

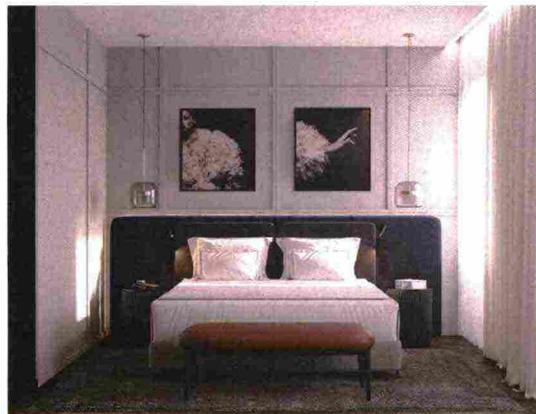
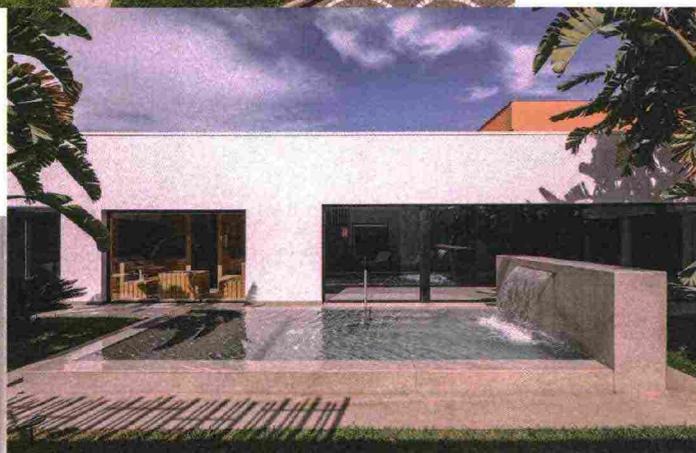
LA LISTA HOTEL

ROMA ICONICA

L'HOTEL **ROME CAVALIERI** COMPIE 60 ANNI. INAUGURATO NEL 1963, HA SEGNATO GLI ANNI DELLA DOLCE VITA E OGGI CONTA L'UNICO RISTORANTE TRE STELLE DELLA CITTÀ DELLO CHEF **HEINZ BECK** UN'ESPERIENZA DA FARE, ALMENO UNA VOLTA NELLA VITA, ANCHE SOLO PER UN DRINK (COME VI CONSIGLIAMO A PAGINA 193).

PALAZZO CON VISTA

DOPO 4 ANNI DI LAVORI LO STUDIO MARCO PIVA HA TRASFORMATO IL PALAZZO DI ALLIANZ ITALIA NEL CENTRO DI MILANO IN UN NUOVO CINQUE STELLE. IL RADISSON SANTA SOFIA MILAN. APRE COSÌ ANCHE UN NUOVO ROOFTOP, PERFETTO PER L'APERITIVO.

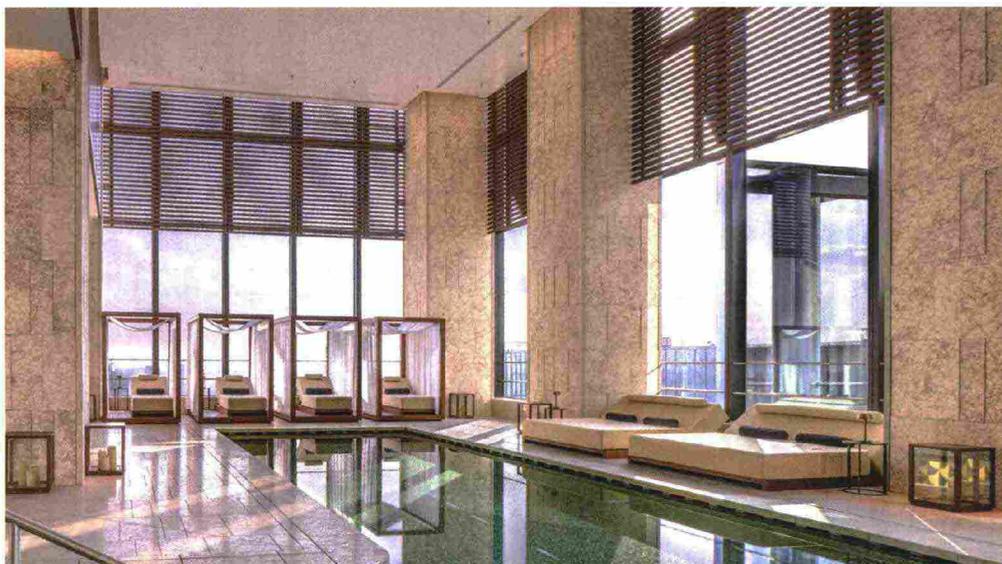


SICILIA DA SCOPRIRE

SITUATO SULLA SPLENDIDA COSTA SUD-OCCIDENTALE DELLA SICILIA, VICINO A AGRIGENTO, SCIACCA E PALERMO, INAUGURA TORRE DEL BARONE, UN RESORT IN POSIZIONE STRATEGICA PER ESPORARE L'ISOLA. DEGNE DI NOTA LA SPA E L'AREA BENESSERE.

TOKYO HOTEL

BULGARI INAUGURA NEL GRATTACIELO TOKYO MIDTOWN YAESU, VICINO AI GIARDINI DEL PALAZZO IMPERIALE CON UNA VEDUTA MOZZAFIATO DELLA CITTÀ, INCLUSO IL MONTE FUJI CHE SI SCORGE ALL'ORIZZONTE. L'HOTEL OCCUPA DAL 40° AL 45° PIANO E L'INTERIOR DESIGN È STATO AFFIDATO ALLO STUDIO ITALIANO DI ARCHITETTURA ANTONIO CITTERIO PATRICIA VIEL.



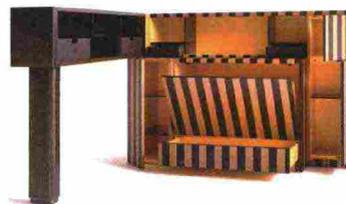
MAISON BAR



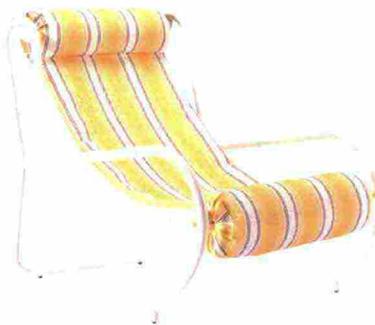
1. Nuovo Chandon Garden Spritz, aperitivo a base di arance, erbe e spezie della **Maison Chandon**. 19 €.
2. Flûte Circè in cristallo intagliato a mano **Cristallerie de Montbronn**. 105 €.
3. Spremiagrumi in acciaio con decoro Sicily is my Love di **SMEG Dolce & Gabbana**. 599 €.
4. Succo di arancia dell'antica varietà Portogallo, **Valdibella**. 3 €.
5. Caraffa in vetro soffiato a mano **Antica Murano**. 216 €.



GAMFRATESI DISEGNA IL NUOVO HOME SPEAKER PORTATILE BEOSOUND A5 DI **BANG & OLUFSEN**, QUI NELLA VERSIONE CON COVER IN FIBRA ANNODATA E MANIGLIA IN ROVERE CHIARO. 999 €.



L'INTARSIO EFFETTO PEQUIN DEL MOBILE BAR APERITIVO RICHIAMA I CANONI ESTETICI DI **FENDI CASA** CON VANI PER BICCHIERI, BOTTIGLIE E RIPIANI IN CRISTALLO.



JACQUEMUS

UN TESSUTO A RIGHE GIALLO, DI ISPIRAZIONE ANNI '80, VESTE LA SPECIALE RIEDIZIONE DELLA COLLEZIONE LOCUS SOLUS 1964 DI GAE AULENTI, REALIZZATA DA **EXTETA E JACQUEMUS**. DA 2.880 €.



COMBINAZIONI MATERICHE ANIMANO IL TAVOLO TILLOW DI **PORADA**, CHE ACCOSTA ALLA NOCE CANALETTA PIANI IN VETRO, MARMO O PELLE. DESIGN TOLLGÅRD & CASTELLANI. DA 2.887 €.

Mimosa

IL COCKTAIL DA BERE TUTTO IL GIORNO

Durante il brunch, per un pranzo a bordo piscina, nel pomeriggio all'ora del tè. Il Mimosa è un classico all-day drink italiano, amatissimo dagli americani, che in Italia però si beve poco - anche se sta tornando di moda. Spremuta di arancia e spumante, è un grande classico, semplicissimo, a basso tenore alcolico, inventato per riprendersi dalle bevute della sera prima, ma perfetto per qualunque mattina di vacanza. Angelo Severini, chief bartender con decenni di carriera nell'*hôtellerie* e dal 1999 al **Rome Cavalieri**, ne serve decine, ogni giorno. Al Tiepolo bar e in estate anche allo Chandon Garden Spritz Lounge, nel cuore del parco dell'albergo, accanto alle piscine e all'ombra dei pini secolari.



CHIEDI AL BARMAN

Come farlo?

Nasce in America con il nome di Buck's fizz, ma il Mimosa è meno alcolico. Metà spremuta di arancia e metà Prosecco, come vuole la ricetta, Made in Italy.

Chi lo beve?

Abbiamo una clientela internazionale, esigente, che non insegue le mode e beve classico, fatto al massimo livello. Gli americani hanno la cultura della mixology e scelgono il bere miscelato come noi il vino, dalla mattina.

Un twist?

Ne facciamo una variante con un Oleo Saccharum all'arancio, uno sciroppo a base di zucchero e bucce di arancia.