Mio Lab, il cocktail bar del Park Hyatt Milano presenta la drink list estiva

20250617170849parkhyattmilano-miolab-7mar25-00041-e271b819

La stagione estiva invita a cercare proposte più fresche e leggere, anche nei cocktail. È in questa direzione che si muove la nuova drink list di **Mio Lab, il cocktail bar del Park Hyatt Milano**, che aggiorna il proprio menu mantenendo la distinzione tra le due sezioni principali: la **Classic Collection**, dedicata ai grandi classici della mixology reinterpretati con equilibrio, e la **Contemporary Collection**, che propone creazioni più moderne e sperimentali.

In particolare, la Classic Collection si arricchisce con l'introduzione **di due nuove categorie - Mule e Sour - mentre la Contemporary Collection accoglie due signature drink inediti.** «*La nuova drink list segue il ritmo delle stagioni ed è pensata per offrire proposte più leggere e adatte al periodo estivo, con cambiamenti legati alla stagionalità*», dichiara a Mixerplanet **Alessandro Iacobucci Vitoni, bar & lobby manager di Mio Lab.**

CLASSIC COLLECTION

Per quanto riguarda la Classic Collection, la categoria dei Mule e quella dei Sour sono composte ciascuna da tre drink. Alla categoria dei Mule appartengono **Mule 1525, George e Macaskill.** «*Il* ***Mule 1525, a base di Rum Flor de Caña 7 anni e Disaronno, lime e ginger ale****, richiama la milanesità con il suo equilibrio morbido e speziato e una nota dolce di mandorla, un omaggio alla tradizione italiana e all'anno di nascita del Disaronno.* ***Il George, ispirato a George Clooney e alla sua tequila Casamigos Blanco infusa al cetriolo****, unisce freschezza di cetriolo e menta con lime e ginger beer. Infine,* ***il Macaskill combina il whisky scozzese Talisker Skye con Amaro Nonino, lime e ginger beer,*** *creando un equilibrio amaro ma rotondo, dove l'affumicato del whisky si intreccia con le note erbacee dell'amaro*», continua il bar manager.

La categoria dei Sour si compone di **Pulcinella, Mayatl e Zang's.** «*La categoria Sour propone tre signature drink distinti. Il* ***Pulcinella è a base di Gin Giass, un gin milanese aromatizzato allo***

zafferano, arricchito con limoncello, limone, sciroppo di vaniglia e albume*, con note agrumate, speziate e dolci che rendono omaggio allo spirito vivace italiano.* ***Il Mayalt combina il Mezcal Del Maguey Vida con un nostro sciroppo artigianale di pepe verde, zenzero e basilico,*** *unendo l'affumicato del mezcal alla freschezza erbacea e alla vivacità speziata, per un risultato intenso e stratificato. Infine,* ***lo Zang's è un drink corposo a base di Maker's Mark Bourbon aromatizzato con un nostro croissant, limone, miele ai lamponi, bitter al cioccolato e albume,*** *che ricorda una colazione liquida dove il profumo del croissant si fonde con il dolce e il vellutato*», aggiunge Iacobucci.

CONTEMPORARY COLLECTION

La Contemporary Collection include proposte come **il Flower Moon e il Gong Cha**, due cocktail dal carattere ben definito. Il **Flower Moon** si basa sul **Gin Roku infuso al lampone e lemongrass, arricchito da maraschino, liquore di violetta e pompelmo rosa.** Il risultato è un cocktail floreale e fruttato, servito in coppetta con bordo salato, che richiama i profumi delicati di un giardino di primavera.

Il Gong Cha, invece, è un omaggio a**lla cerimonia del tè cinese, reinterpretata in chiave cocktail**. Preparato con **Rum Eminente Ambar Claro, crème de cassis, limone, tè bianco infuso al lemongrass e un tocco di bitter all'arancia, viene servito in una tazza verde da tè.** È un drink agrumato, aromatico e con un'amarezza equilibrata, pensato per offrire un piccolo rituale sensoriale in ogni sorso.

Valentina Lagati Sirino

MACASKILL

ZANG'S

Ingredienti

5 cl Maker's Mark infuso al Croissant

3 cl Limone

2 CL Sciroppo di Miele

4 Lamponi

3 Drop Bitter al Cioccolato

Preparazione

Utilizzare lo Shaker e il Dry Shake e decorare con polvere di Cioccolato fondente .

Note

Si tratta di una tipologia Sour caratterizzata da grande intensità, data dal croissant infuso al Bourbon Whisky.

GONG CHA