

Fabrizio Valeriani firma la nuova drink list del Marchese Milano

20250523093933schermata-2025-05-22-alle-114425-4abf2087

Un viaggio nel mondo mixology con un focus particolare sull'utilizzo degli amari italiani. Come da sua tradizione, il [Marchese Milano](#) presenta la nuova drink list ideata dal bar manager Fabrizio Valeriani in cui si ritrovano cocktail che rivisitano i grandi classici insieme ad abbinamenti inediti.

Così, il **Cavaliere di Franciacorta** è un mix di tequila Espolon Blanco, Vermouth 1757 Cinzano, Amaro del Capo Red, sciroppo al mandarino e succo di lime, completato da un top di Franciacorta Freccianera. Il **Jonio Southside** è un twist del classico Southside con Bulldog Bold Black Gin, Amaro Herbartem Cordialmente, succo di lime e sciroppo di zucchero. Per gli amanti dei sapori più decisi, l'**EUR Negroni** rivisita il Negroni con tequila Espolon Blanco, Vermouth 1757 Cinzano Extra Dry e Amaro Grinta. **Non mancano proposte per l'aperitivo, come le versioni di Spritz e variazioni sul tema dell'Americano.** Da segnalare anche gli **Amari Fizz**, che esaltano le note di amari specifici come il Carciofo, la Piperna e la Mandragola. Per chi preferisce le **proposte analcoliche**, lo Zero Americano è un twist dell'Americano con Bitter Note 0% Alcool e Volo 0% Alchool Inspired Vermouth.

Come già lo [scorso anno](#), i nomi dei cocktail sono ispirati alle **fermate della metropolitana di Roma e Milano**, un omaggio alle due città dove Il Marchese è presente, creando un fil rouge tra l'esperienza del viaggio urbano e il viaggio sensoriale nel bicchiere. Presto, però, **con la stagione estiva si aggiungerà la sede di Poltu Quatu**, una delle destinazioni più rinomate della Costa Smeralda, in Sardegna.

«Ho voluto creare una drink list che celebrasse la ricchezza e la complessità degli amari italiani, un nostro marchio di fabbrica - racconta Valeriani -. Erroneamente l'amaro è sempre stato ricondotto ad un momento dopo-pasto, ma in realtà è un ingrediente fondamentale per la mixology moderna, capace di regalare sfumature aromatiche inaspettate e di esaltare ogni cocktail. La nostra nuova proposta è un invito a esplorare questo mondo affascinante, attraverso drink che raccontano storie e creano emozioni».

Per le occasioni speciali, infine, e per chi desidera un'esperienza ancora più esclusiva, Il Marchese Milano propone una selezione di "**Luxury Cocktails**". Si tratta di creazioni che utilizzano distillati pregiati e ingredienti ricercati, per un risultato di assoluta eccellenza. Tra questi, il Platinum Margarita, un twist della Margarita con Clase Azul Reposado e Amara Caroni, e il Supercar, una rivisitazione del Sidecar con Cognac Hennessy X.O.