Cinque proposte alcoliche e tre no alcol per Estate italiana, la nuova drink list di 10_11

2024070213173810-11-4fd49fcb

Cambia il bar manager (ad Andrea Maugeri è subentrato Marco Ortu) ma lo spirito, verrebbe da dire, rimane lo stesso. **Ten Eleven**, il bar trés branché dell'elegante Portrait, hotel del gruppo Lungarno Collection (famiglia Ferragamo) posizionato tra il Quadrilatero della moda (via Sant'Andrea 10) e la più animata Corso Venezia (all'11) **si presenta all'estate con una nuova drink list, Estate Italiana.**

L'abbiamo provata e abbiamo chiacchierato con Marco Ortu, bartender cagliaritano approdato qui dopo varie esperienze tra la Sardegna (Forte Village), Livigno (Lac Salin) e Milano (Armani).

LA DRINK LIST

È una lista fresca, all'insegna dei sapori dell'estate: agrumi, frutti di bosco, menta. Cinque proposte alcoliche e tre no alcol. Ci è piaciuto lo **Spritz Del Sottobosco** (liquore alla fragola, Cocchi Americano Bianco, Purea di lampone, Prosecco), interessante lo **Sgroppinetto** (versione milanese del veneziano sgroppino: Acqua di Gin Citrus, Sorbetto al limone, Albume, Limoncello, Soda al sambuco). Divertente il **Solero**, omaggio pop al mitico "stecco" anni '80 (Distillato di agave siciliana Agalia, Crema di albicocche, Purea di mango, Succo di lime, Soda all'ananas) mentre il **Vitalenta** (Brockman's gin, Succo di mirtillo, Succo di limone, Sciroppo di zucchero, Foglie di menta fresca, Soda al pompelmo rosa, qui sotto la ricetta) è un inno ai ritmi allentati della stagione più calda.
Infine, il **Bellini In Via Sant'Andrea** (Savoia Orancio, Purea di pesca, Prosecco, Spuma menta e rose, qui sotto la ricetta) va a richiamare il classico **Rossini In Corso Venezia** (Italicus, Fragole e bergamotto, Prosecco, Velluto alle rose e menta), già presente in lista, a voler richiamare i due accessi alla "piazza" del Portait.

Tra i drink dedicati a Milano il **Nona Buca**, con bitter Fusetti e aranciata Sanpellegrino vuole richiamare il drink sorseggiato nei bar dei Golf Club durante la pausa della nona buca (ma anche un

classicone di ogni bar di paese) e il **Negroni Sbagliato** con bitter Campari, vermouth rosso e spumante Brut è un inno intramontabile alla Milano amata della moda e del design.

Restano quelli che ormai sono considerati i classici del bar, tra cui la **Giostra d'Alcool**, ispirata a una polibibita futurista, con grana padano e cioccolato e il **Magistris Negroni**, aromatizzato all'alloro e vino ancestrale.

La lista è realizzata come le precedenti con il supporto di **Mattia Pastori di Nonsolococktails**. *«È un appoggio non indifferente* - dice **Marco Ortu** -. *Non solo per quanto riguarda la questione bar ma anche la possibilità di avere un appoggio, sentirsi al telefono per capire se va tutto bene, anche con i ragazzi, organizziamo dei meeting, lavoriamo sugli standard, sul servizio e le tempistiche, c'è tutto un lavoro dietro specie in un bar come questo che più che dare da bere ospita le persone».*

RITI ITALIANI

Continua Ortu: *«con questa lista abbiamo seguito un'esigenza degli ospiti proponendo qualcosa di più semplice e fresco, qualcosa di strutturato in maniera semplice, è una lista complessa nel suo essere studiata, c'è stata una ricerca però l'idea era quella di fare un passo indietro. I bar si stanno riempiendo di **rotovapor, di spume, di textures** che siamo capaci di fare, però l'ospite che abbiamo noi non viene qui per studiare, per quello ci sono tanti altri locali, ma cerca un momento di convivialità più semplice. Vengono qui per fare una chiacchierata tranquilli e sereni, bere bene stare bene godersi il banco del bar. Per quello **vogliamo puntare sull'esperienza**, che è il filo conduttore anche del menù del cibo, dove trovi la trofia al pesto con il gambero, la pizzetta Margherita, i mondeghili, la pasta al pomodoro con la scarpetta, serviamo la scarpetta a parte capito? Tutti questi riti italiani che ci riportano indietro».* E gli ospiti, anche stranieri, gradiscono.

Una strategia che si allunga a tutte le ore della giornata, come ci spiegano. **Il bar è infatti aperto, per ospiti ed esterni, da colazione all'after dinner**. Così per creare quella sensazione di ineffabile Italian lifestyle a colazione c'è la moka che sprigiona gli aromi "casalinghi" di caffè, accompagnata a un dolce del giorno, a pranzo o cena la "bandiera" che ha fatto tanto parlare, la pasta in bianco mantecata al tavolo, e a mezzanotte la spaghettata: un aglio, olio e peperoncino offerta a tutti i clienti presenti al bar. E nessuno, ci assicurano, neanche le modelle a dieta stretta, dice di no.

LE RICETTE

VITALENTA

Ingredienti:

- 50 ml Gin Brockmans
- 60 ml succo di cranberry
- 20 ml succo di limone
- 10 ml sciroppo di zucchero
- 6 foglie di menta
- Top di soda al pompelmo

Metodo:

Shake and strain

Garnish:

Pompelmo bruciato e menta

Bicchiere:

Collins

BELLINI IN VIA SANT'ANDREA

Ingredienti:

- 20 ml Savoia Orancio
- 50 ml purea di pesca
- Top prosecco
- Top spuma Rose
- Fiori edibili

Metodo:

Mix and strain

Garnish:

Fiori eduli

Bicchiere:

Coppa cilindrica timeless