Amalfi, al Bar dei Cappuccini due guest shift con Roberto Bracco del Dante West Village di New York

20250918154935anantara-convento-di-amalfi-grand-hotel-roberto-dante-22344da6

Nella suggestiva cornice di **Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel**, ex convento dei Cappuccini del XIII secolo a picco sulla scogliera della Costiera Amalfitana, il **Bar Dei Cappuccini** ospita due appuntamenti imperdibili per gli amanti della mixology d'eccellenza.

Il 23 e 24 settembre, dalle 18:00 alle 20:30, va in scena **Pop Art Aperitivo – Dante in Amalfi**, un esclusivo guest shift con la partecipazione speciale di **Roberto Bracco**, Head Bartender del celebre cocktail bar **Dante West Village di New York**, nominato World's Best Bar in 2019 e tra i più rinomati a livello internazionale.

In un'atmosfera raffinata, arricchita da musica dal vivo, gli ospiti potranno lasciarsi conquistare da cocktail unici, pensati per raccontare storie della tradizione italiana intrecciate con l'energia e l'audacia della scena newyorkese. Le creazioni di **Roberto Bracco** saranno impreziosite dagli aromi distintivi di **Italspirits**, con due speciali protagonisti al centro della serata: **ITALICUS Rosolio di Bergamotto** e **SAVOIA Vino Aperitivo**, ispirato alla tradizione dei vermouth torinesi.

Tra i cocktail ideati appositamente per l'occasione spiccano: **Bergamot Garibaldi** (Italicus, Savoia Rosso, bitter, succo di pompelmo); **Dante Martini** (Gin del Convento, vodka, Italicus Rosolio di Bergamotto, blanc vermouth, dry vermouth) ; **Negroni Bianco** (Gin del Convento, Italicus Rosolio di Bergamotto, Quinquina, dry vermouth, Savoia Orancio, verjus); **Sbagliato in Costiera** (Savoia Rosso, Italicus Rosolio di Bergamotto, Limoncello Anantara, dry vermouth, prosecco); **Strawberry Bergamot Negroni** (Gin del Convento, Italicus Rosolio di Bergamotto, Savoia Rosso, dry vermouth, succo di fragola).