The 50 Best Bars 2026: il primo posto (ancora) a Bar Leone di Hong Kong. Moebius secondo

5cd26c74-7c46-4067-ac0d-ae65bd34c831

Dopo il trionfo del 2025, è ancora il Bar Leone di Hong Kong a vincere la classifica annuale The 50 Best Bars, l'evento sponsorizzato da Perrier che per la sua diciottesima edizione ha riunito a Milano il gotha dellla bar industry mondiale. Il ranking comprende locali distribuiti in 26 città, con il Bar Leone incoronato sia come The Best Bar in Asia che come The World's Best Bar, grazie alla sua capacità di portare un assaggio della cultura del bere romana nel quartiere Central della città.

Da Trastevere a Hong Kong

Fondato dal barista italiano Lorenzo Antinori, il locale trae ispirazione dai bar tradizionali di **Trastevere**. La filosofia del bar, denominata Cocktail Popolari, non rincorre le mode ma punta su un'ospitalità genuina e su drink preparati in modo impeccabile, mentre il design riflette le radici di Antinori, combinando richiami vintage italiani con un'accogliente atmosfera di quartiere. Le finiture in legno, i cimeli calcistici e l'arredamento nostalgico creano un ambiente informale che trasmette autenticità e calore, invitando i clienti a tornare sia per occasioni speciali che per semplici visite informali.

Insieme al suo team, Antinori ha creato un'offerta di bevande incentrata su classici preparati con maestria, molti dei quali caratterizzati da influenze italiane e ingredienti di prima qualità. Le specialità della casa si affiancano a stuzzichini molto apprezzati, come le olive affumicate e il panino alla mortadella. Sin dalla sua apertura nel 2023, l'ascesa del Bar Leone è stata straordinaria. Il bar è entrato nella storia debuttando al No.1 nella classifica Asia's 50 Best Bars nel 2024, ha mantenuto il primato regionale nel 2025 e nello stesso anno è stato nominato The World's Best Bar dopo essersi classificato al No.2 a livello globale l'anno precedente.

Quote

È con immenso orgoglio che proclamiamo ancora una volta il Bar Leone come The World's Best Bar 2026, con la sponsorizzazione di Perrier. Essere il locale No.1 in assoluto in Asia era già stato un risultato straordinario, che Lorenzo e il suo team si sono ampiamente meritati, ma mantenere il titolo per il secondo anno consecutivo dimostra il vero impatto di Cocktail Popolari. Al di là della posizione No.1, la classifica di quest'anno riflette in modo significativo il talento straordinario, la dedizione e l'ospitalità che continuano a elevare la cultura dei bar in tutto il mondo. Siamo lieti di celebrare la passione dei team che, anche grazie alla loro capacità di innovarsi, si sono guadagnati un posto nella classifica da quelli già affermati a livello internazionale alle stelle nascenti che stanno già lasciando il segno, questi bar rappresentano il meglio che il settore ha da offrire e, speriamo, ispireranno gli amanti dei cocktail di tutto il mondo.

Faye Huggett, Direttrice della Community di The 50 Best Bars

Parigi conquista il primato continentale

Per la prima volta in assoluto, **Parigi ha superato Londra**, diventando la destinazione europea più rappresentata nel mondo dei cocktail e collocandosi a pari merito a livello globale come città con il maggior numero di bar, con quattro locali che rappresentano quasi un quarto delle 18 voci del continente: The Cambridge Public House (No.13), Bar Nouveau (No.15), la new entry De Vie (No.23) e Danico (No.26).

Seguono a ruota, con tre bar ciascuna in classifica, **Londra** e **Atene**. Nella capitale britannica, il Connaught Bar si è collocato al No.8 e il Satan's Whisker's al No.29, affiancati dalla new entry Waltz al No.32, mentre il Panda & Sons di Edimburgo si è aggiudicato il premio Siete Misterios Best Cocktail Menu Award. Atene è rappresentata da Line (No.5) e The Bar in Front of the Bar (No.19), che ha scalato 28 posizioni aggiudicandosi il premio Nikka Highest Climber Award, e dalla new entry Barro Negro (No.40).

Il titolo di The Best Bar in Europe 2026, sponsorizzato da Torres Brandy, è andato al milanese Moebius Milano, in posizione No.2. Per quanto riguarda il resto d'Italia, il Locale Firenze ha occupato il posto No.33. In **Spagna**, i bar Sips e Paradiso di Barcellona si sono collocati rispettivamente alla posizione No.16 e alla No.17. Inoltre, il Paradiso è stato insignito del Rémy Martin Legend of the List Award. A Madrid, l'Angelita è entrato in classifica in posizione No.50.

Nel resto d'Europa, Himkok di Oslo si è aggiudicato la posizione No.24, mentre Mirror Bar di Bratislava è la No.34 e Nouvelle Vague di Tirana la No.43.

New York in testa alle Americhe

Con quattro bar presenti in classifica, **New York** dimostra ancora una volta la ricchezza della sua scena cocktail, aggiudicandosi il primo posto ex aequo come città più rappresentata. New entry e vincitore del Three Cents Best New Opening Award, Schmuck ha debuttato nella posizione No.11, insieme a Sip & Guzzle (No.14), all'altra new entry Bar Snack (No.49) e a Martiny's (No.46). L'importanza della città nel panorama internazionale dei bar era già stata riconosciuta con l'assegnazione al Director di Martiny's, Takuma Watanabe, dell'Altos Bartenders' Bartender, il mese scorso.

L'Handshake Speakeasy di Città del Messico si il titolo di T**he Best Bar in North America**, sponsorizzato da Monkey Shoulder, al posto No.6. La città vanta anche Bar Mauro in posizione No.10, vincitore del premio Disaronno Highest New Entry Award, e il Tlec?n al No.47. El Gallo Altanero di Guadalajara è tornato in classifica alla posizione No.28.

In Sudamerica, l'Alquímico di Cartagena è stato nominato The Best Bar in South America al posto No.3, dopo il recente riconoscimento come vincitore del Michter's Art of Hospitality Award. A Medellín, il Mamba Negra e il Bar Carmen si sono collocati rispettivamente al No.22 e al No.39. A Lima, il Lady Bee ha continuato la sua ascesa, salendo di tre posizioni fino alla No.9, affiancato dal Sastrería Martinez (No.37). La new entry Exímia ha debuttato al No.20 insieme al Tan Tan di San Paolo, al No.35. Il Tres Monos, uno dei locali preferiti di Buenos Aires, si è collocato in posizione No.21, accompagnato dalla new entry Victor Audio Bar alla No.31.

Bangkok riduce il distacco da Hong Kong

Hong Kong ha riconquistato il titolo di città leader in Asia per i cocktail, piazzando quattro bar nella classifica. In testa c'è il Bar Leone, al No.1, che mantiene i titoli di The World's Best Bar, sponsorizzato da Perrier, e The Best Bar in Asia. La città vede anche il ritorno di Argo al No.25 e festeggia due new entry: Montana in posizione No.36 e Gokan in posizione No.41. Il fondatore di quest'ultimo, Shingo Gokan, è stato inoltre insignito del Roku Industry Icon Award. Hope & Sesame a Canton si colloca al posto No.12.

Con tre bar nella prima 50, **Bangkok** rimane subito dietro a Hong Kong. Il Bar Us si aggiudica il posto No.4, mentre la new entry Dry Wave Cocktail Studio debutta al No.27 insieme al BKK Social Club, al No.30. Lo Zest di Seul è al posto No.7.

Sia Singapore che Tokyo hanno due bar presenti in classifica, rappresentati da Jigger & Pony (No.18), Nutmeg & Clove (No.38), Bar Benfiddich (No.44) e Virtù (No.48).

Titoli per i bar di Dubai, Melbourne e Accra

Confermano i loro titoli per il 2026 il Mimi Kakushi di Dubai, The Best Bar in the Middle East, sponsorizzato da Mancino Vermouth, al posto No.42, e il Caretaker's Cottage di Melbourne, The Best Bar in Australasia, sponsorizzato da Mr Black, al posto No.45. La serata ha visto anche il Front/Back di Accra incoronato The Best Bar in Africa 2026, sponsorizzato da LAV HORECA. Il locale, in posizione No.80, è una delle due new entry provenienti dalla capitale del Paese a figurare nella classifica estesa, annunciata due settimane fa, segnando la prima apparizione in assoluto di Accra nella classifica.

Premi Speciali

La cerimonia ha celebrato il Three Horses di Melbourne, classificato al No.84 nella classifica estesa annunciata due settimane fa e vincitore del **Campari One to Watch Award**, scelto dal team di The 50 come il locale con maggiori probabilità di entrare in futuro nella lista The 50 Best Bars.

Il Saikind? di Abu Dhabi è stato insignito del **SevenRooms Best Bar Design Award**. Nascosto dietro un atelier di moda realizzato con cura meticolosa presso il Four Seasons Hotel Abu Dhabi ad Al Maryah Island, il Saikind? è una rivisitazione teatrale del listening bar giapponese attraverso una fusione di suoni, design e narrazione. Un'architettura ispirata agli altoparlanti, un'acustica di livello mondiale e interni ricchi di sfaccettature creano un viaggio multisensoriale che fonde il patrimonio giapponese con la creatività contemporanea, rendendolo uno degli ambienti da bar più caratteristici al mondo. Valutati da una stimata giuria di esperti di design nel settore dell'ospitalità, i bar di tutto il mondo sono stati invitati a presentare i propri locali per la selezione.

Il Panda & Sons di Edimburgo ha ricevuto il **Siete Misterios Best Cocktail Menu Award** con il suo Transcend. Invitando gli ospiti a guardare oltre il bicchiere, il menu fonde una narrazione fantasiosa,

una tecnica meticolosa e presentazioni stimolanti che sfidano le percezioni offrendo al contempo un sapore eccezionale. Il Siete Misterios Best Cocktail Menu Award è aperto a qualsiasi bar del mondo e viene valutato da 29 Academy Chairs.

Shingo Gokan è stato insignito del **Roku Industry Icon Award**. Poche figure hanno influenzato la cultura moderna dei cocktail in modo così profondo come Shingo. Barista, imprenditore e mentore di fama mondiale, si è guadagnato per la prima volta il riconoscimento internazionale a New York, prima di inaugurare una nuova era nella cultura asiatica dei cocktail attraverso locali pluripremiati in tutto il mondo, tra cui lo Speak Low a Shanghai, lo SG Club a Tokyo e il Sip & Guzzle a New York. Famoso per la sua capacità di fondere la precisione giapponese con una creatività e un'ospitalità senza limiti, Shingo ha costantemente ridefinito il concetto di bar di livello mondiale, ispirando sia gli ospiti che i baristi di ogni continente e consolidando il suo status di leader tra i più influenti e visionari del settore.

Al No.10 della classifica, il Bar Mauro di Città del Messico è il vincitore di quest'anno del **Disaronno Highest New Entry Award**. Affermandosi rapidamente come una delle nuove destinazioni più entusiasmanti di Città del Messico, il Bar Mauro combina una creatività che supera i confini, un'esecuzione meticolosa e un senso distintivo del luogo che celebra la cultura locale attraverso una lente decisamente moderna.

Lo Schmuck di New York è stato nominato **Three Cents Best New Opening** in quanto bar che è entrato nella classifica alla posizione più alta tra tutti quelli aperti durante il periodo di votazione, posizionandosi al posto No.11. Reinterpretando il cocktail bar attraverso una lente giocosa e non convenzionale, lo Schmuck abbina drink all'avanguardia a un approccio irriverente e incentrato sull'ospitalità, che sfida i concetti tradizionali di lusso e di fine drinking.

Il locale ateniese The Bar in Front of the Bar si aggiudica il **Nikka Highest Climber Award**, salendo di 28 posizioni fino alla No.19. Una delle mete più caratteristiche di Atene per gli amanti dei cocktail, The Bar in Front of the Bar sfuma i confini tra bar e festa di strada con drink divertenti, un design coinvolgente e un senso di scoperta.

Il Paradiso di Barcellona viene insignito del **Rémy Martin Legend of the List Award**, un riconoscimento assegnato al bar che ha mantenuto le prestazioni più costanti nella classifica sin dalla sua istituzione. Il Line di Atene ha vinto il **Ketel One Sustainable Bar Award**, assegnato dalla Sustainable Restaurant Association. La sostenibilità è al centro del Line, dove i principi di fermentazione, produzione circolare e zero rifiuti sono intessuti nel concept, plasmando ogni aspetto, dallo sviluppo degli ingredienti all'esperienza degli ospiti.

Isa Mejia, dall'Ecuador, ha ottenuto la borsa di studio **The 50 Best Bars Scholarship** e svolgerà due stage presso il Line di Atene (No.5) e il Tres Monos (No.21) di Buenos Aires. Mejia ha impressionato la giuria con passione, conoscenze e visione per il futuro del settore. Attingendo al patrimonio culturale dell'America meridionale e centrale, Mejia applica un'innovazione meticolosa basata sulla fermentazione a ingredienti ancestrali come il mais andino, promuovendo al contempo drink a basso contenuto alcolico o analcolici con la stessa creatività, cura e maestria artigianale dei cocktail tradizionali. Rivolta a bartender di qualsiasi parte del mondo, di età pari o superiore a 21 anni e con meno di tre anni di esperienza, la The 50 Best Bars Scholarship offre ai talenti emergenti del settore l'opportunità di ampliare i propri orizzonti acquisendo esperienza presso alcuni dei The 50 Best Bars.