Bar Camillo, il nuovo progetto di Lorenzo Antinori apre il 25 novembre 2026 nel Rosewood Hong Kong

d14cfbb5-9c16-462f-a42c-eb477be33a63

Un salotto italiano dal sapore nostalgico che celebra l’arte della miscelazione e quella del Negroni. Si chiama Bar Camillo il nuovo progetto di Lorenzo Antinori con il team del **Bar Leone** (al primo posto nella classifica The 50 Best Bars 2025 e 2026), che farà il suo debutto il 25 novembre 2026 presso il **Rosewood Hong Kong**, hotel classificatosi al primo posto nella classifica The 50 Best Hotels 2025 e 2026.

Atmosfera eclettica e senza pretese

L'obiettivo è quello di dare vita a un luogo in cui la vera arte del cocktail incontra lo spirito di una grande festa in casa: vivace, socievole e incentrata sui rituali che rendono una serata indimenticabile. Alla base della nuova apertura c'è la collaborazione tra Lorenzo Antinori e Justin Shun Wah del Bar Leone e il team del Rosewood Hong Kong, tra cui l’amministratore delegato **Hugo Montanari**, il direttore delle operazioni culinarie Fabian Altabert, il direttore dell’hotel Juan Serrano e il direttore F&B Sandro Brusco, per citare solo alcuni.

Pensato a partire dai pilastri fondamentali del marchio Rosewood – la scoperta e il senso del luogo – il Bar Camillo trae ispirazione dalla nostalgia del classico “salotto” italiano. Progettato come un’estensione di un accogliente salotto – palcoscenico naturale per grandi feste e ritrovi – il bar sostituisce la rigida formalità alberghiera con **un’atmosfera eclettica e senza pretese**, creando un punto di ritrovo sociale dedicato all’arte raffinata della preparazione dei cocktail e all’arte del Negroni.

Quote

Al Bar Camillo, vogliamo eliminare la formalità tipica di un bar d'albergo tradizionale. Partendo dalla mia filosofia su ciò che rende grande un bar, il Bar Camillo unisce l'entusiasmo e la spontaneità di un incontro tra amici intimi a una mixologia e a un servizio raffinati e di livello mondiale. Vogliamo offrire un ambiente in cui gli ospiti possano gustare drink complessi senza sentirsi in gabbia, dove il design e il servizio eccezionale privilegino un'atmosfera vivace e conviviale.

Lorenzo Antinori, founder Bar Leone

Il concept e gli interni

Un salotto italiano intimo e informale Intimo, accogliente e leggermente raffinato senza mai scivolare nella formalità, gli interni moderni in stile metà del secolo del Bar Camillo utilizzano impiallacciature di legno lucide, metallo levigato e pareti a specchio, abbinati a una palette di colori che spazia dall'oro al verde alpino su uno sfondo di tonalità crema. Una lunga panca lungo il bancone incarna il lato vivace e pubblico dello spazio, pensata per fare un salto, chiacchierare e osservare la gente. Più all'interno, sedute più basse e angoli appartati invitano gli ospiti a conversazioni più intime. La terrazza estende questa atmosfera all'aperto, pensata per sedersi con un drink e osservare la città anche molto tempo dopo il tramonto. Al centro della cultura italiana, il **salotto** funge da epicentro della vita sociale e da specchio della sua epoca. È un luogo di calore, di connessione e, soprattutto, di divertimento;

Camillo, i padroni di casa

Al centro del concept c'è **Camillo**, la mascotte del bar è un barista sfacciato e goffo che diventa sempre più energico e giocoso man mano che la serata avanza. Egli incarna un concetto che Lorenzo descrive come "padroni di casa". «I bravi baristi hanno il compito di intrattenere gli ospiti, e noi portiamo la serata a un crescendo grazie al nostro calore, alla nostra ospitalità e ai rituali che fanno parte dell'esperienza del Bar Camillo», prosegue Antinori.

Il menu delle bevande si articola attorno a tre pilastri fondamentali. Gli "**Aperitivi di Benvenuto"** comprendono bevande secche e rinfrescanti pensate per dare il via alla serata. I **"Cocktail della Casa"** propongono creazioni stagionali saldamente radicate nella mixologia classica. Infine, ci sono i **"Playful Party Touches"**, che infondono puro divertimento nel menu con proposte ad alta energia. Il menu dei cocktail cambia quattro volte all'anno; ogni edizione è incentrata su una stagione e su un

anno specifico, facendo emergere punti di contatto culturali in tutta l’esperienza degli ospiti, dalle canzoni che dominavano le classifiche pop italiane in quel momento, alle opere d’arte a rotazione sulle pareti e, naturalmente, ai cocktail stessi.

Oltre al menu dei cocktail, gli ospiti riceveranno un piccolo foglietto grazie al quale potranno **personalizzare il proprio Negroni** scegliendo il distillato preferito, la guarnizione e, soprattutto, il profilo aromatico: floreale, sapido o corposo. Il cocktail viene poi servito al tavolo su un carrello Negroni su misura, preparato e mescolato secondo le esigenze specifiche di ciascun ospite.

Quote

Il Bar Camillo è nato da una visione condivisa e da una passione comune per la creazione di nuove esperienze da far scoprire ai nostri ospiti. Lorenzo, Justin e noi abbiamo subito trovato un’intesa su questa visione, ed è stato incredibilmente emozionante darle vita al Rosewood Hong Kong. Siamo convinti che i nostri ospiti apprezzeranno ciò che abbiamo creato e non vediamo l’ora di accoglierli al Bar Camillo.

Hugo Montanari, amministratore delegato di Rosewood Hong Kong & K11 Artus