

# Il Marchese: nel cuore di Milano il cocktail bar re degli amari

20240403093350marchese-a8af0c25

Vicino il Teatro alla Scala e le atmosfere del quartiere Brera, scenari a prima vista distanti anni luce da uno dei film più "romani" di Alberto Sordi, *Il Marchese del Grillo*. Eppure è proprio nel cuore del capoluogo meneghino che nel 2023 nasce il Marchese, duplicato del format **dell'Amaro bar più grande d'Europa** della capitale (oltre 600 le etichette italiane).

A dirigere il tutto c'è sempre il bar manager Fabrizio Valeriani che non a caso ha voluto fare anche del locale di via dei Bossi, in un ambiente che rievoca il lusso nobiliare d'altri tempi, **una fucina di tendenze** con una drink list dove trionfano gli amari, protagonisti indiscussi dei cocktail offerti per l'aperitivo.

*"Gli amari rappresentano il nostro orgoglio", racconta Fabrizio Valeriani, spiegando come la drink experience de Il Marchese miri ad ampliare proprio la conoscenza del mondo di quei prodotti che incarnano l'artigianalità, il made in Italy e il legame con il territorio d'origine attraverso la valorizzazione delle materie prime.*

*"Ecco perché siamo soliti portare al tavolo tre assaggi ripartiti nelle categorie dolce-agrumato, medio amaro e amaro. Solo **dopo aver intercettato la preferenza del cliente** serviamo il bicchiere più affine a quel gusto. L'amaro sta finalmente vivendo un **periodo di crescita straordinaria**, destinata a rinsaldare le abitudini del post cena e disegnando una traiettoria che ci porta a sperimentare nel mondo della mixology", conclude il bartender.*

Per accompagnare l'aperitivo, disponibile dalle 18.30 alle 21.30 sul bancone o nel salottino privé dall'atmosfera retrò, la scelta spazia dal classico connubio con una selezione di fingers alla proposta **"Aperitivo Romano"** con assaggio di Amatriciana e Cacio e Pepe, piatti classici della tradizione romana, e crocchetta. **"Aperitivo Vegetariano"**, invece, è un tasting di Cacio e Pepe e crocchetta di

melanzana e basilico. Oppure si può optare per la formula “**Aperitivo Taglieri**” con una selezione di salumi artigianali selezionati dallo Chef de Il Marchese.

A caratterizzare la drink list dell’aperitivo sono invece gli **Amari Fizz**: dal “**Nepeta Fizz**” (Amaro Nepeta, Simple Syrup, Succo di lime) al “**Dente Fizz**” (Amaro Dente di Leone, Simple Syrup, Succo di lime). Una contaminazione tra amari e bollicine italiane si ritrova poi nel “**Cavaliere di Franciacorta**”, un cocktail Champagne base Franciacorta, con Tequila Patron, Vermouth Martini Rubino, Amaro del Capo Red, sciroppo di mandarino fatto in casa, succo di lime fresco, top di Franciacorta e spray di rosa damascena.

Sull’asse tra la Capitale e il capoluogo meneghino spicca il Signature “**Roma-Milano**” con Campari Bitter, Amaro Formidabile e Angostura Bitter. E ancora: “**Apple Barberini**” (Cachaca Leblon, Amaro Sarandera Mela Verde, Fake Lime, zucchero liquido), “**Duomo Paper Plane**” (Wilde Turkey 101, Vermouth Rubino Martini, Amaro Ciociaro Paolucci, zucchero liquido), “**Brera Boulevardier**” (Bourbon Wild Turkey 101, Campari Bitter, Vermouth Cinzano 1757, Amaro Neri, Chinotto e menta selvatica).

Ma non è finita. Sul lungo bancone tra doghe in legno fanno bella mostra di sé addirittura **sei varianti di Americano**, anche con aromatizzazione fumée, tutte realizzate con amari diversi e con la legenda che riporta il grado di dolcezza o amarezza del drink.

L’Americano **#1**, sempre in carta, è composto ad esempio da Campari bitter, Vermouth rosso Cinzano 1797, Velluto Braulio Riserva, Soda tè nero, pere e cannella, Bitter al cioccolato.

Oppure il **#2** con Vermouth Cocchi “Dopo Teatro”, Bitter Riserva Speciale Martini, Amaro Elixir Rvtaben Cappelletti e Soda o, ancora, il **#5** con Amaro Urlich Marolo, Antica Formula Carpano, Bitter Carpano, Soda al Tè Nero, pere e cannella.