Aperitivo con maki, caviale e drink a Milano da Altrimenti Mixology Art

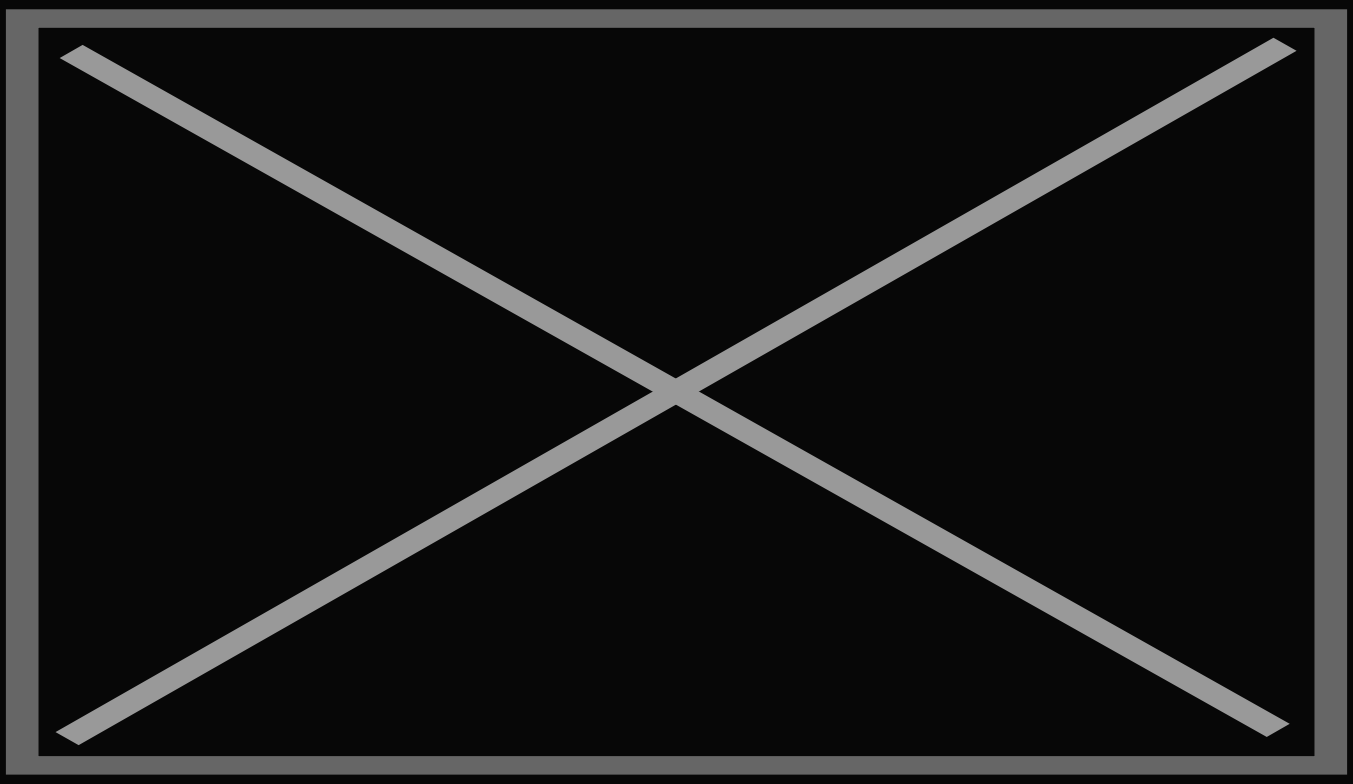
altrimenti-mixology-art-milano-3-716facb8

Altrimenti Mixology Art è un nuovo locale di Milano, in zona Brera, ispirato nell'arredo ai club londinesi per gentleman frequentati nella capitale inglese da uno dei due titolari, Edoardo Casarotto.

altrimenti mixology art Moquette per terra, velluto per le sedute e carta da parati sulle pareti. Così si presenta il look di *Altrimenti Mixology Art*, un restaurant japo-brasiliano a pochi passi da via Solferino a Milano. Un locale diviso in due sale, dallo stile raffinato e dotato di dehor, ma particolare soprattutto per il format.

altrimenti mixology artIl concept di Altrimenti Mixology Art è infatti decisamente originale ma altrettanto replicabile (in determinati contesti): propone sushi rivisitato alla brasiliana e cocktail in abbinamento, offerti sia nella versione classica sia nella rivisitazione del bartender Paolo Urso, co-titolare del locale.

Clicca qui guarda il video servizio!



All’aperitivo, dalle 18.30 alle 20.30, vige la formula special price: drink classico accompagnato da 6 maki a 15 euro. Con 2.50 euro in più, foie gras o caviale. Ostriche sempre disponibili.