

# 'Il Giro del Mondo in 10 Cocktail'. La nuova drink list di Terrazza Duomo 21

20250206115523ilgirodelmondoin10cocktail-terrazzaduomo21-dic24-jpeghd-185c75e8

I continenti e la cultura sono al centro della nuova drink list di Terrazza Duomo 21, il cocktail bar affacciato (nel vero senso della parola) su Piazza del Duomo a Milano. Un locale il cui respiro internazionale si intuisce già dal nome del menu, non a caso chiamato “**Il Giro del Mondo in 10 Cocktail**”, dove ogni drink richiama luoghi lontani, pensato dal bar manager David Grigolato come una lista **in cui sia i clienti milanesi che i turisti possono riconoscersi**.

*«Abbiamo ideato questa drink list perché, trovandoci nel cuore di Milano, viviamo il turismo 24 ore su 24 - dichiara il bar manager a Mixerplanet -. Ogni giorno accogliamo persone da tutto il mondo, e volevamo offrire qualcosa in cui tutti potessero riconoscersi e ritrovare sapori familiari, dal **cognac al whisky, fino alla cachaça**. Terrazza Duomo 21 non è solo una location con la vista sul Duomo, ma anche un luogo dove si può bere bene e vivere un'esperienza di qualità».*

## UN VIAGGIO TRA COCKTAIL, MOCKTAIL E BEVANDE ANALCOLICHE

La drink list conta in totale **18 cocktail**, comprendendo anche signature e mocktails. Tra questi, il **Caffè delle Indie** è un cocktail che omaggia i viaggi storici delle Compagnie delle Indie. Questo drink, che rappresenta una sintesi di sapori che riflette le rotte commerciali e l'influenza culturale delle esplorazioni, celebra così l'incontro e la fusione di tradizioni culinarie e culture diverse, tipico delle esplorazioni e degli scambi delle Compagnie delle Indie.

*«**Con crema di rum, rum caraibico, sciroppo di nocciole tostate, caffè e una tintura di cannella**, Caffè delle Indie è un drink denso e aromatico, servito nel classico di bambù. Volevo creare qualcosa che fosse quasi un dolce, perfetto anche in abbinamento a un dessert. Per completare l'esperienza, sopra il cocktail ho aggiunto un biscotto al burro, che aggiunge un tocco dolce», spiega Grigolato.*

Inoltre, essendo Terrazza Duomo 21 sponsor di **Malfy Gin**, il bar manager ha creato **4 signature cocktail** per esaltare le note del gin. «*Abbiamo creato 4 signature con Malfy Gin all'arancia, al limone, al pompelmo e nella versione original*», aggiunge il bar manager.

Infine, non mancano le bevande analcoliche come drink con birra 0 e mocktail come **Pepper Breeze**, dal gusto speziato ed agrumato (con Orange Juice, White Pepper Penja, Ginger Ale Fever- Tree); **Dolce Vita**, amaro e agrumato (con Martini Vibrante, Bitter Monin, Ambroeus); **Sunny Delight**, dal tocco rinfrescante e fruttato (con Apricot Juice, lime, Vanilla Syrup, Nastro Azzurro 0.0) e **White Harmony**, una bevanda aromatica ed equilibrata (con Roots Divino Bianco, Tanqueray 0.0, Citric Acid, Simple Syrup, Thyme).

## **CAFFE' DELLE INDIE**

### **Ingredienti**

30 ml Rum Bumbu Cream

30 ml Roots Kanela

15 ml Nocciola tostata

15 ml Rum Bumbu

22 ml Caffè

Garnish: biscotto sbriciolato

**Tecnica:** shake