



**TATIKAKEYA**  
**CALCERANICA AL LAGO (Trentino Alto Adige)**  
 presso Camping Penisola Verde - via Penisola Verde, 5  
 aperto tutti i giorni dalle 8 alle 24  
 prezzo medio cocktail: 7,50 euro

Gian Nicola Libardi, globetrotter, barman raffinato, Sake Maestro 2017, ha creato un unicum: un "vero" cocktail bar all'interno di un campeggio, sulle rive del lago di Caldonazzo, attivo da maggio a metà settembre. Non c'è lista, ma Libardi si occupa di ogni cliente con passione "sartoriale", cucendo sui singoli desideri la giusta mistura. Questo è l'anno di rum e cachaça, soprattutto, e spezie fresche come cardamomo e zenzero. Le proposte sono particolari: ecco il **Nerone in vacanza**, preparato con shochu (distillato giapponese), sciroppo al nero di seppia, olio extravergine, acqua faba e lime che, a dispetto dell'aspetto tetro (si presenta nero), è di una facilità di beva disarmante.

**SURFER'S DEN**

**MILANO (Lombardia)**  
 piazza Caduti del Lavoro, 5 - tel. 3385916764  
 aperto dal mercoledì alla domenica  
 dalle 19 alla 1.30 (venerdì e sabato 2.30)  
 prezzo medio cocktail: 10 euro

Un'oasi in mezzo a Milano. Un giardino circondato da quaranta varietà di rose e poi ortensie, peonie e molti altri fiori. Una griglia da prenotare per fare le proprie grigliate. E una carta dei cocktail particolarissima. È il locale di Jury Gelmini e Irene Bottura. Se d'inverno sarete accolti in un luogo straniante, tra tavole da surf e richiami orientali, in estate è il giardino l'incanto di questo posto. "Il mio giardino ha sete" è il nome della drink list, formata da 12 cocktail. Da provare **l'Erba del Re**, con gin italiano al pomodoro, tonica al pepe rosa, rametto di pomodoro fresco e foglie di basilico. Dopo un periodo di chiusura in agosto, il giardino estivo rimane attivo fino alla fine di settembre.



Foto: BHM Studio



**BAR SPOON**

*Terrazze scenografiche, cocktail bar a bordo piscina o vista mare. Ecco le mete imperdibili.*

Testi: Alessandro Ricci

**DA SPIAGGIA | 12 COCKTAIL BAR PER L'ESTATE**

**KIOSKOSTISS**

**VIVERONE (Piemonte)**  
 viale Lungo Lago, 17 - tel. 3315242952  
 aperto dal martedì alla domenica dalle 18 alle 2  
 prezzo medio cocktail: 7 euro

Un chioschetto storico, affacciato sul Lago di Viverone. Quasi anonimo, di giorno, nonostante la vista sulle Alpi. Ma ogni sera si trasforma, grazie a un gioco di luci e candele, e alla giusta playlist, in un cocktail bar incantevole. Merito di Stefano Armiento, che è stato bravo a far crescere il locale anno dopo anno. La lista di quest'estate si chiama "Around the world" e vuole essere un viaggio sensoriale tra spezie, frutti ed erbe aromatiche in Paesi lontani, ma anche nella bella Italia. Sono 14 i cocktail, tutti da provare. Come **Aloha**, long drink a base di rum, liquore al pimento home made, liquore al lampone, succo di guava, succo di lime e noce moscata, servito nella tiki mug.



**O BLEU**

**GENOVA (Liguria)**  
 Porto Antico - Ponte Embriaco - tel. 3293490644  
 aperto tutti i giorni dalle 17 alle 22  
 prezzo medio cocktail: 8 euro

L'aperitivo estivo a Genova? In questa chiatta al centro del Porto Antico: le barche, e la firma genovese di Renzo Piano, con la bolla tropicale, il Bigo, l'Acquario. Da un paio d'anni, in estate, i titolari de Les Rouges, cocktail bar "sulla terrazza", prendono in gestione questo prolungamento sul mare, aperto tutti i giorni in orario d'aperitivo e nel primo dopocena. La lista



cocktail è essenziale, ma azzeccata, con sette signature drink, tra cui il **Moscow Menta Mule**, con vodka, tè alla menta, lime e ginger beer.

**PATCHANKA**

**CAMOGLI (Liguria)**  
 via al Porto, 23 - tel. 3493252018  
 aperto tutti i giorni dalle 9 all'1  
 prezzo medio cocktail: 8 euro

Davide Garazzini ha addirittura un vermouth che porta il suo nome (il Garazzino) ed è il titolare di questo cocktail bar affacciato sul porticciolo di Camogli. Tra uno sguardo di sbieco alle barche dei pescatori in partenza e un tramonto da urlo, si assaggiano drink che strizzano l'occhio al territorio. Come il **Gin Pesto**, un gin sour twistato con utilizzo di basilico fresco nella preparazione (e nella guarnizione). In carta anche drink classici poco conosciuti (come il Clover Club) e diverse varianti dello spritz. Tutti serviti in bicchieri particolari: dalle caraffe, alle ciotole in terracotta. Si può anche accompagnare con qualche piatto (per esempio, la capponada, per restare a Camogli e dintorni).



**AGUARDIENTE**

**MARINA DI RAVENNA (Emilia Romagna)**  
 piazzale Adriatico, 7/d - tel. 3409616892  
 aperto tutti i giorni dalle 19 alle 2  
 prezzo medio cocktail: 9 euro

Ha un anno di vita questo rifugio del buone bere miscelato, situato sulla banchina all'interno della Marina. Come ogni nave che si rispetti, ha il suo capitano. O meglio, cambusiere. È Jimmy Bertazzoli, che fa della ricerca - materie prime, ma anche ricette - la sua cifra stilistica. La drink list di quest'estate si rifà

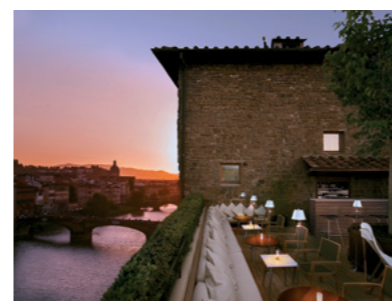


alla miscelazione sudamericana dei secoli che vanno dal '600 al '900. Un viaggio geografico e temporale che si declina in una miscelazione quasi semplice nella struttura, ma dirompente nella piacevolezza. Come resistere al Ti' Punch - chiamato **Decollage**, come è uso in Martinica - preparato con un buon rum agricolo, la spremitura di canna da zucchero e qualche scalpo di lime? Chi è in cerca di quiete, venga sul presto. Chi brama vita, approdi dopo le 23.

**LA TERRAZZA ROOFTOP BAR**

**FIRENZE (Toscana)**  
 Hotel Continentale - vicolo dell'Oro, 6  
 tel. 05527265987  
 aperto tutti i giorni dalle 16.30 alle 24  
 prezzo medio cocktail: 19 euro

Una delle più belle viste di Firenze? Certamente da questa terrazza, che si apre in cima alla Torre medievale dei Consorti, all'ultimo piano dell'Hotel Continentale. L'occhio plana dalla Cupola del Brunelleschi al Campanile di Giotto, fino a Ponte Vecchio. Coccolati da Diego Rampietti, bar manager, si può apprezzare una carta che punta forte sulle bollicine - Franciacorta, Trentodoc, Champagne - declinate anche in miscelazione e sulle rivisitazioni dei grandi classici. Nella città del Conte Camillo Negroni, non può mancare l'assaggio dell'**Improved Negroni**, rotondo e speziato. O del **Wisdomless**, versione "doppiamente sbagliata", dove una birra IPA sostituisce lo spumante.



È dura resistere al fascino di questa terrazza, al sole che si immerge lentamente nel mare di Sorrento, allo spirito mediterraneo che innerva ogni centimetro di questo relais. I cocktail non cedono il passo. Merito del bravo barman Adolfo Urru, che ha stilato una carta di 20 proposte: tanto champagne, i grandi classici e qualche signature che lascia il segno. Come il **Bugs Fizz** (gin, succo di limone e carote, sciroppo mandorlato, soda, albume, sale alla

**FERIA**

**ROMA (Lazio)**  
 presso Lanificio - via di Pietralata, 159 - tel. 0641780081  
 aperto tutte le sere dalle 18.30 alle 2  
 prezzo medio cocktail: 10 euro

Quarta stagione per la terrazza più cool di Roma. È un giardino segreto e provenzale sul tetto del polifunzionale Lanificio. È il luogo più rilassante della città, animato tutte le sere da proposte gastronomiche, cocktail bar e mixology, concertini e dj set. I cocktail sono presentanti (anche) in caraffa, nel segno della convivialità. Ma c'è anche una French list per un viaggio in Provenza, per un'idea di sogno, di una serata di "feria". Un paio di dritte? Ordinate il **Negroni**, il Boulevargnac o il Vermenthe Aperitif, pensati dal capobarman Vincenzo Agostini.



**A BARRACA**

**BISCEGLIE (Puglia)**  
 via Umberto Paternostrò - tel. 3286127642  
 aperto tutti i giorni dalle 9 alle 3  
 prezzo medio cocktail: 7 euro

Un chiringuito sulla spiaggia, dal sapore mediterraneo, in bianco e celeste. È la creatura estiva del patron Gianni Dell'Olio, aperta da giugno a settembre sul litorale



di Bisceglie. La cocktail list di quest'estate si rifà al mito degli anni '90 e ai suoi feticci: dal gelato Freddolone, al telefilm Beverly Hills. Così ecco il **Freddolone Fizz**, rivisitazione del Collins con marmellata di bergamotto e bitter Violento. I cocktail in carta sono 14, più un jolly settimanale. Nel segno della freschezza, ma anche di una ricerca e cura mai banale (i tanti home made sono lì a dimostrarlo).

**RELAIS BLU**

**MASSA LUBRENSE (Campania)**  
 via Roncato, 60 - tel. 0818789552  
 aperto tutti i giorni dalle 9 alle 23  
 prezzo medio cocktail: 10 euro

È dura resistere al fascino di questa terrazza, al sole che si immerge lentamente nel mare di Sorrento, allo spirito mediterraneo che innerva ogni centimetro di questo relais. I cocktail non cedono il passo. Merito del bravo barman Adolfo Urru, che ha stilato una carta di 20 proposte: tanto champagne, i grandi classici e qualche signature che lascia il segno. Come il **Bugs Fizz** (gin, succo di limone e carote, sciroppo mandorlato, soda, albume, sale alla



vaniglia). Ad accompagnare i cocktail c'è una proposta di finger al cucchiaino e, per bisogni più sostanziosi, bruschette miste, club sandwiches e piccoli fritti.

**HOTEL SIGNUM**

**ISOLA DI SALINA (Sicilia)**  
 via Scalo, 15 - Malfa  
 tel. 0909844222  
 aperto agli esterni  
 dalle ore 18 alle 24  
 prezzo medio cocktail: 10 euro

Panarea e Stromboli all'orizzonte. La costa di Salina. Il bordo piscina e il verde lussureggiante di quest'isola del Mediterraneo. La luna che sorge da dietro la montagna. È uno scenario unico, che si ritrova nel bicchiere. Sorsi di Eolie, potremmo dire. Perché Raffaele Caruso, il bar manager, ha tirato fuori una drink list che è un tuffo nei profumi di questo lembo di Sicilia. Si ritrovano le erbe aromatiche e i frutti (a partire dal capperò) di cui è ricco il giardino, lavorati in estrazioni e infusioni. La carta di quest'estate strizza l'occhio a mescal e pisco - va tantissimo l'**Amarillo Brillo**, a base mescal, centrifugato d'ananas, rosmarino e zenzero - ma non mancano i twist come il Negroni Affumicato. In terrazza si può provare il menù della chef Martina Caruso, una stella Michelin, in due versioni informali a 35 e 50 euro.



**LI FINISTREDDI**

**ARZACHENA (Sardegna)**  
 località Micalosu - tel. 0789869144  
 aperto tutti i giorni dalle 11 alle 24  
 prezzo medio cocktail: 15 euro

Una terrazza da cui si abbraccia con lo sguardo l'Arcipelago della Maddalena. Piccole oasi nel verde. L'azzurro del mare e della piscina. Tutto profuma di Sardegna, in questa struttura che è anche relais con "osteria gourmet". Il bar offre un ambiente calmo e di alto livello. La lista cocktail è classica: qualche twist e tutti i capisaldi. Il più richiesto è il **Mojito**, impeccabile. L'aperitivo può diventare "gourmet", con i finger food preparati dalla cucina dell'osteria.

