

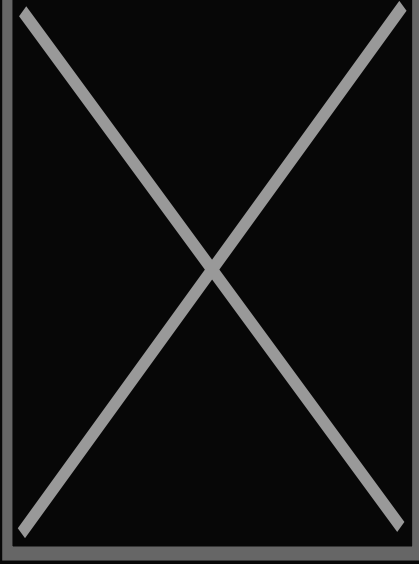
# Mandarin Bar & Bistrot, nuova carta cocktail con "oriental touch"

mandarin-8ffe82fc

**Mandarin Oriental, Milan** propone un **nuovo cocktail menu** all'interno del **Mandarin Bar & Bistrot**, il bar bistrot multiforme, perfetto per un pranzo di lavoro come per una cena romantica, ma soprattutto il luogo famoso per uno degli aperitivi più suggestivi che la metropoli milanese possa offrire.

Mandarin Bar & Bistrot è il **cuore pulsante dell'hotel** e accoglie non solo ospiti da tutto il mondo, ma anche i milanesi che amano regalarsi un momento di relax dal sapore gourmet. La location è avvolgente e di respiro internazionale, sia nei suoi interni optical sia nell'elegantissima corte, ideale per una pausa all'aperto lontano dal frastuono della città.

Il nuovo menu cocktail nasce per stupire ancora una volta gli ospiti dell'hotel, rinnovando la drink list con **ricette create ad hoc dal team di mixologist** di Mandarin Oriental, Milan, che seleziona le migliori esperienze per gli ospiti, ispirandosi alla cucina e alla creatività di **Antonio Guida**, Executive Chef dell'hotel.



I nuovi cocktail spaziano dai mix realizzati a regola d'arte dall'estro dei

bartender, come il **Les Lumière**, con Star of Bombay, St. Germain, Chartreuse Gialla, Lime Orange Bitters e Olio di Oliva, passando per le ispirazioni culinarie di cocktail come il **251, Rue Saint Honoré**, composto da Vermouth Dry infuso all'aneto, Champagne Monmarthe, Alga Nori, Tapioca e Cozza al Vapore, fino ad arrivare a omaggi alla tradizione orientale, tra cui il **Madama Butterfly**, con Sakè, Liquore alle Ciliegie, Bourbon, Whiskey e Zenzero.

**L'aperitivo è il momento di punta** al Mandarin Bar & Bistrot: dalle 18.30 il bar e la sua corte accolgono gli ospiti per un signature cocktail accompagnato da assaggi gourmet dalla cucina come Mondegili di vitello e mortadella, Arancini di riso, Baccalà mantecato al nero di seppia e wasabi e Salmone marinato agli agrumi e alga nori. Durante gli orari del pranzo e della cena, invece, Chef Antonio Guida propone un menu bistrot che racconta la tradizione italiana in maniera semplice ma innovativa, esaltandola attraverso abbinamenti creativi e contemporanei.

Mandarin Bar & Bistrot è aperto tutti i giorni dalle 8:00 all'1:00 dalla domenica al martedì, e dalle 8 alle 2:00 dal mercoledì al sabato. Per prenotazioni e informazioni: +39 02 8731 8898.