

Assenzio, drink, ostriche, pesce in latta: ecco Norah was drunk

sddefault-1-3178261e

Cocktail classici e twist anche in formato mini e una selezione di ben 10 referenze di assenzio, da provare lisce o in miscelazione, importate da Germania e Francia. Già solo per questo sarebbe un format originale. Ma c'è di più. Al Norah was drunk di Milano manca la cucina, ma non il menù food che senza scordare formaggi a km 0 e jamòn serrano vede protagoniste ostriche e sardine (et similia) in latta portoghesi. Una scelta pratica e vantaggiosa, quest'ultima: oltre a essere pratiche e veloci da servire, garantiscono un

buon margine di guadagno.

norah was drunk Norah was drunk è un locale dalla filosofia green dove la maggior parte degli arredi è stata realizzata con materiali di recupero e le cannuce sono di agave che aprirà ufficialmente a Milano il 9 febbraio. E che può esservi di ispirazione.

[Guardate il video!](#)

norah was drunk I titolari del Norah was drunk sono due, entrambi operativi: Niccolò Caramiello si occupa della mixology e Stefano Rollo della proposta gastronomica. Che è essenziale ed estremamente versatile: pochi prodotti di alta qualità.

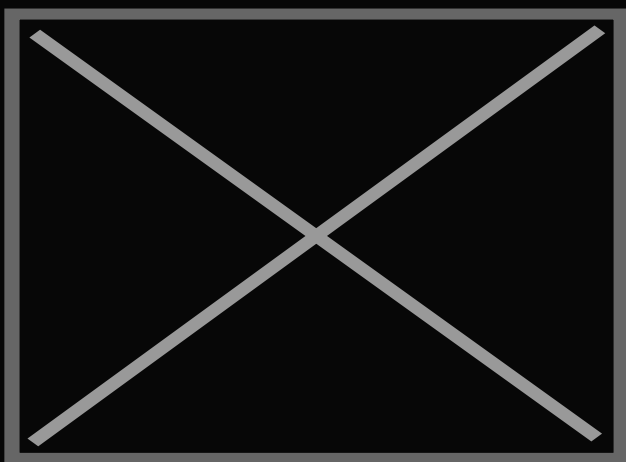
LEGGI ANCHE

[Kamikaze](#)

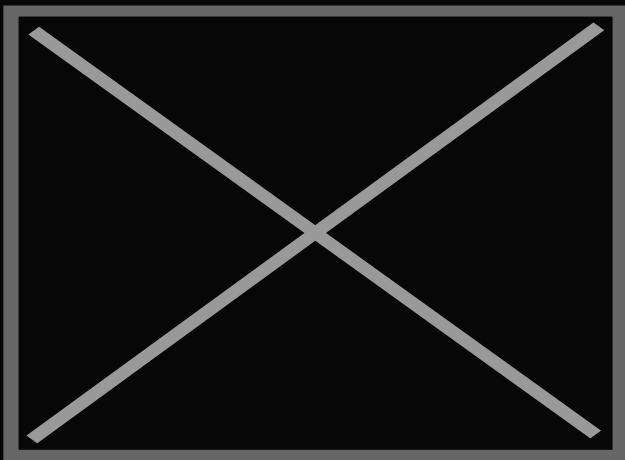
[Drink Tutorial Harena's Kamikaze il twist di Mirko Zanna. Video](#)

[Dark'n'Stormy](#)

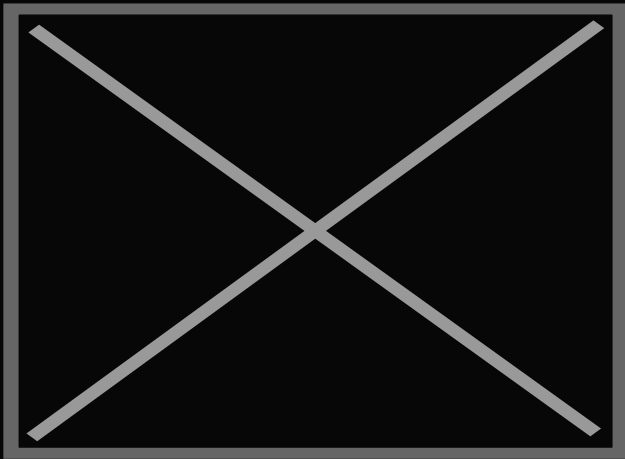
[Tutorial: Dark'n'Stormy, drink nazionale delle Bermuda](#)



[Santiago il twist del Negroni con la Chartreuse di Antonella Benedetto](#)



[SunNycola, il twist del Punch del Barproject Academy. Tutorial](#)



[Fly me to the moon la canzone di Frank Sinatra diventa un drink](#)