Sapori freschi e delicati nel nuovo menu del Pinch sui Navigli a Milano

pinch-d9e97f8b

Disponibile dal 3 maggio il **nuovo menu del Pinch**, locale milanese radicato nella zona dei Navigli (in Ripa di Porta Ticinese, 63) ma di respiro internazionale, che introduce gradualmente a **sapori e sentori freschi e delicati**. Il tema della drink list è la **transizione**: le proposte mantengono una struttura solida, quale richiamo al menu invernale, ma c'è una presenza consistente di note erbacee e citriche, che ci introducono alla nuova stagione.

[caption id="attachment_101092" align="alignleft" width="300"]Don Chapo Don Chapo[/caption]

Tante le varianti e i twist sui grandi classici: dal **Sisti Chuan**, variante di Martini speziata che si fonda sul sapore penetrante del pepe di Sichuan, a Il **Conte Americano**, twist sul negroni con rye whisky e rabarbaro, al Paso Doble, una versione del Daiquiri in cui le note morbide iniziali date dal bitter al cioccolato e dal top di spuma al mezcal lasciano il posto a note più fresche della camomilla selvatica e del lime.

Non mancano anche le proposte più sperimentali: il **Milanese Martini**, un Martini profumatissimo in cui il gin allo zafferano e il rosmarino si uniscono per un sapore unico e ricco. **Lo Chiamavano Trinità** , cocktail inventato da **Mattia Lissoni**, ha un gusto deciso e sorprendente grazie al mezcal che viene mixato alla birra e a una purea di fagioli rossi.

[caption id="attachment_101094" align="alignright" width="300"]Lo Chiamavano Trinità Lo Chiamavano Trinità[/caption]

L'avvio della primavera e l'attesa dell'estate vengono celebrati con **ingredienti di stagione**: marmellate di limoni, erbe selvatiche, spezie e garnish floreali. Dai grandi classici ai divertissement, la corposità invernale viene gradualmente abbandonata, e i sapori ricchi e rotondi lasciano il posto a quelli più dissetanti e rinfrescanti.

Dodici cocktail, ognuno con una propria identità e un’ombra della personalità del proprio autore, ma tutti nati dalla ricerca, dalla passione e dal divertimento nel creare combinazioni ogni volta diverse.