

Mariella Caruso

movida alert

BACK TO DRY INTERNAZIONALE

DRY MILANO • Fino a domenica il Dry Milano festeggia il suo 11° compleanno, e il ritorno in città, con tante serate ricche di ospiti al bancone del cocktail bar. Per il *Back to Dry* stasera miscelerà Alexandra Purcaru, barwoman del messicano Selva. Domani è il turno di Nikos Bakoulis del Line di Atene. Giovedì 19 a prendere possesso del banco saranno Giacomo Gaggero e Vito Nicotra del Truffle Pig di Berlino, mentre venerdì 20 tocca a Carlos Santiago del The Royal Cocktail Club di Porto, ed Heitor Albanese del Widder by the Living Circle di Zurigo. Nel weekend arrivano da Barcellona Riccardo Cunteri e Georgios Komninakis, e Francesco Delfino da Londra.

📍 Via Solferino, 33
🚇 M2 Garibaldi / Moscova
☎ 02.63.79.34.14
📱 @drymilano

UN NEGRONI È PER SEMPRE

CAMPARINO IN GALLERIA • Iconico, amato, celebrato: è il Negroni. Al cocktail preparato con Campari, vermouth e gin, la cui nascita si deve al conte Camillo Negroni, è dedicata la *Negroni Week*. Al Bar di Passo del Camparino in Galleria, fino a domenica, si potrà ordinare oltre alla versione classica del cocktail, anche alcuni twist. Tra questi il Compadre dai sapori agrumati e affumicati, con note di bergamotto, e il Porcini Negroni con sentori di umami, funghi e nocciola. In esclusiva per la *Negroni Week*, anche il Lucien Gaudin con spezie aromatiche e note d'arancia.

📍 Piazza del Duomo, 21
🚇 M1 / M3 Duomo
☎ 02.86.46.44.35
📱 @camparinoingalleria

PER LA FESTA DELLA LUNA

BA RESTAURANT • Un menù degustazione per festeggiare, fino a domenica, la festa della Luna, appuntamento tradizionale cinese che quest'anno cade oggi. Per una settimana al Ba Restaurant di Marco Liu si può ordinare un percorso che parte dai dim sum e continua con involtini primavera, tagliatelle di riso con manzo, maiale Dongpo accompagnato da pane cinese, gamberi spicy mayo, ciuffi di calamari a julienne e tentacoli croccanti, verdure cinesi di stagione. Per chiudere litchi, lampone e cocco (il prezzo è 88 euro, bevande escluse). In regalo per gli ospiti mooncake artigianali confezionati in scatole disegnate dall'artista TerraCut_Lab.

📍 Via Raffaello Sanzio, 22
🚇 M1 Buonarroti / De Angeli
☎ 02.46.93.206
📱 @ba_restaurant

NEL MONDO DEL SAKE

SAKE EXPERIENCE • Sono oltre 600 le etichette di sake in degustazione in rappresentanza di circa 200 sakagura (così si chiamano le cantine di produzione) domenica 22, dalle **12.00** alle **19.00**, a Sake Experience. Ogni banco degustazione sarà guidato da un sake sommelier formato alla Sake Sommelier Association, organizzazione che propone l'evento. Oltre ad assaggiare la classica bevanda giapponese ottenuta dalla fermentazione del riso, sono in programma anche masterclass gratuite ogni ora. Tra gli ospiti delle masterclass anche Hoshitaro Asada, fondatore della prima sakagura italiana. L'ingresso è libero previa prenotazione sul sito della Sake Sommelier Association (sakesommelierassociation.it).

📍 c/o Nhow Tortona
📍 Via Tortona, 35
🚇 M2 Porta Genova / Bus 91
📱 sakesommelierassociation.it

Segnalaci
il tuo locale al
340.24.31.528