Mio Lab: Coffee completa la serie di limited edition di The Bitter, The Better

20241009105322bitterindex-fb5b9bb6

È **Coffee** a completare la serie di referenze in limited edition che compongono **The Bitter, The Better**, progetto firmato da Mio Lab, il cocktail bar di Park Hyatt Milano. Per questa terza e ultima new entry, la squadra di bartender capitanata da Alessandro Iacobucci Vitoni - bar & lobby manager di **Park Hyatt Milano** - ha arricchito la ricetta con **l'aroma tostato e i profumi intensi del caffè**, celebrando uno dei rituali conviviali per eccellenza della Dolce Vita italiana.

Il colore del bitter è rosso intenso e può essere degustato **sia in versione shakerata che come twist inaspettato di un classico Negroni.**

Ora la serie di The Bitter, The Better **è completa: Saffron**, prima limited edition della collezione uscita a febbraio, è perfetto sia puro che in miscelazione, con aggiunta di ghiaccio e soda o di una spremuta di arancia; **Cascarilla**, **presentata ad aprile**, dal colore rosso intenso, con il sentore erbaceo e fresco, si amalgama invece alle botaniche e agli estratti che compongono la formula e può essere servito sia shakerato che in coppa fredda. **Coffee** infine, che rappresenta la seconda merce più scambiata al mondo, conferisce **un profilo aromatico ancora più persistente al bitter**, senza però contrastarne il gusto spiccatamente amaro.