



mixology

a cura di Stefania Carlevaro

LA DRINK LIST della Costa Smeralda

FRESCHI, BEVERINI E LOW ALCOL: sono i cocktail dell'estate 2025, almeno secondo due guru della mixology, Marco Pisellini, food&beverage manager del rooftop restaurant e mixology bar Le Terrazze a Baja Sardinia, e Marco Poltronieri, general manager del Ritual Club, locali super funky sospesi tra le rocce di granito, il cielo e il mare turchese della Costa Smeralda e protagonisti delle serate più mondane della stagione. «Nella nostra nuova drink list la base sono i distillati di agave, tequila e Mezcal, i più amati degli ultimi anni» mi spiega Marco. «E c'è anche un ritorno del twist on classic, come Pink is punk, rivisitazione del Paloma a base di tequila, bucce e polpa d'anguria: un long drink facile da bere con l'aggiunta di soda home made. Piace anche il twist sul Tommy's Margarita, il Chupacabra: 40 ml di Patron Silver tequila, 15 ml di Italicus rosolio di bergamotto, idrosalino di Sardegna (100 ml di acqua e 8 g di sale), 40 ml di spicy cordial (succo e zest di pompelmo e lime, acido citrico, jalapeño verde lasciati in infusione 2 ore). Da assaggiare per l'aperitivo al tramonto con i pairing dello chef Alessandro Cabona: tartellette con caponatina, canapé con acciughe del Cantabrico e Pata Negra (ritual.it).



Ape & tapas

LA SANGRIA REINTERPRETATA è la protagonista dell'estate della Terrazza Gallia, nelle due versioni del bar manager Andrea Griggion. "Brisa" e "Levante", per le serate "El Ritual Cocktail & Tapas", si accompagnano alle tapas di Vincenzo Lebano, executive chef dell'Excelsior Hotel Gallia: crudo di mare, tacos con tartare di ricciola, crocchette d'astice, bottarga e scaglie di bonito fino alle immaneabili Patate bravas (galliadining.com/specials).



Serate con vista

Una terrazza sullo skyline di Milano con vista sul Duomo: Isola Ristorante e Isola Bar sono un'oasi urbana al quinto piano di Palazzo Cordusio Gran Meliá, per godersi pranzi light, afternoon drink e cene all'aperto. Con vini, cocktail e bollicine abbinati a crudi di mare, pizzette, prosciutto dei Nebrodi (isolarestaurant.com).



In stile anni '90, Nespresso propone accessori vintage e i nuovi cocktail estivi con il caffè in edizione limitata Pistachio vanilla flavour over ice. Le ricette sono su nespresso.com



Nato sul vulcano

Si chiama Arrigo Etna bianco doc, il nuovo vino della cantina Alta Mora, come la contrada sul vulcano che si trova a 610 m sul livello del mare e dove le viti crescono su un terreno millenario, composto da sabbie vulcaniche e pietre laviche. Un bianco prodotto con uve Caricante 100% in edizione limitata (3800 bottiglie), minerale e croccante, perfetto con crudi di pesce e formaggi, ma anche da degustare da solo.



© RIPRODUZIONE RISERVATA