Ho voluto creare una drink list che celebrasse la ricchezza e la complessità degli amari italiani, un nostro marchio di fabbrica* - racconta Valeriani –. *Erroneamente l'amaro è sempre stato ricondotto ad un momento dopo-pasto, ma in realtà è un ingrediente fondamentale per la mixology moderna, capace di regalare sfumature aromatiche inaspettate e di esaltare ogni cocktail. La nostra nuova proposta è un invito a esplorare questo mondo affascinante, attraverso drink che raccontano storie e creano emozioni*».

Per le occasioni speciali, infine, e per chi desidera un'esperienza ancora più esclusiva, Il Marchese Milano propone una selezione di **"Luxury Cocktails"**. Si tratta di creazioni che utilizzano distillati pregiati e ingredienti ricercati, per un risultato di assoluta eccellenza. Tra questi, il Platinum Margarita, un twist della Margarita con Clase Azul Reposado e Amara Caroni, e il Supercar, una rivisitazione del Sidecar con Cognac Hennessy X.O.