L’atmosfera esotica del Rita’s Tiki Room approda a Taormina per tre serate al Bar Sant’Andrea

badd5808-1485-4973-ae39-fc8da573eca1

Cocktail d’autore, profumi esotici e il fascino del mare di Sicilia. L’atmosfera esotica del Rita’s Tiki Room di Milano arriva a Taormina per trasformare il Bar Sant’Andrea nello spin-off dello storico Rita & Cocktails, specializzato in cocktail ricchi di frutta tropicale, spezie, rum e liquori provenienti da diverse parti del mondo.

Dal 9 all’11 luglio, dalle 18.30 alle 21.30, la terrazza sul mare di Villa Sant’Andrea, A Belmond Hotel, Taormina Mare, si vestirà infatti di atmosfere caraibiche e polinesiane per una cocktail experience firmata dal Bar Manager Fabio Rosella insieme a Edoardo Nono e Chiara Buzzi.

Sarà un viaggio immersivo attraverso una cocktail list unica ispirata ai tropici, immersi in un ambiente scenografico che evoca i colori dei Caraibi e il fascino della Polinesia, anche grazie al progetto di allestimento del bancone bar, curato dall’artigiano Paul Campese. Legno bruciato e materiale intrecciato plasmano una Maschera primitiva Tiki e gli intagli tipici della cultura Tiki, che nella mitologia polinesiana, erano statuette intagliate e piccoli manufatti che rappresentano spiriti o divinità. Il tutto arricchito da fiori colorati nei toni accesi e delle foglie tropicali di monstera.

In carta, un’ampia scelta di coctkail d’autore. *Aperitiki* come il **Banana Boulevardier**, a base di Rum Eminente Reserva, Whiskey Bourbon, Bitter, Tempus Fugit banana, Sherry, Aceto Balsamico di Modena; **Marge**, con Bitter, Vermouth Ambrato, Sciroppo di cannella, Lime, Foglie di menta, Soda al pompelmo rosa. È un *Forgotten classic* il **Golden Stag**, con Rum Eminente Reserva, Rum Zacapa XO, Rum El Dorado 15 anni, Lime, Zucchero. E' un *Frozen* il **Missionary Downfall**, con Rum Eminente Ámbar Claro, Peach Brandy, Ananas, Foglie di menta, Miele, Lime. Sono *Classic Tiki* il **Trader Vic’s Grog**, a base di Rum Appleton Estate & Rum Myers’s, Estratto di ananas, Frutto della passione, Succo di limone, Angostura; **Saturn**, con Gin London dry, Mr Three & Bros Ginger

Falernum, Succo di limone, Orzata, Frutto della passione; **Port Light**, con Bourbon Whiskey, Succo di limone, Sciroppo frutto della passione, Granatina. Non mancano i *no alcohol*, come **Jungle Nectar**, a base di Purea di mango, Lime, Ananas, Muscovado e **Jupiter Noa**, con Gin 0.0, Martini Floreale, Frutto della passione, Latte di riso allo za?erano, Soda al sambuco.

Le serate sono organizzate in collaborazione con Eminente, Ron de Cuba.