

# Edoardo Nono del Rita raddoppia con la Tiki Room (e lo chef Roncoroni)

ritas-tiki-room-a-9b88484b

Il **Rita** raddoppia e punta sul **tiki**. Il noto cocktail bar sui Navigli a Milano ha infatti inaugurato da pochi giorni il **Rita's Tiki Room** in Ripa di Porta Ticinese 69, a pochi passi dal locale storico. Dietro l'iniziativa ci sono ancora **Edoardo Nono** e **Gianluca Chiaruttini**, da 16 anni anima e cuore del Rita, che (insieme con **Chiara Buzzi**, direttore della Tiki Room) hanno deciso di cavalcare e portare avanti la tendenza mondiale della riscoperta del tiki nel bere miscelato.



[caption id="attachment\_160418" align="alignright" width="169"]

(da

Facebook)[/caption]

E l'atmosfera tiki si respira appena entrati nel locale (che prende il posto del ristorante di pesce Ringa), a partire dalle scenografie di **Matteo Oioli**: canne di bambù e richiami polinesiani fanno da cornice al bancone da 15 metri sul quale vengono preparati e serviti i drink (**8-12 euro**) che animano una **cocktail list** che - per non scontentare nessuno - accanto a un ampio repertorio tiki propone anche 9 classici. Ma al Rita's Tiki Room anche la componente food ha il suo peso: a curarla **Eugenio Roncoroni**, chef e deus ex machina di Mercato e Noodle Bar, con alle spalle una solida esperienza -

fra l'altro - in fatto di cucina messicana e dintorni. In carta, piccoli piatti (noodles alla piastra con gamberi, tamarindo e arachidi, chicken wings piccanti con salsa ranch, involtini filippini di maiale e gamberi con soia allo zenzero, ostriche fritte con salsa tartara...) da abbinare ai cocktail o a una selezione di vini (una decina di etichette). I **prezzi**? Dagli 11 ai 16 euro per i Mains, dai 6 agli 8 euro per gli Snacks.

***Rita's Tiki Room***

*Ripa di Porta Ticinese, 69 - Milano*

*Chiuso lunedì. Aperto dalle 17.30 alle 2*

*tel. 02.83555017*

[www.facebook.com/ritastikiroom](http://www.facebook.com/ritastikiroom)