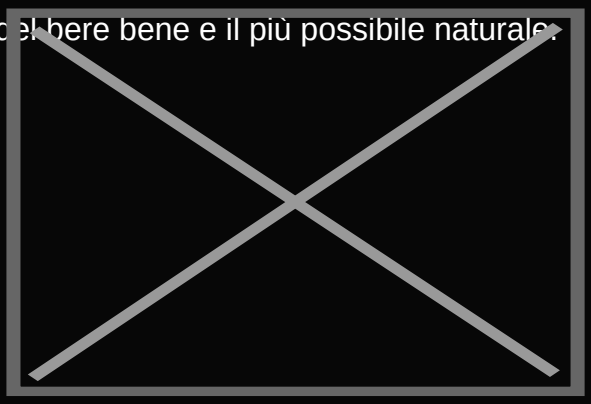
Terrazza Triennale, una drink list colorata (e naturale) per l'estate

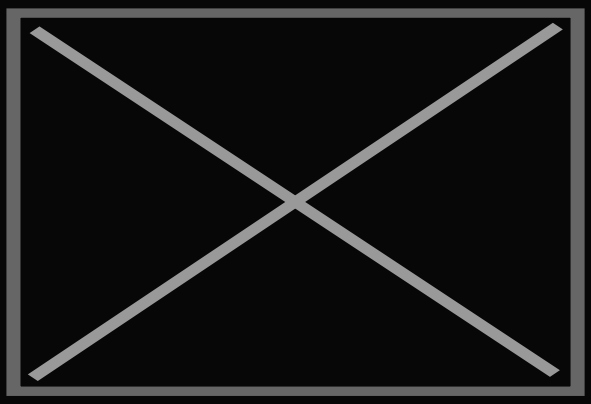
terrazzatriennalebar-02-bf4cc98e

Novità tutte da bere per la **Terrazza Triennale – Osteria con Vista di Milano**: per l'estate 2017 **Luis Hidalgo**, barmanager del prestigioso ristorante e cocktail bar sul rooftop della Triennale in viale Alemagna, coadiuvato da **Antonio Piccolo e Roger Prieto** propone una drink list molto **colorata** ("In fondo – spiega Luis - si comincia a bere con gli occhi!"), nella quale la nota dominante è quella della **frutta fresca, mediterranea e tropicale** (quest'ultima a sottolineare le origini sudamericane di due dei bartender) e soprattutto con **gradazioni alcoliche basse**, scelta che sia allinea all'attuale tendenza del bere bene e il più possibile naturale.



I nuovi cocktail entrati in carta sono degli "**all-day**", adatti a qualsiasi momento della giornata, anche perché in Terrazza il bar funziona soprattutto in pre e after-dinner. Restano comunque in carta i drink divenuti signature **Alessia** (a base di gin e St. Germain, clicca qui per vedere il videotutorial di Luis Hidalgo per *Mixer Planet*), **Miscuglio Spritz** (Liquore alla Ciliegia, Franciacorta e Top di Tonica) e **l'Hugo de Milan** (Campari, Infusione di Rooibos e Liquore alla Ciliegia e Top di Soda).

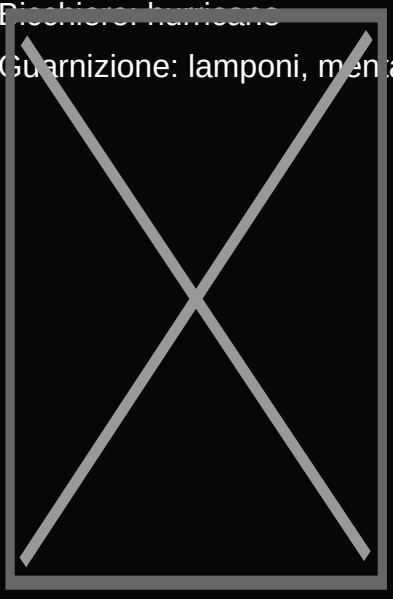
I nuovi drink di Terrazza Triennale – Osteria con Vista



Papagayo (by Antonio Piccolo)

4,5 cl di vodka
1 cl di Maraschino
3 cl di papaia
1 cl di zucchero
2 cl di limone
1 cl di zenzero
2 cl di aloe vera (centrifugato)
top di ginger beer
sciroppo

Metodo: shake and strain
Bicchiere: hurricane
Guarnizione: lamponi, menta e zenzero



Laguna

4 cl di liquore al tè Earl Grey
3 cl di vodka
3 cl di matcha green tea (sciroppo)
2 cl di liquore di fichi
4 cl di tè Earl Grey bio
1 cl di spremuta di limone

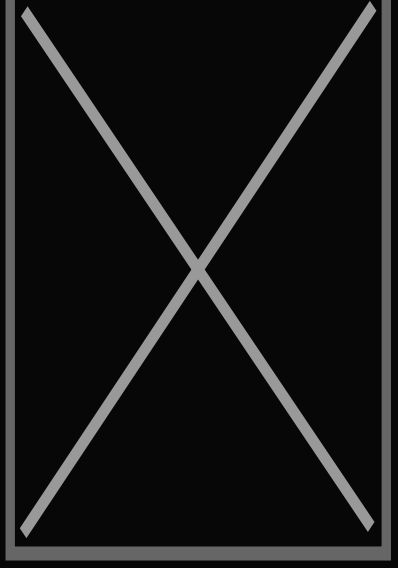
Metodo: shake and strain
Bicchiere: tumbler alto
Guarnizione: una fetta di fico fresco



Alma Latina (by Roger Prieto)

4,5 cl di Pisco Quebranta
1,5 cl di Orange curaçao
3 cl di pompelmo (succo)
1,5 cl di zucchero liquido alla curcuma
metà lime
2 pezzi di sedano
albume

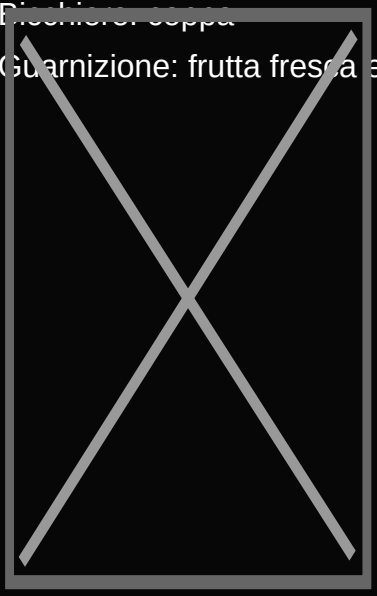
Metodo: shake and strain
Bicchiere: tumbler basso
Guarnizione: pompelmo disidratato e grattata di lime



Mezcal Margarita

6 cl di mezcal
3 cl di Orange curaçao
3 cl lime (succo)
2 cl agave (succo)

Metodo: shake and strain
Bicchiere: coppa
Guarnizione: frutta fresca e disidratata

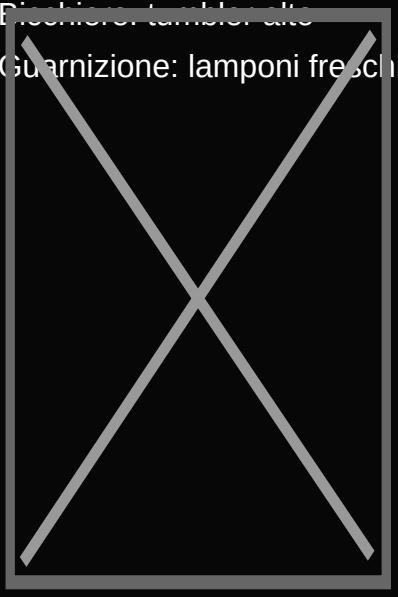


Rose & Flower

4,5 cl di vodka
1,5 di liquore di litchi

3 cl di litchi (succo)
1,5 di limone (succo)
1,5 di zucchero liquido
lamponi freschi da shakerare (danno effetto petalo)
top di ginger beer

Metodo: shake and strain
Bicchiere: tumbler alto
Guarnizione: lamponi freschi e un fiore edule



La Zia

4,5 cl di tequila
2/3 foglie di basilico (da shakerare)
Maracuja fresco
3 cl di maracuja (succo)
1,5 cl di limone (succo)
1 cl di agave (succo)
albume

Metodo: shake and strain
Bicchiere: tumbler basso
Guarnizione: lime disidratato e basilico fresco