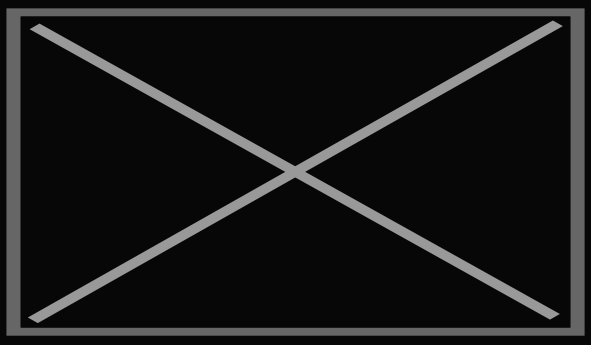
Cocktail restaurant bar: quando funziona?

VIDEO INTERVISTA

senses-palazzo-montemartini-rome-ph-nicole-cavazzuti-7-8b29f110

Cocktail restaurant bar, un format sempre più diffuso. Perché i cocktail trainano i consumi pre e post dinner.



Ma quando e come funziona il format cocktail restaurant bar? Lo abbiamo chiesto allo chef **Simone Strano** e al barman **Gaetano Pardo** del Senses di **Palazzo Montemartini Rome**, A Radisson Collection Hotel.
In estrema sintesi, ecco i punti chiave

[ngg_images source="galleries" container_ids="315" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]**PER AVERE SUCCESSO OCCORRE**

1. *collaborazione tra cucina e bar per evitare gli sprechi e scegliere insieme le materie prime*

2. *puntare sulla semplicità: il motto è less is more*

3. *prediligere signature drink low alcol e piatti light*

4. studiare una carta food pensata per la condivisione

Guardate la video intervista per saperne di più.

Palazzo Montemartini di Roma è il primo hotel italiano della Radisson Collection, una collezione molto ristretta di hotel. Di proprietà del gruppo Ragosta, gestore della struttura, l'albergo (dotato di cocktail restaurant bar e roof top) è vicino alle Terme di Dioclesiano e si affaccia su Piazza dei Cinquecento. Nel suo giardino ci sono ancora alcuni tratti di mura serviane, la più antica cinta muraria della città.
Fino al 2008 l'immobile ha ospitato gli uffici dell'Atac, l'azienda di trasporti della capitale.