Divinity Lounge Bar & Terrace, la drink list per l'estate è “Phase”

667740a6-e162-4a38-b2a0-b8936d169e61

Il Divinity Lounge Bar & Terrace, situato all’ultimo piano del The Pantheon Iconic Rome Hotel - Autograph Collection (hotel 5 stelle lusso nel cuore di Roma, a due passi dal Pantheon), ha pensato proprio a questo iconico monumento per lanciare la drink list estiva “Phase”. La nuova carta, infatti, prende ispirazione dal Pantheon e dal percorso della luce attraverso il suo oculus: un concept che trasforma il passare delle ore in esperienza sensoriale, atmosfera e gusto. Il risultato è una drink list costruita come una progressione narrativa, dove ogni cocktail interpreta una diversa fase della giornata. Aurora, Meridies, Vespera e Nox diventano così quattro capitoli che accompagnano l’ospite dall’energia luminosa del mattino fino alle tonalità più profonde della notte.

Una drink list ispirata alla luce

“Phase” non racconta il tempo in modo cronologico, ma percettivo. Non si parla di orari, ma di qualità della luce; non di tecnica, ma di sensazioni. Ogni drink è pensato come un frammento visivo e aromatico, con una propria identità, una tensione gustativa e una precisa atmosfera. L’utente non sceglie solo cosa bere. Sceglie in quale fase entrare.La carta è firmata da **Dario Comis**, bar manager del Divinity Lounge Bar & Terrace, ed è il risultato di un lavoro di squadra e di uno studio attento e minuzioso di tutto il team. Dario, classe 1995, è alla guida dell’outlet da gennaio. Tra le sue esperienze alcuni degli indirizzi più interessanti della mixology italiana e internazionale, dal Jerry Thomas al Club Derrière.

I signature cocktail

La drink list comprende 14 cocktail divisi in quattro momenti principali. I drink della sezione Aurora lavorano su freschezza, verticalità e leggerezza; quelli di Meridies diventano più solari e diretti;

Vespera accompagna il momento dell’aperitivo con note agrumate, speziate e avvolgenti; Nox entra invece in territori più profondi, strutturati e notturni. Tra i signature più rappresentativi: Oculus — Ketel One Vodka, Pino Mugo, Honey, Verjus, Three Cents Fig Leaf Soda Prism — Tanqueray No. Ten, Coconut, Nixta, Pineapple Halo — Vecchia Romagna 3 Botti, Marsala, Lapsang, Apple, Pear Silentium — Casamigos Blanco Tequila, Sesame, Urka Bianco, Habanero, Timut Pepper. Accanto alla proposta signature, una selezione di classici e cocktail analcolici completa la carta, con una particolare attenzione a questi ultimi per soddisfare la clientela che sempre più spesso cerca sofisticate alternative senza alcol.

Tapas e pizza by Francesco Apreda

Ad accompagnare i drink, una proposta di tapas e small bites dalla cucina, supervisionata dallo chef Francesco Apreda di Idylio by Apreda - una stella michelin, parte dell’offerta gastronomica dell’hotel - che include: calamari fritti, alici del Cantabrico con pan brioche, jamón iberico e altri assaggi pensati per l’aperitivo in terrazza.

Accanto alla nuova cocktail list “Phase”, al Divinity torna anche la **“Spezial” Pizza**: una pizza napoletana dalla consistenza leggera e fragrante, con una delicata croccantezza che richiama la pizza romana. Il concept nasce da un’idea e dalla supervisione dello chef Francesco Apreda, alla guida di Idylio by Apreda, ristorante una stella Michelin all’interno di The Pantheon Iconic Rome Hotel - Autograph Collection. La carta si divide tra pizza tonda di semola a spicchi e pizza integrale a taglio, con una selezione che alterna richiami romani, ingredienti mediterranei e accenti più contemporanei. Tra le proposte: la rossa con pecorino romano, blend di pepi e sesamo, la marinara con alici del Cantabrico, black garlic e black lime, oppure la pizza con provola affumicata, zucchine fritte e curry verde. Una proposta pensata per accompagnare l’esperienza del rooftop con un approccio conviviale, contemporaneo e fortemente identitario.