Il Marchese, con la nuova drink list si sale in metrò

20240626162621valeriani-82248efa

Roma Milano, al bancone si viaggia a bordo della metropolitana. Itinerario del gusto all'insegna dell'amaro. **Il Marchese Cocktail Bar** con l'inizio di questa estate introduce **una nuova drink list**, dove ancora una volta la bevanda a base di erbe e spezie è assoluta protagonista.

Non stupisce questa scelta, essendo il progetto nato come format di amaro bar. Una specializzazione voluta espressamente dal due di titolari, vale a dire **Davide Solari e Lorenzo Renzi**. I numeri sono significativi: **a Roma** in bottigliera sono presenti **oltre 600 diversi amari**, **a Milano** se ne contano **380**. Alla regia, in entrambe le location, c'è il Bar Manager **Fabrizio Valeriani.**

DERBY MILANO-ROMA

È lui l'artefice delle nuove ricette di drink. Il menu di questa estate, dunque, conta **sei varianti di Amari Fizz** (Camatti, Speziale, Novasalus) **e quattro riletture dello spritz**. Il derby dei drink Roma Milano entra poi nel vivo con i twist on classic, tutti rigorosamente a base di amaro. Una sfida a suon di fermate di metrò.

Ci si immerge nell'animo capitolino con il **Paloma Valle Aurelia** (Tequila Espolon, Mezcal Montelobos, Amaro Fragrante, sciroppo di rosmarino, succo di lime e soda al pompelmo rosa) e con **Espresso Ottaviano** (Rum Santa Teresa 1796, Amaretto Adriatico, Amaro Neri Chinotto e Menta Selvatica, sciroppo di zucchero e caffe? espresso).

Roma miscela, Milano risponde con **San Babila Julep** (Bourbon Wild Turkey 101, acqua, Apricot Brandy Bitter True, Amaretto Adriatico, Dash Rabarbabaro Bitter e foglie di menta), così come non si è voluto dimenticare uno storico 'errore' che ha reso noto il capoluogo lombardo anche in tema di miscelazione e, per l'occasione, il Marchese ha ideato il **Loreto Sbagliato** Campari Bitter, Vermouth Cinzano 1757, Amaro Braulio, Franciacorta e Bitter Angostura.

Le novità al banco si completano con **un tris di 'luxury cocktails'**, rispettivamente delle **rivisitazioni del Margarita, Rob Roy e Old Fashion**. *«Per noi è importante ribadire la comunione tra Roma e Milano* – ha dichiarato **Valeriani**, che *Mixerplanet* ha incontrato nella location milanese in Via dei Bossi 3, a pochi passi dal Duomo –. *Un connubio che caratterizza le nostre drink list. Se, infatti, in passato abbiamo proposto nomi che richiamavano i monumenti delle due città e successivamente le rispettive porte, questa volta siamo saliti in metropolitana perché è un mezzo iconico usato da studenti e artisti, uomini di affari e turisti, ovvero quella che è la clientela de Il Marchese»*.

L'AMARO? SOLO ITALIANO

Se l'avventore è eterogeneo, l'amaro è unico. «*Da noi solo amari italiani perché ci teniamo a rivendicare il legame con il nostro Paese* – spiega il bar manager –. *È un prodotto che sta vivendo una nuova giovinezza in ambito mixology, favorito da un interesse crescente da parte di molti barman, molti dei quali giovani leve che comprendono l'importanza degli alcolici made in Italy. L'amaro è il nostro marchio di fabbrica, rappresenta la liquoristica italiana e, sfruttando questa associazione, intendiamo ora esportare l'insegna anche all'estero. Attualmente stiamo valutando alcune capitali europee, con Madrid come possibile prima meta*».

Tonando alla nuova drink list, **la bevuta dei cocktail in orario di aperitivo, dalle 18:30 alle 21:30, si accompagna con un pairing in salsa prevalentemente capitolina**. Il locale a Milano e Roma propone tre soluzioni in combo. Con Aperitivo Romano l'avventore può sorseggiare il drink assaggiando una pasta amatriciana, una cacio e pepe e una crocchetta, mentre la proposta Aperitivo Vegetariano, oltre alla cacio e pepe, prevede una crocchetta alla melanzana e basilico. Il terzo spuntino è, invece, rappresentato dal classico tagliere di salumi scelti direttamente da Daniele Roppo, chef dell'insegna.