# Roma, da Terrazza Mantis by Martin Miller’s la guest shift con Matteo Fornaro di Azotea

20250903091419mantis-b63934e2

Appuntamento all’11 settembre con **il progetto romano firmato Martin Miller’s Gin** e la guest shift con il bar manager e co-founder di Azotea **Matteo Fornaro**, all’interno della formula settimanale **Martini & Sofficini**.

Il gin premium, distillato con pura acqua islandese e distribuito in esclusiva sul mercato italiano da **Compagnia dei Caraibi**, anima la terrazza del **Mantis** a Roma esaltando anche in questo secondo evento l’intramontabile cocktail grazie all’iconica offerta food dello chef **Martini** e alla mixology di Matteo Fornaro, alla guida del noto cocktail restaurant nikkei torinese.

Classe 1978, originario di Vercelli, Matteo Fornaro si avvicina alla **miscelazione** dopo una prima carriera nella fotografia e nella comunicazione visiva. Negli anni e nelle varie esperienze dietro al bancone, approfondisce tecniche e ingredienti e sperimenta una mixology basata su fermentazioni, infusi, shrub e preparazioni homemade. Il progetto Azotea, fondato insieme alla restaurant manager e pastry chef **Noemi Dell’Agnello**, nasce dall’idea di **esaltare la contaminazione nippo-peruviana** attraverso un’offerta gastronomica che si suddivide in due sezioni: tapas e cucina. In accompagnamento, sips, ovvero cocktail in porzione ridotta, pensati in modo omogeneo e organico insieme ai piatti.

Terrazza Mantis by Martini Miller’s Gin **è aperta dal martedì al sabato, dalle 18.00 all’1.00**.