

# ByIT, a Brera arriva il nuovo locale del gruppo IT

20250508104143byit-interni-at-uranodesignit-e810d9b3

Unire l'arte della mixology all'esperienza culinaria da gustare in un morso. È questo l'obiettivo di **ByIT**, la nuova venue del **brand IT**, che apre le sue porte a Brera. A guidarla, il fondatore **Alessio Matrone**, lo chef **Aldo Palladino** e il bar manager **Dario Schiavoni**. *«Abbiamo deciso di chiamare il nuovo locale ByIT, richiamando il termine "bite" in inglese, cioè morso, per offrire ai clienti un'esperienza di sorsi e morsi»*, spiega a Mixerplanet il bar manager del locale.

Dall'aperitivo alla cena, fino al dopocena, si tratta di **un nuovo format per il gruppo IT**, già presente con ristoranti ad Ibiza, Londra, Milano, Porto Cervo e Tulum. *«Con ByIT inizia una nuova sfida per consolidare la presenza del gruppo IT anche nel panorama della mixology - dichiara in una nota stampa Matrone -. Il nostro obiettivo è quello di creare un luogo dove il piacere del buon bere e del mangiare possano dialogare in un modo nuovo e diretto. Abbiamo messo insieme idee, visioni e talenti, dando vita a un'esperienza che fosse insieme sofisticata e accessibile, curata nei dettagli, ma libera da formalità»*.

## LA DRINK LIST: TRA CLASSICI, RIVISITAZIONI E SIGNATURE

È attorno alla drink list curata da Dario Schiavoni che ruota l'esperienza di ByIT: un'offerta costruita con studio, materie prime selezionate e preparazioni artigianali, composta da **20 cocktail** e basata su quattro pilastri della miscelazione - **Negroni, Margarita, Daiquiri e Highball**. Ogni categoria viene declinata in tre versioni: una più leggera, una classica e una rivisitata in chiave gastronomica, pensata per il food pairing.

*«La freschezza del prodotto e la manualità sono il cuore del nostro lavoro in cucina e al bancone. I nostri cocktail possono sembrare semplici, ma dietro ciascuno c'è una struttura studiata nei minimi dettagli - continua Schiavoni -. Il Peperone è il nostro daiquiri zero waste: utilizziamo il peperone al*

100 %, cuocendolo e affumicandolo al Josper, poi lasciamo in infusione il rum per una notte; con il residuo di peperone realizziamo lo sciroppo, mentre gli scarti diventano un biscottino croccante che accompagna il drink. Rum al peperone, sciroppo di peperone e lime, serviti in coppetta con il biscottino: un cocktail gastronomico perfetto per il food pairing, ad esempio con una pizza».

Ma non solo. **La drink list riflette anche i viaggi e l'esperienza internazionale del bar manager, che vanta 18 anni nel mondo della ristorazione, gran parte dei quali trascorsi all'estero, tra Londra, Portogallo e Asia.** Ne sono un esempio il My Asia e Mexican Sour. «**My Asia** è un omaggio ai miei viaggi in Estremo Oriente: un low highball che unisce l'amaro Lucano a una punta di Sichuan pepper. Il pepe cinese, noto per il suo effetto "addormenta-bocca", viene trattato da noi per esaltare il suo carattere amaricante, sposandosi con le erbe dell'amaro Lucano; infine, una soffice foam di Amaro Lucano completa il drink», aggiunge il bar manager.

Oltre alle 4 categorie, ci sono anche i Signature creati da Schiavoni. Tra questi, il **Mustacchioni**, signature di Dario per eccellenza, a base di Tequila Casamigos Reposado e Campari, servito in coppetta e completato da un biscotto al cioccolato che replica la forma dei baffi del suo ideatore. L'offerta prosegue poi con i **Classic with a Twist**, una serie di cocktail iconici reinterpretati secondo lo stile del Bar Manager. Non mancano poi **tre proposte alcohol free**, una vasta selezione di **spirits** da consumare in purezza e una lista, breve ma ricercata, di **vini** e **liquori** dall'Italia e dal mondo.

## LA PROPOSTA GASTRONOMICA

La proposta gastronomica, affidata allo chef **Aldo Palladino**, è incentrata sui *bite* da mangiare con le mani e condividere al tavolo. Tra le specialità firmate ByIT, i **Mini Bun** con pollo in agrodolce e salsa alla senape e i **lievitati** realizzati con **impasti** speciali - dal rustico al tegamino, proposto nella variante al mais o al nero di seppia, fino all'impasto al vapore alla barbabietola - e topping ricercati, rigorosamente in formato "one bite", per un'esplosione immediata di gusto. Spiccano anche il **Finto catsu sando di ossobuco**, omaggio ironico alla cucina meneghina, e l'**Astice Shitake**, che combina i sapori orientali della crema di shitake e zenzero con l'astice, la mela e i funghi enoki in tempura.

Non mancano i fritti e la pizza sottile di IT e, a chiudere la carta, una selezione di dessert, tra cui la **Pizza brioche**, con vaniglia, rabarbaro e fragola, completata dalla namelaka bianca e da un tocco floreale di rosa.

## MY ASIA

### Ingredienti:

45 ml Amaro lucano  
30 ml Sichuan pepper  
25 ml Succo di limone  
Top up Tonic water  
Amaro lucano foam

Bicchiere: high ball

Preparazione: frullare con un blender 50 gr di Pepe di Sichuan, 25 gr di zucchero e 100 gr di acqua, poi cuocere fino ad ebollizione e filtrare.

Preparazione Amaro lucano foam: si unisce l'Amaro lucano con Sucrose ester

## **MEXICAN SOUR**

### Ingredienti:

45 ml cordiale al mais  
50 ml mezcal al mais  
30 ml di succo di lime

Preparazione cordiale al mais:

### Ingredienti:

Mais dolce Bonduelle 200 g  
Acqua 500 ml  
Zucchero 400 g  
Acido malico 5 g  
Sale 0.5% g

### Procedimento

- 1.? ?Pesare accuratamente tutti gli ingredienti
- 2.? ?Unire gli ingredienti in un unico contenitore e frullare fino al completo discioglimento dello zucchero
- 3.? ?Filtrare prima con colino a maglia fine e successivamente con la superbag
- 4.? ?Per il servizio, imbottigliare ed etichettare; per conservare, mettere in sottovuoto ed etichettare scrivendo nome, data, quantità

## MY ASIA

### Ingredienti

45 ml Amaro lucano

30 ml Sichuan pepper

25 ml Succo di limone

Top up Tonic water

Amaro lucano foam

Servito in un bicchieri high ball.

### Preparazione Sichuan pepper

Frullare con un blender 50 gr di Pepe di Sichuan, 25 gr di zucchero e 100 gr di acqua, poi cuocere fino ad ebollizione e filtrare.

### Preparazione Amaro lucano foam

Si prepara unendo l'Amaro lucano con Sucrose ester.

### Ingredienti

45 ml cordial Al mais

50 ml mezcal al mais

30 ml di succo di lime

### Preparazione Cordiale mais

### Ingredienti

Mais dolce Bonduelle 200 g

Acqua 500 ml

Zucchero 400 g

Acido malico 5 g

Sale 0.5% g

### Procedimento

1. ? Pesare accuratamente tutti gli ingredienti.

2.? ?Unire gli ingredienti in un unico contenitore e frullare fino al completo discioglimento dello zucchero.

3.? ?Filtrare prima con colino a maglia fine e successivamente con la superbag.

4.? ?Per il servizio, imbottigliare ed etichettare; per conservare, mettere in sottovuoto ed etichettare scrivendo nome, data, quantità.

## MEXICAN SOUR

### Ingredienti

45 ml cordial Al mais

50 ml mezcal al mais

30 ml di succo di lime

### Preparazione Cordiale mais

### Ingredienti

Mais dolce Bonduelle 200 g

Acqua 500 ml

Zucchero 400 g

Acido malico 5 g

Sale 0.5% g

### Procedimento

1.? ?Pesare accuratamente tutti gli ingredienti.

2.? ?Unire gli ingredienti in un unico contenitore e frullare fino al completo discioglimento dello zucchero.

3.? ?Filtrare prima con colino a maglia fine e successivamente con la superbag.

4.? ?Per il servizio, imbottigliare ed etichettare; per conservare, mettere in sottovuoto ed etichettare scrivendo nome, data, quantità.

