Mirko Maurello, The Lodge: l'ABC del bar di un ristorante Michelin

maxresdefault-19-cdd6e2ef

Che cosa significa essere il cocktail bar di un ristorante stellato, come il The Lodge di Napoli, sotto Aria? Ne parliamo con il bartender Mirko Maurello che -insieme al collega Giuseppe Pisaniello- è a capo del bancone e ha realizzato un'originale drink list, con signature cocktail ispirati ai grandi personaggi storici, da Pitagora a Cristoforo Colombo.

The LodgeAperto nell'estate 2021 e affidato alle mani dello **chef Paolo Barrale, il ristorante Aria di Napoli** in autunno ha ottenuto la prima **stella Michelin**. E aperto un cocktail bar al piano sotterraneo: **The Lodge.** Filo conduttore dell'offerta di entrambi i locali, di proprietà del **Gruppo JCo**, "raccontare Napoli e i suoi luoghi attraverso i piatti e i drink».

CLICCA! Guarda l'intervista a Mirko Maurello bartender del The Lodge di Napoli per scoprire come impostare prezzi, servizio e drink list quando si è legati a un

ristorante stellato.

the lodge Due parole sul The Lodge di Napoli

Si entra solo su prenotazione, una scelta che ha un duplice obiettivo: sottolineare l’esclusività e coccolare gli ospiti in maniera impeccabile. Sviluppato su due stanze più lunghe che larghe arredate con divani, tavoli e cuscini, ha un’atmosfera intima e raffinata. Il bancone è il punto di forza, in fondo alle due sale.

Heineken SilverLEGGI ANCHE (CLICCA SUL TITOLO)

Addio camerieri e osti, Heineken Silver inaugura il Metabar. Ma…