drinc.Experience: un tour unisce 3 locali in una serata

20231030094224drinc-7764-2d30786a

La serata può iniziare, svolgersi e finire al bar. Oggi più che mai, con i prezzi dei ristoranti alle stelle, specie in una città come Milano, che rendono l'idea di **mangiare al ba**r, con una proposta certamente meno impegnativa ma spesso non meno interessante, un'opzione interessante.

Per questo abbiamo accolto con grande interesse **la proposta di Luca Marcellin e Desiree Brunet** di effettuare **un "tour"**, nel giro di poche ore, **nei loro tre locali**. Situati nel raggio di 300 metri, a poca distanza da Porta Venezia, uno degli epicentri della movida meneghina. Un'esperienza che **potrebbe presto diventare una proposta concreta con dei veri e propri "pacchetti"** che uniscono tre esperienze diverse. Dalle 18 in poi, quando in simultanea aprono i tre locali drinc.milano.

TRE MOOD E TRE PROPOSTE DIVERSE

Il primo nato dei tre locali, era il 2016, è **drinc. Cocktail & Conversation**, alla guida del patron Luca Marcellin con l'idea di creare "un bar dall'atmosfera scura, jazz, un po' newyorchese". Nel 2019 arriva **drinc. different**, il mixology bar nella più defilata via Hayez, dove è Desirèe Brunet "partner in crime" di Luca, la regina della mixology e dell'hospitality.

Punta infine sull'accoppiata food and wine, ma in un suo modo tutto personale, l'ultimo nato, un anno e mezzo fa: **Broadwine**, l'osteria contemporanea, aperto insieme ad altri soci. Un luogo speciale dove il richiamo alla tradizione meneghina è reso esplicito da una "Madunina" dorata, "ereditata" dell'attività precedente. Al posto del bancone c'è un tavolo comune, di design, chiamato "Il Palco" che diventa spazio conviviale dove tessere relazioni e dialoghi all'insegna della "dolce vita" milanese.

FOOD AND DRINC.

Fin dalla nascita i due drinc. Milano e BroadWine intendono presentare **una drinc. experience completa, dall'aperitivo al dopo cena**, offrendo una proposta variegata e personalizzata in tre

location eleganti, **dal design accattivante e curato** e al contempo accogliente **con un servizio** – e questo Marcellin, che ha lavorato 15 anni nell'hotellerie, lo sottolinea con orgoglio – **che ricorda più un hotel di lusso che un bar**: dalla scelta dei bicchieri al fatto che appena entri ti viene ritirata la giacca alla squisita sollecitudine e garbo con cui viene raccontata la proposta, di mixology e gastronomica.

Se dunque nei locali drinc si trovano **cocktail sapientemente preparati per aperitivo o dopo cena** con una proposta food semplice ma non scontata (dai peperoncini ripieni alla mini-tartare di fassona ai formaggi), il menù del BroadWine, anche grazie allo chef veneto Mauro Molon, è **all'altezza di un'esperienza gastronomica completa**. Oltre a una **lista di vini con 100 etichette** e in costante evoluzione, la cocktail list qui verte su una selezione di twist on classics attinenti al mondo del vino.

Un percorso da seguire a piedi, senza lo stress di dover cambiare parcheggio o mezzo, costruito con attenzione e passione per una serata che **fonde in tre locali diversi mixology, ottima cucina e wine experience di alto livello.**

LE DRINC. LIST

Le drinc. List, rinnovate di anno in anno, propongono molti **signature cocktail** e una scelta di una ricetta ripresa dal passato in Progetto Lab, che permettere di rivivere e scoprire i sentori ideati nel tempo da Luca e Desiree.

"Sempre più spesso i nostri clienti cercano un'esperienza avvolgente, con buona musica e cocktail di altissimo livello, che possa fargli dimenticare la quotidianità ripetitiva e le giornate intense. Questo ci ha portato alla realizzazione di un format dedicato che offre nei nostri locali, oltre alla sensazione di appartenere a un club esclusivo, anche l'opportunità di apprezzare stili e tecniche avanzatissime della miscelazione" dichiarano **Luca Marcellin e Desirèe Brunet.**

Ogni mese i locali drinc. propongono ricette spinte "un po' più in là" per chi vuole sperimentare e provare qualcosa di diverso come:
il **MITONE** (al drinc. Cocktail & Conversation), un mi-to più intenso con note affumicate e speziate a base di Campari, Chazalletes Vermouth Rosso, Santoreggia, Mezcal e Liquirizia Bitter;

il **STAR LIGHT KIWI** (al drinc. Different) è un gin sour fresco con un sentore leggermente amaro e agrumato realizzato con Bitter Verde, Porto Bianco, Tanqueray Ten infuso al Kaffir, Cordiale al Kiwi e Riboflavina;

il **PANE & NUTELLA**, dopocena dolce “che ricorda la nostra merenda preferita” (in lista al drinc. Different) è invece a base di Liquore al Pane, Frangelico, Cacao Scuro, Gin Bombay Dry e Bitter al Cioccolato.