La cucina che si beve… firmata Filippo Sisti

20230327172531sisti-77178448

Si può bere la Cucina Liquida? È quanto propone il mixologist **Filippo Sisti** esperto in materia, pronto **al banco de Il Circolino di Monza** con la nuova drink list da proporre ai clienti.
Dieci signature firmati dalla genialità dello stesso Sisti, indiscusso talento della cucina liquida, e supportato dai giovani bartender Damara Lanzone e Vincenzo Florio. **Originalità e abilità** si sposano in una serie di drink esclusivi, capaci di identificare Il Circolino di Monza come un posto da provare, frequentare e vivere, un locale del buon bere e del buon mangiare, aperto lo scorso novembre **con 'la guida' dello chef stellato Claudio Sadler.**

La nuova **drink list** è **all'insegna della stagionalità, della sperimentazione e della territorialità** visto che sa reinterpretare 'ingredienti solidi' in modo originale, rispettoso della tradizione ma, al tempo stesso, innovativa. Una lavorazione meticolosa sa fare la differenza… così, gli alimenti vengono, lavorati con tecniche specifiche come la cottura al forno o sottovuoto, apparentemente lontane dalla miscelazione, ma in linea con la maestria di Filippo Sisti.
In questo modo la zucca viene ripassata al forno per esaltarne il sapore o, ancora, le amarene vengono fatte invecchiare in una botte con l'aggiunta di Scotch whisky, Porto Rosso e vino, lasciate macerare per un mese e frullate per creare uno sciroppo dalla nota affumicata.

Un omaggio alla cucina ma anche alla vicina Milano visto che **i nomi dei cocktail hanno nomi ed espressioni del dialetto meneghino**: Sciüra, a base di Wild Turkey Bourbon, confettura di cachi e radler pompelmo, Pirletta, un miscelato fruttato che vede tra gli ingredienti Bitter Rouge bianco, Bond Street gin, acqua di cedro, amarena affumicata e limone, oppure Barlafüs, con Bond Street Gin alla salvia, pesto di aneto e meringhe, giusto per citarne alcuni.

Il risultato è una **cocktail list vivace e insolita a cui si affiancano**, nell'orario dell'aperitivo, **le proposte food del bistrot** - concepite dallo chef **Lorenzo Sacchi** sul modello delle tapas spagnole, a memoria del suo passato in terra iberica -, tra cui spiccano le croccanti croquetas di jamón, il mini hot

dog con luganega o il riso da passeggio, by **Claudio Sadler**.
Nel dopocena, invece, i drink possono essere degustati insieme a una selezione di snack gourmet, tra i quali Patatas Nana Fiammifero, Pop Corn aromatizzati al tartufo e Chips di alga nori piccanti al wasabi.

Il Circolino è un **format che interpreta in chiave moderna lo spirito di partecipazione dei primi circoli culturali nati all'inizio del 1900**, ospitando sotto lo stesso tetto un **ristorante gastronomico, un caffè e un cocktail bar** con una proposta che si concretizza nel pay off Club del Gusto… un club d'eccezione, la cui cucina porta la firma dello chef stellato Claudio Sadler con una brigata capitanata dal resident chef Lorenzo Sacchi e dalla F&B Manager Maria Sainz.