A Bibione apre il nuovo american bar di Nicola Bressan

20240626102301yachtingclub-d81e5fbd

La darsena di Bibione (Ve), che da sempre ospita i locali della vita notturna della calda stagione, è protagonista dell'apertura di un **nuovo american bar.** Con due terrazze che permettono di osservare il paesaggio circostante, lo **Yachting Club di Porto Baseleghe** (Bibione Pieneda) dà il via alla sua prima stagione estiva.

Nicola Bressan, miglior professionista dell'anno nel 2022 secondo A.B.I. Professional (Associazione Barmen Italiani), ha creato, insieme alla moglie, un progetto del "bien vivre" che unisce l'esperienza di un **american bar e quella di una champagnerie** ad una selezione di birre e vini nazionali ed esteri. Target, dai 25 ai 70 anni.

*«Il momento di consumo più importante sarà quello dell'**aperitivo,** quindi dalle 18.30 alle 21.* - spiega Bressan a *Mixerplanet - Il format si basa principalmente su quello dell'american bar e prevede un accompagnamento musicale soprattutto il sabato con musica italiana e disco, e il venerdì con musica balearic. Terremo la musica fino alle 22.30 circa, per poi passare a un momento di chill out e lounge fino a notte inoltrata*».

Concentrandosi sull'aperitivo, il locale offre prodotti ricercati legati alla mixology, proponendo una drink list basata su **5 cocktail signature** che ripercorrono tutto il mondo: dai sapori della Nuova Zelanda, alle infusioni orientali. Un esempio? **Queensland Jade**, a base di gin neozelandese, succo di limone e infusione di frutti tropicali. E ancora, **Newari**, a base di rum delle filippine, infusione di tè (con tè nero), ed essenze di fiori e frutta.

Ad accompagnare la drink list, anche una proposta **food** con tartare di carne e pesce e anche snack da aperitivo, come focaccine, pizzette e crostini in abbinamento con i cocktail.

QUEENSLAND JADE

5 cl Gin scape grace (new zealand)

1,5 cl 1,5 sciroppo di frutta tropicale

3 cl succo di lime

5,5 cl succo d’ananas

Bicchiere: tumbler

Tecnica: shaker

NEWARI

4,5 cl Rye whiskey

1 cl Honey mix

2,5 cl Infusione di tè matcha

1,5 cl Succo di limone

5,5 cl Ginger beer

Bicchiere: tumbler

Tecnica: shaker