

ARMANI

Hotel Milano

Marzo a base di Gin da Armani/Bamboo Bar

Milano, 24 febbraio 2023 – Armani/Bamboo Bar dedica il mese di marzo al gin, il distillato più in voga del momento. Al piano sette di Armani Hotel Milano, gli ospiti saranno accolti dalla nuova carta che si compone di **quattro signature cocktails** da degustare come aperitivo, eventualmente abbinati a una proposta food curata dall'Executive Chef Francesco Mascheroni, o come dopo cena. Un'occasione per il pubblico per approfondire l'arte della miscelazione attraverso quattro Gin Premium che raccontano l'identità di un luogo attraverso i sentori e i profumi dei distillati scelti.

Presentato a tavola con la campana in vetro, **Kintsugi** è realizzato con **Jinzu, gin giapponese** che accoglie in bottiglia i profumi dei fiori di Sakura. Un gin dalla grande eleganza e delicatezza, a cui viene aggiunto lo sciroppo Daikon e zenzero, succo di yuzu e albume d'uovo. E' consigliato in abbinamento al sashimi al salmone. Aromi balsamici, note fruttate e speziate distinguono il **Gin Rivo Lombardo** protagonista di **Como Chiama**, le cui botaniche sono prelevate sulle sponde dell'omonimo lago. Un gin pungente, ingentilito dal liquore Saint Germain, timo fresco e bitter creole, spuma di mele, sakè e basilico. Un omaggio ai profumi lombardi in chiave asiatica da gustare con i mondeghili. **Italian Style** è realizzato con **Gin Selvatiq** le cui botaniche sono selezionate nelle rive del fiume Mincio. Un gin secco caratterizzato da note importanti di ibisco e radici di loto. Il drink è impreziosito dal liquore al fico, Cynar, succo di limone, sciroppo di zucchero e albume d'uovo. Si sposa perfettamente con il finger di gambero in tempura. Infine, **Bamboo 75** consigliato in tandem con l'ostrica, è una rivisitazione del French 75. È realizzato con **Gin N° 209**, tra i più fini al mondo, distillato per ben cinque volte. Un drink morbido e strutturato caratterizzato da note agrumate e rimandi erbacei. Al gin viene aggiunta la camomilla, il succo di limone, lo Champagne ed è addolcito con lo sciroppo di marshmallow.

I cocktail sono in degustazione per tutto il mese di marzo dalle ore 16.00 fino a chiusura del Bamboo Bar a un costo di 35€ con food pairing e di 26€ senza abbinamento.

La drink list si integra all'attuale offerta del bar.

Armani/Bamboo Bar è aperto dalla domenica al mercoledì dalle ore 11.00 alle 00.00 e dal giovedì al sabato dalle ore 11.00 alle ore 01.00.

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