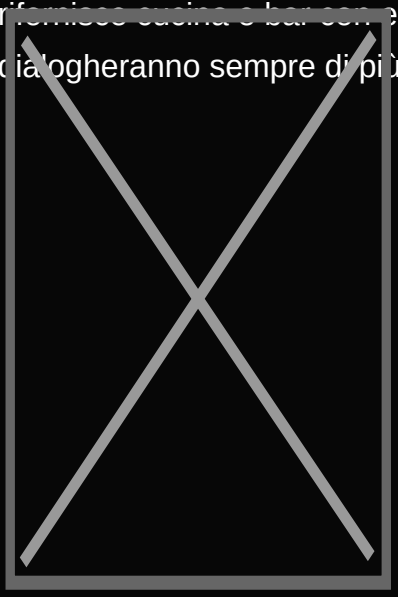
Green mixology sulla Sky Terrace dell'Hotel Milano Scala

sara-panzieri-ea442daf

A partire da inizio marzo ritornano gli aperitivi e gli eventi sulla **Sky Terrace dell’Hotel Milano Scala**. La terrazza, situata all’ultimo piano dell’hotel, con vista sul suggestivo quartiere Brera, Castello Sforzesco, le guglie del Duomo e lo skyline di Porta Nuova, è una delle location più glamour per l’aperitivo in centro a Milano.

Per mantenere il suo fascino di “greenhouse” sospesa sui tetti milanesi, quest’anno protagonista delle serate sarà un tipo di **mixology assolutamente green**, grazie alle essenze dell’orto vista duomo che rifornisce cucina e bar con erbe e verdure stagionali “a passo zero”. L’orto e il Sky Terrace Bar dialogheranno sempre di più per raccontare la filosofia “green and glocal”, segno distintivo dell’hotel.



Da quest’anno infatti, le erbe e gli ortaggi saranno ingredienti integranti dei cocktail mixology-style preparati da **Sara Panzieri**, eclettica barlady dell’hotel, durante aperitivi e after-dinner. Sara, ventitré anni, da aprile 2017 è la bar-manager della Sky Terrace, con un’esperienza maturata tra Park Hyatt Milan e Carlo e Camilla in Segheria. La drink list da lei pensata si arricchisce quindi di una sezione di cocktail particolari mixology-style dal sapore “green” realizzati con tè, estratti

e tisane partendo direttamente dalle essenze botaniche dell'orto quali, rosmarino, pomodoro nero, peperoncini, kumquat, per citarne alcune. Ogni mese verrà poi proposto un cocktail studiato appositamente e tutto da scoprire.

Non solo cocktail esclusivi, gli ospiti della Sky Terrace Milano Scala che si fermeranno per l'aperitivo, potranno gustare in abbinamento ai drink anche i **finger food dello chef Fabio Castiglioni**, ispirati al concetto di "green and glocal", una cucina leggera, saporita e sana.

L'orto dell'Hotel Milano Scala farà la gioia di tutti gli amanti del verde con le sue varietà di ortaggi e frutti antichi come il peperoncino rosso piccante calabrese e i pomodori neri. Inoltre nell'orto verranno coltivati anche funghi che saranno inseriti nel menu a partire da maggio. Come sempre non mancheranno le varietà di fiori edibili, che quest'anno saranno: borragine, margherite, nasturzi, begonie, viole e lemongrass, che diventeranno ingredienti colorati e profumati anche dei piatti del **Ristorante & Wine Bar Primadonna**, al piano zero della struttura. Un menu studiato attentamente dallo chef e definito "a passo zero" proprio perché integrato con gli ortaggi e frutti che tutto l'anno vengono coltivati sull'orto più alto di Milano.

La Sky Terrace sarà aperta per aperitivi e non solo **da marzo fino ad ottobre**, dalle 18.00 alle 23.00 dal lunedì al sabato (per prenotazioni chiamare il numero: 02 870961).