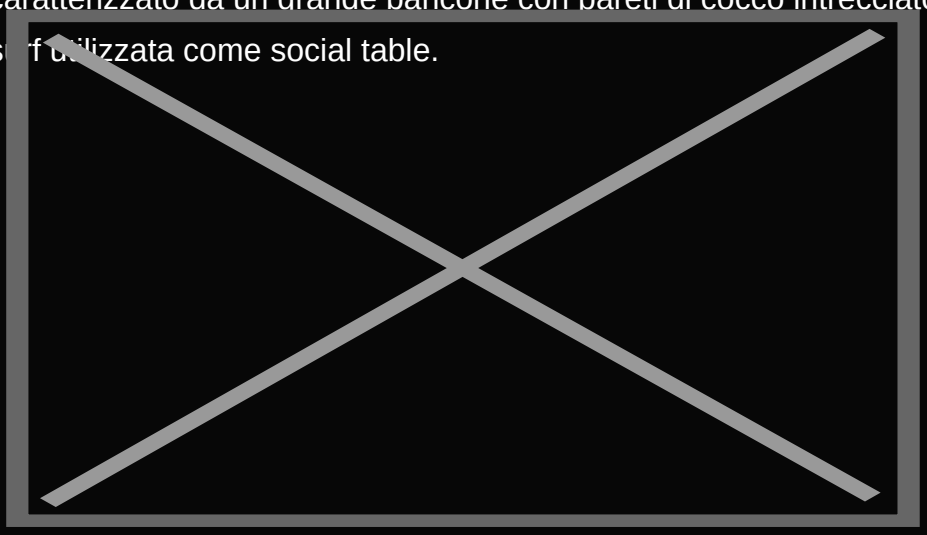
Navigli: Rita’s Tiki Room lancia la cocktail list estiva

barteam-02-ph-gaiamenchicchi-45d235d1

Un "privé" sui Navigli, da godersi al meglio nel giardino interno, con una cocktail list che pesca e gioca sulla tradizione dei classici della mixology Tiki e un’offerta food non scontata, nata dalla consulenza con Eugenio Roncoroni di Al Mercato.

Affronta così la stagione estiva **Rita’s Tiki Room**, il locale di Ripa di Porta Ticinese a Milano nato nel 2019 di fronte allo storico Rita & Cocktails. Durante i mesi estivi, dal giovedì alla domenica la corte interna ospita un giardino in puro stile Tiki, come il locale arredato dallo scenografo Matteo Oioli, caratterizzato da un grande bancone con pareti di cocco intrecciato, divanetti in vimini e una tavola da surf utilizzata come social table.

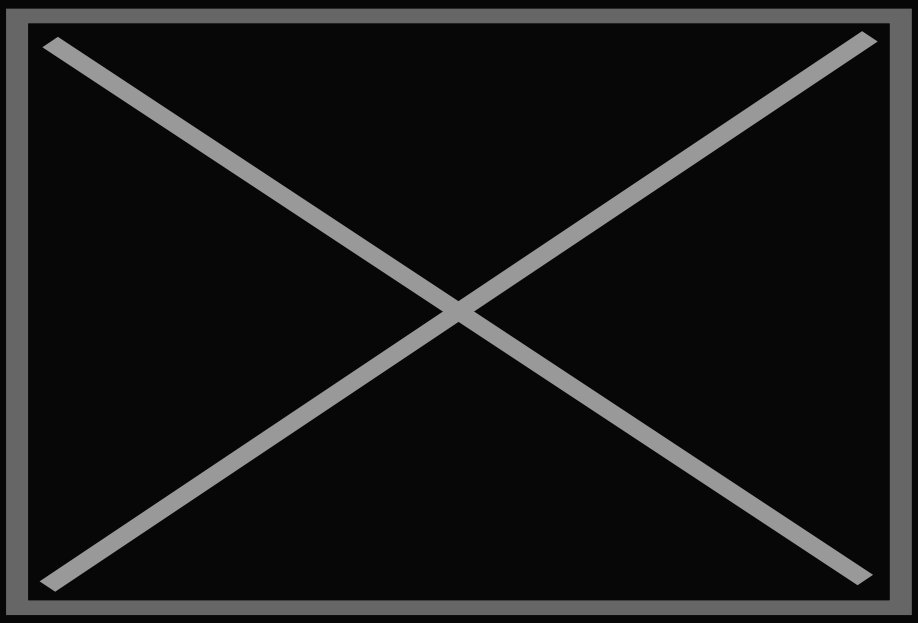


La drink list estiva

A base di frutta tropicale, spezie, rum (del quale ci sono più di 200 etichette), tequila, gin e bourbon provenienti da tutto il mondo, i drink del Rita’s Tiki sono il risultato di uno **studio fatto sulle consistenze di materie prime, tecniche di miscelazione e combinazioni di ingredienti** sempre

freschi e naturali e preparazioni home made come infusioni, cold brew, estrazioni, sciroppi e spremute.

Grande attenzione anche all'approccio **zero waste**, che tende a utilizzare tutte le parti di un frutto o un vegetale, utilizzando o riutilizzano gli scarti per sciroppi, cordiali, garnish ed estratti. I cocktail sono serviti in bicchieri e tazze che riproducono immagini Tiki (nella mitologia polinesiana, le statuette intagliate che rappresentano spiriti o divinità). "*Il 90% del successo di un locale come il nostro non è il wow effect ma deriva dalla coerenza, la quotidianità, il mantra di fare quelle cose sempre nello stesso modo* – spiega **Edoardo Nono** che ha ideato il locale insieme a **Gianluca Chiaruttini**, altro socio fondatore del Rita, e alla nuova socia **Chiara Buzzi**, già Direttrice del Rita&Cocktails -. *Non è fumo negli occhi, è sostanza*".



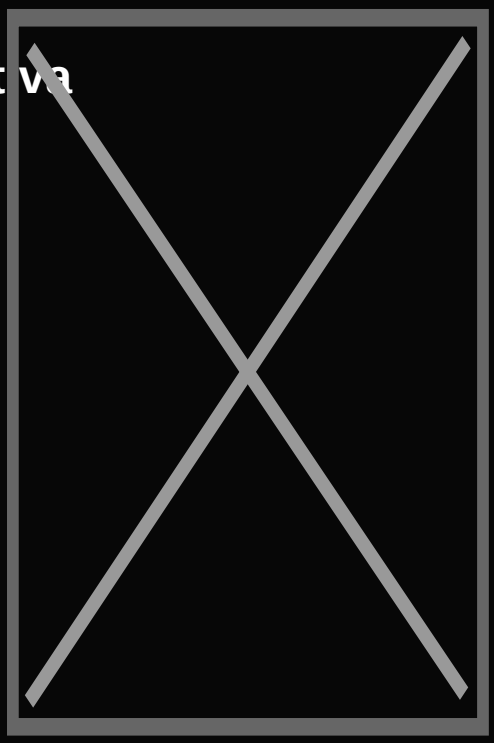
Sostanza resa concreta dalla cocktail list estiva che sfoggia 6 aperitiki, 13 Rita's Tiki's Best, 8 Daiquiri, 2 Frozen ("senza cannuccia perché la beva cambia parecchio") e uno special. Tante le preparazioni "homemade" tra cui spicca il **Falernum**. "*E' nato a Barbados a metà Ottocento dagli ex schiavi delle piantagioni che venivano pagati in parte con rum e lo realizzavano per uso casalingo*", racconta Nono. "*Ci sono le spezie della cultura e cucina locale, chiodo di garofano, anice stellato, pimiento, mandorla amara, il rum che era molto disponibile e gli agrumi. In Giamaica con la stessa logica hanno fatto il Sorrel con fiore di ibisco, la Mama Juana a Santo Domingo con rum e vini fortificati e tanti altri. Noi lo facciamo partendo da una vecchia ricetta*". De rigeur l'aggiunta di zenzero, "marchio di fabbrica" di Edoardo Nono.

Food per tutti gli stomaci

Coerente con la cocktail list Tiki è la **proposta food che spazia tra Oriente e Caraibi** con escursione in altre cucine.

Si parte dagli stuzzichini aperitivo in stile tapas (nachos di Won Ton fritti, arachidi glassate al Lemon Grass, verdure in pinzimonio con salsa maionese panduri, edamame), si passa per una serie di snack e rolls, e si atterra su **proposte più corpose per chi vuole proprio cenare**: Dim Sum, noodles, maialino Kalua in stile filippino cotto 12 ore, galletto marinato alla jamaicana cotto alla brace, costine di maiale marinate al miso laccate con salsa BBQ, burger caraibico con baccalà fritto in pastella speziata, tartare e stufato di pollo con salsa alle mandorle alla maniera di una antica ricetta indiana.

Le nostre ricette preferite della lista est va



[caption id="attachment_210777" align="alignleft" width="250"]

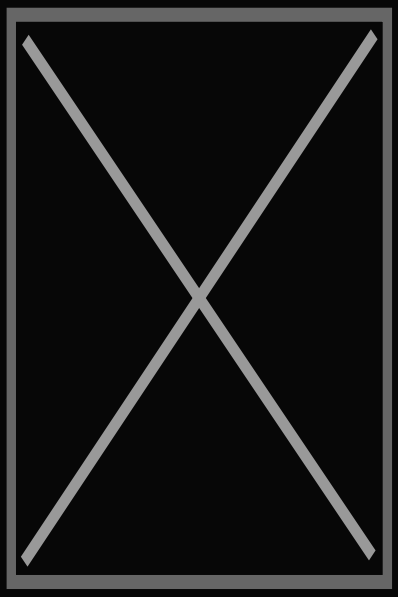
Ph_GaiaMenchicchi[/caption]

Italian Fog Cutter

Una personale interpretazione del classico di **Trader Vic** (“papà” insieme a Donn Beach dello stile Tiki), “italianizzato” dalla presenza di Marsala al posto del Brandy e dell’Acquavite di uve nere invecchiata i botti di rovere che conferisce un tono fresco

Santa Teresa 1796 Rum

Gin
Acquavite di uve nere
Marsala Vecchio
RTR Orgeat
Orange and lemon



[caption id="attachment_210778" align="alignright" width="200"]

Ph_GaiaMenchicchi[/caption]

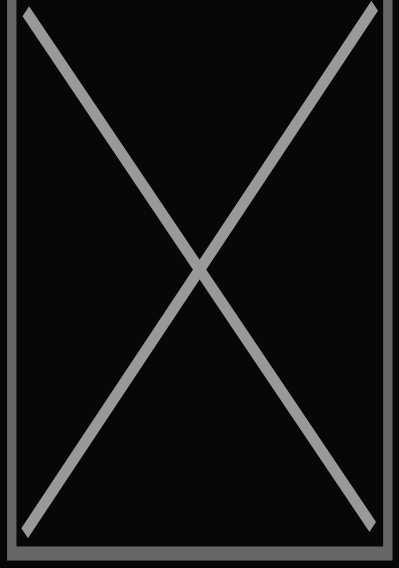
Ginger Head

Un aperitiki che unisce le note calde e speziate dello zenzero a quelle resinose del liquore di mastice, protagonisti poi il bitter e il gin, arricchiti dal profumo di acqua di rose

Campari

Mastiha
Ginger Falernum
Amazzoni Gin
Acqua di rose

Black Hole



[caption id="attachment_210780" align="alignleft" width="200"]

Ph_GaiaMenchicchi[/caption]

A chiudere la serata un dolce omaggio a **Dick Bradsell**, inventore dell’Espresso Martini, qui riproposto in una versione a base Rum resa più corposa dal caramello salato e dal Demerara rum, finita con sfumature di Fava Tonka.

El Dorado 12 Demerara rum
Caffè Espresso
Mr Black Coffee liqueur
Salted Caramel syrup
Fava Tonka