Maestro of Colours: quando la drink list diventa racconto visivo

Una drink list può funzionare anche togliendo, non aggiungendo. Beverfood racconta “Maestro of Colours”, la carta dell’Artemisia Bar ispirata a Rothko e costruita su quattro drink: Red Horizon, Nocturne Vermillon, Golden Silence e Milky Light, proposta analcolica con lavanda, coconut cream e passion fruit. L’idea, firmata dal bar manager Federico Galli, non è citare l’artista in modo decorativo, ma tradurne il linguaggio in colori, essenzialità e profondità. Qui il menu diventa progetto editoriale. La forza non sta nel numero di cocktail, ma nella coerenza tra tema, nomi, ingredienti e immaginario. Per un locale significa lavorare sulla riconoscibilità prima ancora che sulla sorpresa: il cliente deve capire dove si trova, cosa sta scegliendo e perché quella carta appartiene proprio a quel bar. Una drink list corta, se ben costruita, può orientare meglio la vendita e rendere più memorabile l’esperienza.