

ARMANI

Hotel Milano

MILANO SKYLINE COLLECTION: la nuova carta cocktail di Armani/Bamboo Bar

Milano, 07 settembre 2021 – Armani/Bamboo Bar presenta “Milano Skyline Collection”, sette inediti signature cocktails, omaggio al capoluogo lombardo. La nuova carta declina nel bicchiere luoghi simbolici che è possibile ammirare da Armani/Bamboo Bar situato al panoramico settimo piano di Armani Hotel Milano. Una vista che si staglia sulla “vecchia” e “nuova” Milano, celebrata attraverso drink che promettono un’esperienza che assomiglia sempre più a una degustazione.

MILANO SKYLINE COLLECTION

CityLife: a base di Gin London Dry Tanqueray, grande classico della tipologia e perfetto per creare cocktail iconici, si caratterizza per note esotiche e sapide grazie all’aggiunta di arachidi. E’ creato da:

- Tanqueray gin
- Sake
- Arachidi salate
- Succo d’ananas

Dedicato al nuovo Business District milanese, è un omaggio agli architetti Arata Isozaki, Daniel Libeskind e Zaha Hadid ideatori delle tre torri che caratterizzano il complesso residenziale e commerciale.

1386: drink secco a base di gin arricchito dal vermouth che dona note dolci e vinose. La particolarità sta nel bere in accompagnamento alcune gocce d’olio che rilasciano sentori aromatici al palato. E’ creato con:

- Tanqueray 10 Gin
- Cocchi Americano
- Gocce aromatiche

Cocktail dedicato al Duomo di Milano, una delle cattedrali più amate e visitate al mondo, la cui storia parte dal 1386 quando l’arcivescovo Antonio de’ Saluzzi promosse la ricostruzione di una nuova e più grande chiesa.

Bosco Verticale: dal gusto leggermente effervescente, gli ingredienti utilizzati richiamano la vegetazione a partire dal distillato base, la tequila, fermentata dalla pianta dell’agave. Completano il drink note erbacee di tè matcha e la soda di erbe aromatiche. E’ creato con:

- Don Julio Blanco Tequila
- Cordiale al tè matcha
- Soda alle erbe aromatiche

Un omaggio al complesso di due palazzi residenziali nato per essere *“una casa per alberi che ospita anche umani e volatili”*.

ARMANI

Hotel Milano

Il governatore: drink dall'importante complessità, a base di rum con l'aggiunta di brandy Cardenal Mendoza miscelato con il noto amaro Milanese Zucca. Il tutto viene addolcito dalle note del rum e dell'infuso di cannella e tè nero. E' creato con:

- Rum Zacapa 23 y
- Brandy Cardenal Mendoza
- Rabarbaro Zucca
- Decotto di cannella
- Miele di castagno

Un omaggio alla Torre Velasca, uno dei grattacieli più importanti di Milano. Il nome deriva dal politico spagnolo Juan Fernández de Velasco che nel XVII secolo governò il Ducato di Milano.

C'era una volta: a base di Rye Whiskey con note dolci e liquorose al palato. Il drink richiama la struttura del famoso cocktail d'aperitivo Boulevardier. E' creato con:

- Bulleit Rye Whiskey
- Campari
- Blend di vini fortificati
- Figaro liquore

Un cocktail che celebra il Castello Sforzesco, sede del potere sotto i Visconti e gli Sforza. Tutt'oggi si ricordano i banchetti durante i quali la famiglia sfoggiava vini liquorosi e frutta secca.

Milano Fizz: a base di vodka, leggero, floreale e frizzante con retrogusto agrumato e di zenzero, viene servito in un flute per ricordare la nota torre Unicredit di piazza Gae Aulenti. I colori azzurri pitturati sul bordo del bicchiere, rappresentanti lo skyline più alto di Milano, fanno da sfondo a un drink floreale e leggero in omaggio al giardino nascosto di Gae Aulenti, considerato un polmone verde di Milano. E' creato con:

- Vodka
- Champagne
- Domaine de canton
- Cordiale d'uva acidulo
- Maggiorana

Il Toccasana: la prima pubblicazione Fernet Branca vantava il soprannome di toccasana miracoloso. E' un drink che rivisita l'Hanky Panky, il cocktail creato da Ada Coleman, prima donna capo bartender negli anni '20 all'American Bar del Savoy di Londra. Il cocktail è a base di gin e vermouth rosso, con note balsamiche amare date dal Fernet e si chiude con un lungo retrogusto di cacao. E' creato con:

ARMANI

Hotel Milano

- Tanqueray gin
- Cocchi vermouth
- Fernet branca
- Infuso alle fave di cacao

E' dedicato alla Torre Branca, di proprietà dello storico brand di Milano. Realizzata nel 1933 su progetto dell'architetto Giò Ponti, è situata all'interno del Parco Sempione.

Ciascun cocktail è proposto a euro 22 ad esclusione del Milano Fizz a 25 euro.

Dal mercoledì al sabato dalle 18.00 alle 23.00, le serate degli ospiti del Bamboo Bar saranno accompagnate dal Dj Set live.

Press contact

Rossella Graziani | Ph. +39 02 8883 8911 | email: rgraziani@armanihotels.com | www.armanihotelmilano.com

Adele Bandera | Ph + 39 349 7668012 | email: adele@adelebandera.com

Erika Del Largo | Ph + 39 347 3825895 | email: erika@adelebandera.com