Dry Milano: assaggio della nuova drink list italiana

20251209130929drymilano2

Una carta essenziale che punta su italianità, precisione e letture contemporanee dei classici (Margherita compresa)

Venerdì sera, via Solferino gira come solo il fine settimana sa fare: tavoli pieni, sala viva. Al Dry la novità è un menu autunnale che rimette l'italianità al centro, ma senza nostalgia. Una scelta netta, dichiarata, che Lorenzo Sirabella ed Edris Al Malat sintetizzano così: «*Una carta che parla solo italiano: vermouth, amari, liquori nostrani e tecniche nostre. Una semplificazione apparente che in realtà stressa prodotto e precisione*».

Gli assaggi al banco

Non seguo una sequenza: bevo e mangio come fanno i clienti quando il locale vibra. Il primo assaggio è il **Dry Garibaldi**, che sulla carta potrebbe sembrare un twist prevedibile, Campari, tè tropicale agrumato, arancia fresca, e invece sorprende. La texture è la vera protagonista: l'arancia centrifugata dà volume e setosità, mentre il tè tropicale aggiunge complessità senza dolcificare. È un Garibaldi che non si limita a essere "fluffy": è strutturato, tridimensionale, preciso nella bevuta. Un primo segnale di una carta che non rincorre mode, ma lavora sulla tecnica.

Il mio preferito è il **Rhubarb Paloma**. Un twist che prende il rabarbaro chiarificato, il cardamomo e il vermouth secco e li mette al servizio della tequila con una naturalezza sorprendente. L'amaro-acidità è elegante, luminosa, mai sopra le righe. Dico senza esitazioni che diventa il mio nuovo Paloma di riferimento.

Poco dopo arriva la **Clear Colada**, l'unica eccezione all'impianto italiano della carta. Non è un fuori tema: è un omaggio dichiarato al bartender **Vincenzo Crisconio**, che proprio con questo drink volerà alla finale mondiale della Barceló Competition. Fresca e pulita, con una nota sapida che allunga il

sorso, gioca su rum, kaffir lime, pineapple water e coconut milk carbonato. È una Colada piantata nella contemporaneità: zero zucchero, zero pesantezza, un equilibrio acido-salino che la rende quasi gastronomica. Una deviazione internazionale che mantiene comunque un'anima Dry (il cocktail ha pure ispirato il Panettone creato a quattro mani con Ciacco Lab: sapori puliti, struttura soffice, dichiarata dipendenza).

La parte food (perché al Dry non è un contorno)

Tra un sorso e l'altro arrivano le pizze, come sempre trattate con rispetto gastronomico. La novità è la **verticale di margherite** da abbinare ad altrettanti Negroni per un "Grand Tour Italiano" nel gusto e nei territori. «*Questo autunno abbiamo lavorato di apparente semplificazione: un menù margherite, sei interpretazioni territoriali da abbinare ad altrettanti twist sul Negroni. Lavorando sui due classici per eccellenza abbiamo stressato tecnica, cotture e prodotti regionali*», racconta Sirabella. Accanto a questa proposta convivono le pizze classiche — Cosacca, Marinara, Capricciosa, Diavola, Piennolo giallo — tutte con cocktail in abbinamento reinterpretati in chiave italiana.

Decidiamo per un mix tra pizze classiche e margherite. **La Capricciosa** è una certezza: precisa, armonica. La **Margherita croccante** mantiene quanto promette: morso pulito, lineare, quasi tecnico. La **Diavola**, con il gel al chilli, lavora sul piccante con una progressione controllata. E poi la **Cinque Formaggi** con chutney di ananas, una provocazione ragionata di Sirabella che accetto volentieri: il contrasto dolce-acido alleggerisce la ricchezza della pizza. In abbinamento assaggio anche due Negroni (spoiler: a fine serata ero ancora lucida). L'**Almond Negroni**, morbido e gentile, è costruito bene ma tende verso la rotondità: un Negroni che non spinge. Il **Mezcal Negroni**, invece, colpisce nel segno: affumicatura controllata, nota verde dell'Ancho Reyes, struttura tonica. Un twist che non ammicca, e proprio per questo convince.

Uno sguardo da professionista: la carta come strumento

Prima di uscire, torno alla carta. La legenda dei sapori, la chiarezza tipografica, la semplicità dei rimandi: sono scelte che aiutano davvero il cliente e, soprattutto, rendono il menù un ottimo strumento per chi lavora al banco. È raro vedere una cocktail list che unisce estetica, funzione e immediatezza con questa pulizia. Una buona idea, da copiare.