Morgana Cocktail Club, il nuovo layout si ispira alla geometria sacra dell’ottagono

b6c5c974-fee2-4f58-a8b2-c0606ceb6a2c

Il Morgana Cocktail Club riapre le sue porte e inaugura la stagione presentando un allestimento rinnovato che rende omaggio alla cultura e all’estetica della Sicilia. Partendo dall’omaggio alla geometria sacra dell’ottagono - simbolo ricorrente nell’architettura arabo-normanna e nell’arte isolana - il Morgana inaugura per il 2026 un nuovo capitolo della propria ricerca estetica.

Vince il colore rosso

A dare forma allo spazio è la visione del designer Salvatore Musumeci di Studio Musumeci, che rinnova il proprio linguaggio attraverso forme inedite, superfici laccate e dettagli specchiati, contribuendo a creare un’atmosfera teatrale e intima al tempo stesso. I giochi di riflessi amplificano prospettive e profondità, mentre carte da parati e tappezzerie raffinate, declinate nelle tonalità del rosso - colore protagonista della stagione 2026 - avvolgono gli ambienti in un’estetica sofisticata e immersiva.

Il concept pittorico porta anche quest’anno la firma di Alessandro Florio, che abbandona il proprio consueto linguaggio decorativo per esplorare il tema del desiderio nell’arte classica. Il progetto nasce da una ricerca sulla pittura antica e prende forma attraverso una tecnica inedita nel suo percorso: il découpage applicato su foglia d’oro, reinterpretando scene di intimità e bellezza in chiave contemporanea. Dopo le atmosfere arabo-normanne del 2022 e del 2023, l’omaggio al barocco nel 2024, il concept dell’ottagono, nato nel 2025, continua così a evolversi, trasformando ogni spazio del Morgana - dagli interni al giardino - in un racconto sospeso tra storia, immaginazione e contemporaneità.

Quote

Il Morgana Cocktail Club è una narrazione in continua evoluzione: ogni stagione è un’occasione per restituire un’immagine nuova della Sicilia, colta, internazionale e profondamente radicata nel suo patrimonio culturale, che trova espressione nel linguaggio raffinato della mixology.

Guido Spinello e Christian Sciglio, fondatori del Morgana Cocktail Club

La drink list di Stefano Giummarra

Il restyling del locale accompagna questa nuova fase del Morgana, un’evoluzione che coinvolge non solo gli spazi, ma anche la proposta beverage e l’identità creativa del cocktail club. La drink list porta la firma di Stefano Giummarra, bar manager del locale, che ogni anno sviluppa il concept della signature list interpretando l’identità del Morgana attraverso cocktail pensati come vere esperienze sensoriali. La sua filosofia coniuga sperimentazione e rispetto per la tradizione, in un equilibrio raffinato tra tecnica, ricerca e creatività.

Il menu propone una selezione di cocktail pensata per soddisfare ogni palato. Tra i Classici Contemporanei spicca il Margarita, preparato con Casamigos Tequila, succo di limone fresco e liquore d’arancia, impreziosito da una delicata crusta di sale al lampone. Tra gli Icons della casa emergono invece il Nayra - a base di Hendrick’s Gin, St. Germain liqueur, rosa, cetriolo e lemongrass - e il Cocorita, che combina Casamigos Tequila e mezcal con un cordiale di anguria e miele al peperoncino.