



Il Laurin Bar
a Bolzano,
punto di ritrovo
accogliente,
in un salotto
affrescato e
con il camino.



100 POSTI DOVE BERE BENE



Da Nord a Sud, isole comprese, gli indirizzi scelti per voi dalla redazione di La Cucina Italiana per un aperitivo completo di panorama, buone vibrazioni e bella gente. E soprattutto etichette scelte, birre artigianali e cocktail innovativi e tradizionali preparati dai migliori bartender sulla scena

A CURA DI ANGELA ODONE

PIEMONTE

1. Vineria L'Avvelenata (Biella)

Il locale: sotto i portici di Biella Piazza, la zona più antica della città, una vineria gestita da tre giovani soci. **Cosa si beve:** vini dell'Alto Piemonte e delle Langhe e vini francesi dalla Champagne alla Borgogna. **Cosa si mangia:** taglieri di salumi e formaggi, vitello tonnato o pane, burro e acciughe. **La compagnia:** piacevole ritrovo con amici o in coppia. Da 15 euro; @lavvelenatavineria

2. Pout Pourri Vintage Café (Torino)

Il locale: un salotto con divanetti rétro, luci anni Ottanta e carte da parati originali. **Bartender:** Giuliana Giancano, con la sorella Giorgia in sala. **Cosa si beve:** cocktail con ingredienti stagionali e a km 0. **Cosa si mangia:** pizza alle alghe, tempura e crudità. **La compagnia:** di tutto un po'. Da 15 euro; @poutpourri_vintagecafe

3. Oinos Vinereia (Torino)

Il locale: piccolo e informale a due passi dal parco del Valentino. Ad accogliervi Sergio Rovasio, la sua gentilezza e la sua risata sono contagiose. **Cosa si beve:** Eccellenti vini sfusi, grandi bottiglie. **Cosa si mangia:** la tradizione piemontese regna sovrana. **La compagnia:** il mix perfetto in cui nessuno si sente escluso. Da 5-20 euro; oinosvini.com

4. Caffè Platti (Torino)

Il locale: dal 1875, si rivive la storia d'Italia nei bagliori dei cristalli e degli specchi. **Cosa si beve:** un bicchiere di vermut, un cocktail o una coppa di Champagne. **Cosa si mangia:** deliziosi i tramezzini e le tartine serviti in eleganti guantiere. **La compagnia:** torinese e viaggiatori da tutto il mondo. Da 12 euro; platti1875.com



VALLE D'AOSTA

5. Caffè Nazionale (Aosta)

Il locale: nella piazza principale, insegna storica rilanciata dallo chef Paolo Griffa, con ristorante stellato, pasticceria e bar con dehors.

Cosa si beve: drink classici o particolari, come quello con gin al basilico, mela verde, zenzero e spuma di menta.

Cosa si mangia: stuzzichini come

il waffle salato con la fontina o le patatine della Valle d'Aosta.

La compagnia: gourmet. Da 8 euro; paologriffa.com

6. Caprice des Neiges (Torgnon, AO)

Il locale: una baita in legno con terrazza e giardino davanti alle montagne.

Bartender: Sophie Perrin, figlia dei proprietari. **Cosa si beve:** da provare il Capricespritz, con mirtillo, rosmarino e limone.

Cosa si mangia: fontina, mocetta, torte salate e pane fatto in casa. **La compagnia:** coppie e villeggianti per l'aperitivo. 6 euro, compreso il tagliere; hcdn.it

LIGURIA

7. DaV Mare (Portofino, GE)

Il locale: atmosfera anni Cinquanta e supervisione dei fratelli Cerea all'interno dell'hotel Splendido Mare e sulla piazzetta. **Cosa si beve:** cocktail con ingredienti locali, dal chinotto alle rose di Genova. **Cosa si mangia:** focaccia calda della casa con il pesto e tante altre cose sfiziose. **La compagnia:**

guardatevi intorno, potrebbe esserci Jennifer Lopez al tavolo di fianco. Da 26 euro; davmare.com

8. Drinx (Sanremo, IM)

Il locale: progettato da Francesca Debenedetti, tante piante rigogliose, fiori e arredi attenti al pianeta. **Bartender:** Nicola Perotti (suo marito). **Cosa si beve:** Con un Americano non si sbaglia mai. **Cosa si mangia:** torte salate e farinate preparate da Francesca. **La compagnia:** sempre allegra. Da 6 euro; @drinx.winebar

9. Vernissage Lounge Bar (Santa Margherita, GE)

Il locale: tavolini e pouf sono su una salitina davanti al mare. **Bartender e proprietario:** Sandro Borroni. **Cosa si beve:** una trentina di distillati artigianali per personalizzare i loro Gin tonic e Negroni. **Cosa si mangia:** patatine, olive, focaccia e pizza. **La compagnia:** milanesi del weekend e stranieri. Da 10 euro; tel. 3492205846

10. The Balance (Savona)

Il locale: luci soffuse e un bel bancone, nella Darsena. **Bartender e proprietari:** Paolo Baccino e Tiziana Borroni. **Cosa si beve:** (anche) cocktail che raccontano il territorio. Il Savonando è con il chinotto, tipico di Savona. **Cosa si mangia:** olive Dop, focaccia, formaggi. **La compagnia:** gente del posto, torinesi, milanesi e turisti d'estate. 10 euro; thebalance.it

LOMBARDIA

11. Co.Mo Bar & Bistrot (Blevio, CO)

Il locale: bancone in marmo in una splendida villa con terrazza sul lago di Como. **Bartender:** Gabriele Contatore, campione alla Como Lake Cocktail Week 2023. **Cosa si beve:** il Ba.Co, un Negroni

con cordiale allo zafferano e infuso di lime kaffir. **Cosa si mangia:** al cibo pensa Giuseppe Cascio, chef del bistrot. **La compagnia:** sibiriti, che non possono prescindere dal paesaggio. *Da 24 euro; mandarinoriental.com*

12. Fresco Cocktail Shop (Como)

Il locale: un salotto intimo con appena 25 posti. **Bartender (e fondatore):** Andrea Attanasio. **Cosa si beve:** a parte i classici, la lista cambia in base agli ingredienti disponibili. **Cosa si mangia:** il toast a due piani passato nel burro e in forno non manca mai. **La compagnia:** gli appassionati di alta mixology. *Da 14 euro; tel. 3937315649*

13. Agrumi Michelangelo e Osteria (Crema, CR)

Il locale: accogliente e originale, come l'oste che lo ha allestito da sé, compresa la boiserie con le réclame di *La Cucina Italiana* degli anni Sessanta. **Cosa si beve:** lo Spritz, generoso e in tutti i modi, Select in testa. Varia, con qualche curiosità, la carta dei vini al calice. **Cosa si mangia:** tramezzini, tra i migliori del Lombardo-Veneto, mini e ben farciti, cicchetti alla veneziana e crostini. **La compagnia:** tra amici o in due (c'è un romantico divanetto). *8 euro; tel. 3454287557*

14. Glass (Legnano, MI)

Il locale: un'ex fabbrica di occhiali (perciò il nome e lo stile industrial) con terrazza e giardino. **I barman:** Marco e Michele. **Cosa si beve:** cocktail a base di spremute o estrazioni. Da provare l'ibisco. **Cosa si mangia:** chips artigianali con salse fatte in casa. **La compagnia:** amici, amanti e appassionati di mixology. *Da 10 euro; glasslegnano.it*

15. Andrea Aprea Caffè Bistrot (Milano)

Il locale: ambiente raccolto e tutto vetrato sul giardino della Fondazione Rovati. **Cosa si beve:** Negroni e altri classici. **Cosa si mangia:** finger food, tra cui l'immane pane, burro e acciughe. **La compagnia:** collezionisti ed esperti d'arte, tra gli altri. *Da 15 euro; andreaaprea.com*

16. Bottiglieria Bulloni (Milano)

Il locale: una delle poche botteghe storiche di Milano, con i disegni del futurista Enrico Prampolini

dietro al bancone. **Cosa si beve:** la collezione di vini è esposta alle pareti, poi c'è lo Spritz. **Cosa si mangia:** poco, di qualità come la focaccia con la mortadella. **La compagnia:** molto affezionata. *Da 10 euro; bottiglieriabulloni.it*

17. Camparino in Galleria (Milano)

Il locale: indirizzo storico in piazza del Duomo, con dehors, bancone d'epoca e decori liberty. **Cosa si beve:** cocktail classici e nuove ricette, dove il Campari è protagonista. **Cosa si mangia:** salatini e canapè all'aperitivo, piatti di ispirazione lombarda in abbinamento ai cocktail al ristorante. **La compagnia:** gli amici in visita a Milano. *Da 12 euro; camparino.com*

18. Cantun Bakery & Bistrot (Milano)

Il locale: informale e familiare, di prima mattina assaggi brioche e (ottimi) pani, a pranzo e cena piatti corroboranti, all'happy hour ti rilassi. **Cosa si beve:** vino, rivisitazioni dei classici con distillati ricercati. **Cosa si mangia:** provate le scrocchiarelle, focacce con salumi e formaggi. **La compagnia:** all'aperitivo molti milanesi in uscita dall'ufficio, gente di quartiere. *Da 10 euro; cantun.it*

19. Issei Rooftop (Milano)

Il locale: all'ultimo piano dell'hotel Radisson Santa Sofia, un salotto tipo casa e una bella terrazza. **Bartender:** Dari Baturi, sommelier di saké. **Cosa si beve:** i classici, ma con sentori nipponici e sudamericani. **Cosa si mangia:** gamberi in kataifi, tacos all'alga nori, ceviche. **La compagnia:** per cacciatori di panorami e di sapori esotici. *Da 14 euro; radissonhotels.com*

20. Mandarin Garden (Milano)

Il locale: una sala optical e una corte piena di piante rigogliose. **Bartender:** Gabriele Riva. **Cosa si beve:** tutto buono, da provare punch di stagione, con pompelmo rosa e basilico. **Cosa si mangia:** fidatevi dello chef Antonio Guida, due stelle Michelin. **La compagnia:** la nuova e giovane Milano da bere. *Da 15 euro; mandarinoriental.com*

21. Mio Lab (Milano)

Il locale: dentro design e luci soffuse, fuori la vista sulla Galleria e il Duomo. È all'interno del cinque



stelle Park Hyatt. **Bartender:** Alessandro Iacubucci Vitoni. **Cosa si beve:** la carta cambia a ogni stagione, ma il «Mr Smith», rivisitazione del Negroni, c'è sempre. **Cosa si mangia:** da condividere, tartare al tartufo, pizza al padellino. *Da 30 euro; hyatt.com*

22. Nottingham Forest (Milano)

Il locale: piccolo e arredato in stile fusion, da oltre 40 anni è uno dei capisaldi della Milano da bere. **Bartender:** Dario Comini. **Cosa si beve:** cocktail sorprendenti, come Reverso, a base di rum, completato con una meringa al sifone cotta al momento sopra il bicchiere. **Cosa si mangia:** stuzzichini. **La compagnia:** ristretta, non si può prenotare, meno si è, meglio è. *Da 12 euro; nottingham-forest.com*

23. Nunù (Milano)

Il locale: dall'ambiente familiare e rilassato nel quartiere di Nolo. **Bartender:** Emanuele Cuzzocrea, detto Nunù. **Cosa si beve:** quattordici versioni di Spritz e oltre venti gin da abbinare alla giusta tonica. **Cosa si mangia:** piattini con prodotti calabresi, terra di origine di Nanù. **La compagnia:** variegata e arcobaleno; è facile fare amicizia. *Da 10 euro; nunumilano.it*

24. Pandenus (Milano)

I locali: sono sette a Milano, e uno a Santa Margherita Ligure. Per tutti, il Responsabile Mixologist

è l'impareggiabile Alessandro Melis. **Cosa si beve:** iconico il Cinquemilalire, con bitter, vermut, caramello salato e crusta di olive nere. **Cosa si mangia:** pizza sottile e tartine, con la consulenza dello chef trisstellato Enrico Bartolini. **La compagnia:** all'aperitivo, milanesi in relax. *Da 10 euro; pandenus.it*

25. Rita's Tiki Room (Milano)

Il locale: ambiente di ispirazione caraibico-polinesiana proprio di fronte allo storico e intramontabile Rita & Cocktails di Edoardo Nono. **I barman:** Andrea Arcaini e Alessandro D'Alessio. **Cosa si beve:** cocktail a base di frutta tropicale spezie, oltre trecento rum e distillati esotici. **Cosa si mangia:** alette di pollo, nachos e hummus. **La compagnia:** studenti o professionisti in cerca di esotismo. *Da 13 euro; ritastikiroom.com*

26. Rob de Matt (Milano)

Il locale: in zona Dergano, un progetto di inclusione sociale e lavorativa al centro di un giardino con orto. **Cosa si beve:** cocktail originali, come il Samsà con gin, liquore al bergamotto, succo di lime; buona selezione di vini e di birre. **Cosa si mangia:** tapas pulled, come il paninetto con pulled pork, cipolle caramellate e salsa bbq. **La compagnia:** giovani, non-giovani, gruppi di amici, famiglie con bambini. *Da 10 euro; robdematt.org*



27. Santeria (Milano)

Il locale: in zona Lambrate, un posto nascosto con un cortiletto romantico e fresco, spazio coworking e teatro.
Cosa si beve: drink speziati.
Cosa si mangia: pizza e patatine fatte in casa. **La compagnia:** dagli universitari alle giovani famiglie.
Da 8 euro; santeria.milano.it

28. Spirit De Milan (Milano)

Il locale: all'interno dell'ex fabbrica Cristallerie Livellara.
Cosa si beve: classico aperitivo milanese, no happy hour modaiolo.
Cosa si mangia: patatine, olive e arachidi ma si può integrare con taglieri e piatti tipici.
La compagnia: per amanti dei tavoli sociali e della musica dal vivo. Da 15 euro; spiritdemilan.it

29. Tripstillery (Milano)

Il locale: il primo cocktail bar con microdistilleria. Flavio Angiolillo è il founder, Francesco Bonazzi il barmanager.
Cosa si beve: cocktail inediti a base dei loro spirit, come l'Oleato fatto con olio, olive e foglie di ulivo.
Cosa si mangia: pane e burro, e le conserve ittiche sono un must.
Da 15 euro; @tripstillery

30. Voce (Milano)

Il locale: in piazza della Scala, nei palazzi che ospitano il museo delle Gallerie d'Italia, è uno spazio con gelateria, caffetteria, bottega di cose buone e un ristorante.
Bartender: Marco Aprea.
Cosa si beve: birre, vini e cocktail classici e signature, come il Dan-Tè con gin al tè nero, bitter alla cannella e Vermouth rosso.
Cosa si mangia: l'aperitivo gourmet comprende tre assaggi selezionati dallo chef.
La compagnia: cosmopolita, pre-opera. Da 12 euro; voceaimoenadia.com

31. Il Circolino (Monza)

Il locale: un tempo circolo per anziani, oggi locale elegante con giardino. **Bartender:** Filippo Sisti. **Cosa si beve:** drink list con dieci cocktail firma.
Cosa si mangia: oltre al ristorante seguito da Claudio Sadler, l'aperitivo è ricco e originale.
La compagnia: con gli amici o una serata in due.
Da 13 euro; il-circolino.it

VENETO

32. Bar Nazionale (Padova)

Il locale: al piano terra del duecentesco Palazzo della Ragione, ci si siede in piazza delle Erbe.
Cosa si beve: Spritz Aperol, Prosecco e Cordiale serviti in modo rustico nei tumbler.
Cosa si mangia: tramezzini caldi (con sopressa e cappuccino o porchetta e zucchine trifolate, tra gli altri). **La compagnia:** padovani con amici e famiglia.
Da 5 euro; tel. 049657915

33. Bar Gabbiano (Venezia)

Il locale: interno e dehors davanti alla piscina dell'hotel Cipriani.
Bartender: Gianfranco Cacciola.
Cosa si beve: quello che si vuole, senza prescindere dal Bellini della casa. **Cosa si mangia:** olive, arachidi e patatine, ma volendo anche trenta grammi di Beluga.
La compagnia: forse, George Clooney. Da 28 euro; belmond.com

34. Corner Pub (Venezia)

Il locale: un bacaro-pub, all'angolo, di passaggio.
Cosa si beve: birra, vino, Spritz con poco ghiaccio e l'oliva.
Cosa si mangia: cicchetti (ottimi, corposi fatti «a regola» quelli al baccalà, con le varianti), appoggiati sulla botte-tavolo fuori con vista canale. **La compagnia:** moltissimi studenti, affezionati, turisti.
Da 3 euro; cornerpubvenezia.it

35. La Gineria (Venezia)

Il locale: spazi ampi e accoglienti sia all'interno sia all'esterno.
Bartender e proprietario: Diego Cesarato. **Cosa si beve:** oltre mille etichette di distillati, con una particolare attenzione per i gin, provenienti da tutto il mondo e abbinati a differenti tipi di tonica. **Cosa si mangia:** taralli e noccioline. **La compagnia:** appassionata di gin, informale.
Da 4,5 euro; lagineria.it

36. Harry's Bar (Venezia)

Il locale: in piazza San Marco, è un'istituzione di Venezia e d'Italia, tanto che nel 2001 è stato dichiarato monumento nazionale dal ministero dei Beni culturali.
Cosa si beve: vini al calice, liquori, distillati e i cocktail classici, ma sono da non perdere il Bellini, nato qui nel 1948, e l'Amaro 7 parti, con i carciofi di Torcello. **Cosa si mangia:** olive.
La compagnia: cittadini del mondo.
Da 20 euro; cipriani.com

37. Punta Conterie (Murano, Venezia)

Il locale: sulla terrazza di un'ex fabbrica di perline di vetro.
Bartender: Lucas Kelm.
Cosa si beve: lo Spritz in vari modi e Pisco Sour. **Cosa si mangia:** cicchetti dello chef italo-filippino John Mark Nanit. **La compagnia:** ideale per un aperitivo

in due con il tramonto sulla laguna, ma anche per un cocktail prima di pranzo, come usa in Veneto.
Da 15 euro; puntaconterie.com

TRENTINO ALTO ADIGE

38. Laurin Bar (Bolzano)

Il locale: una sala con affreschi, camino e divanoni in pelle. In estate si trasferisce in giardino.
Cosa si beve: cocktail a base del King Laurin, il gin della casa.
Cosa si mangia: tartine e focaccine farcite. **La compagnia:** la crème intellettuale di Bolzano.
Da 10 euro; laurin.it

39. Bar del Forestis (Bressanone, BZ)

Il locale: una torre di spiriti e intorno un bancone di design e luci soffuse. In questo esclusivo 5 stelle il bar è un'esperienza.
Bartender: Hannes Unterberger.
Cosa si beve: cocktail ispirati alla natura. **Cosa si mangia:** olive, noccioline, piatti del menù alla carta.
La compagnia: turisti facoltosi di tutto il mondo. Da 20 euro; forestis.it

40. Rivabar

(Riva del Garda, TN)
Il locale: realizzato all'interno di un'antica stazione dei treni, a due passi dal lago, vicino al centro.
Bartender e proprietario: Leonardo Veronesi.
Cosa si beve: cocktail classici e rivisitati. **Cosa si mangia:** crudi di pesce e crostacei, tartare di carne, piccoli stuzzichini.
Da 8 euro; rivabar.it

FRIULI VENEZIA GIULIA

41. Gran Malabar (Trieste)

Il locale: centralissimo, si sta bene anche fuori. Dietro il banco Daniele, Davide e Federico. **Cosa si beve:** vasta carta da tutto il mondo con 60 etichette al calice, che cambiano ogni mese.
Cosa si mangia: curata selezione di salumi e formaggi, non solo locali. **La compagnia:** affezionati triestini, e tanti turisti. Da 3,5 euro; Piazza San Giovanni, 6

42. Osteria e locanda Al Cappello (Udine)

Il locale: un'istituzione cittadina in un palazzo del Cinquecento.



85

Il soffitto è decorato di cappelli, da cui il nome. **Bartender:** Valentina Gortan Cappellari, che cura anche la piccola cucina. **Cosa si beve:** Ribolla Gialla dei Colli Friulani del vicino Castello di Buttrio e classici come l'Americano. **Cosa si mangia:** i tramezzini con le polpette, il frico friulano, taglieri di salumi. **La compagnia:** in pochi tavoli che garantiscono complicità. Da 3,50 euro; osteriaalcappello.it

EMILIA-ROMAGNA

43. Camera a Sud (Bologna)
Il locale: bar di quartiere nel ghetto ebraico. **Cosa si beve:** un calice di vino o un cocktail a base di vermut. **Cosa si mangia:** piattini caldi e freddi. **La compagnia:** tra studenti e habitués. Da 10 euro; cameraasud.net

44. Fourghetti (Bologna)

Il locale: bistrot e american bar di design al piano terra, poche camere al primo piano a cura dello chef Bruno Barbieri. **Cosa si beve:** Americano con rucola e miele, Negroni con acqua di capperi e altre sperimentazioni. **Cosa si mangia:** anche qualche piatto, compresi i tortellini squisiti. **La compagnia:** gourmet raffinati. Da 12 euro; fourghetti.com

45. Velluto Botanique Eclectique (Bologna)

Il locale: tavolini minimal tra le stradine dell'elegante quartiere Santo Stefano. **Bartender:** Saverio Vaccari. **Cosa si beve:** drink divertenti: l'Edoardo è servito in un bicchiere a forma di pesce palla. **Cosa si mangia:** hummus, verdure, olive, taralli. **La compagnia:** intellettuali e vip. Da 12 euro; vellutobologna.com

46. Maré (Cesenatico, FC)

Il locale: una terrazza sul Molo di Levante, davanti ai capanni da pesca, dal lato giusto per godersi il tramonto. **Cosa si beve:** un'ampia selezione di vini e Champagne. **Cosa si mangia:** taglieri classici, formaggio e fichi caramellati, plateau di frutti di mare. Da 30 euro; mareconlaccento.it

47. Beer Out Pub (Forlì)

Il locale: una birreria un po' defilata che riserva sempre ottime sorprese.

Cosa si beve: birre artigianali, che ci si può anche far spillare e imbottigliare da asporto. **Cosa si mangia:** stuzzichini ottimi. Da 6 euro; @beeroutpub

48. Jigger Spiriti e Cucina (Reggio Emilia)

Il locale: un bancone stile bar di New York e tavoli vintage. **Bartender:** Andrea Villani. **Cosa si beve:** drink con nomi evocativi, come il Negroni Gentile, rivisitazione «delicata» del classico. **Cosa si mangia:** taglieri con salumi emiliani. **La compagnia:** gente del posto che ama bere bene. Da 12 euro; thejiggersociety.com

TOSCANA

49. Bolgheri Green (Bolgheri, LI)

Il locale: d'estate il giardino del Podere Arduino si anima di tavoli all'aperto e sedute per terra. **Cosa si beve:** birre agricole e artigianali, vini locali e cocktail con ingredienti a km 0. **Cosa si mangia:** proposte dal bistrot con ortaggi di produzione propria. **La compagnia:** rilassata ed ecologista. Da 20 euro; poderearduino.com

50. Fito (Castiglioncello, LI)

Il locale: nell'ex limonaia del Castello Pasquini. **Cosa si beve:** nutrita e interessante la lista, anche degli analcolici. Bibite, birre e vini bio e plastic-free. **Cosa si mangia:** le proposte vegane della chef Lisa Botti. **La compagnia:** variegata, da 0 a 100 anni. Da 10 euro; @fitoristorantecocktailbar

51. Il Cardellino (Castiglioncello, LI)

Il locale: posto storico tornato in auge dal 2009 grazie a Niccolò Vestri, nella pineta Marradi, a picco sul mare. **Bartender:** Marianna Soresini. **Cosa si beve:** da provare il Cardellino Spritz. **Cosa si mangia:** mini sandwich, bruschette, focacce. **La compagnia:** dal mattino a notte, dal pareo all'abito di grido. Da 8 euro; ilcardellino.net

52. Crù 23 (Castiglione della Pescaia, GR)

Il locale: tavolini all'aperto, in centro. **Bartender:** Luca Anichini. **Cosa si beve:** mojito alle more (che Anichini porta dall'isola del Giglio) e Afrodite,



un mix con Gin Prilius fatto in casa. **Cosa si mangia:** crostini burro e acciughe, mini toast salmone e guacamole, pain grillé con gambero rosa, stracciatella e pistacchi. **La compagnia:** giovani locali e in vacanza. Da 7 euro; tel. 05641886212

53. Gucci Giardino 25 (Firenze)

Il locale: in piazza della Signoria con un dehors dal verde lussureggiante. **Bartender:** Martina Bonci. **Cosa si beve:** tra gli imperdibili Mémoire di Negroni o Chi si ferma è perduto. **Cosa si mangia:** l'abbinamento è consigliato al momento della scelta del drink. **La compagnia:** elegante, locale e cosmopolita. Da 20 euro; tel. 05575927012

54. Locale (Firenze)

Il locale: una serra, con affreschi medievali e rinascimentali. **I bar manager:** Matteo Di Ienno e Fabio Fanni. **Cosa si beve:** cocktail con distillati e fermentati artigianali che hanno meritato il 39° posto tra i World's 50 Best Bars. **Cosa si mangia:** alla guida del ristorante Simone Caponnetto. **La compagnia:** per appassionati e amatori. Da 20 euro; locafirenze.it

55. Love Craft (Firenze)

Il locale: neon colorati e un'esposizione di bottiglie scenografica. **Cosa si beve:** whisky (oltre 300 etichette da tutto il mondo) e cocktail stagionali.

Cosa si mangia: non c'è cucina, ma si possono ordinare taglieri e stuzzichini dai bar vicini. Da 9 euro; lovecraftfirenze.it

56. Franklin '33 (Lucca)

Il locale: il nome è un omaggio al presidente Franklin Delano Roosevelt, che nel 1933 mise fine al proibizionismo; banconi e tavoli in legno, musica jazz in sottofondo. **Cosa si beve:** vini e cocktail classici reinterpretati in stile lucchese, come l'Americano di Lucca, arricchito con il liquore locale Biadina di Tista. **Cosa si mangia:** taglieri di affettati e formaggi, olive e sottaceti. **La compagnia:** rilassata. Da 10 euro; tel. 3284677416

MARCHE

57. Cocktail/bar+cucina (Pesaro)

Il locale: coloratissimo e con un tocco anni Sessanta. **Bartender:** Andrea Corsini. **Cosa si beve:** lasciatevi guidare appena fuori dal seminato. **Cosa si mangia:** piatti in cui il mare è il protagonista. Da 12 euro; @cocktailbarcucinapesara

UMBRIA

58. Blue Ice Wine Bar Craftsman Drink (Bastia Umbra, PG)

Il locale: raccolto, con luci soffuse e candele; dehors esterno. **Bartender:** Deni Silvestri. →

Cosa si beve: vini al calice, molte versioni dello Spritz e del Negroni, alcuni cocktail della guida per i bartender del 1862 di Jerry Thomas. **Cosa si mangia:** taralli e noccioline, pane e olio nuovo, prosciutto di Norcia. **La compagnia:** chiacchiere rilassate tra amici. Da 10 euro; tel 3334010912

59. Punto di vista (Perugia)

Il locale: una terrazza nel cuore storico di Perugia, ritrovo anche per chi ama la musica dal vivo, specie il jazz. **Bartender:** Attilio Noschese. **Cosa si beve:** vino e cocktail fatti alla perfezione.

Cosa si mangia: taglieri con specialità locali.

La compagnia: perugini, turisti attratti dalla vista. Da 10 euro; @puntodivistaperugia

60. Poscargano (Terni)

Il locale: tavoli e divani, luci soffuse, molto chic. **Il bartender:** Francesco Santocchi. **Cosa si beve:** i classici della miscelazione internazionale, con tocco da maestro. **Cosa si mangia:** amuse-bouche, con prodotti della loro azienda agricola. Da 10 euro; poscargano.it

LAZIO

61. Banana Republic (Roma)

Il locale: ha trent'anni, è un'icona della capitale, anche per l'atmosfera informale. **Bartender:** Paolo Sanna.

Cosa si beve: vino e cocktail semplici ma ricercati, come lo storico Bim bum bam, con un twist tropicale. **Cosa si mangia:** bruschette e piccole specialità del giorno. **La compagnia:** fedelissimi e gente del mestiere.

Da 12 euro; @bananarepublicroma

62. Bulgari Bar (Roma)

Il locale: sofisticato, con un grande bancone in marmo nero e vista panoramica su Roma. **Bartender:** Desirè Verdecchia. **Cosa si beve:** vini, Champagne, drink stilosi.

Cosa si mangia: bar bites e piatti leggeri firmati dallo chef Niko Romito. **La compagnia:** esclusiva e turistica. Da 50 euro; bulgarihotels.com

63. Freni e Frizioni (Roma)

Il locale: street bar, atmosfera underground, si prende da bere al bancone. **Bartender:** Riccardo Rossi. **Cosa si beve:** sempre qualcosa di diverso, è un posto



celebre per la sperimentazione. **Cosa si mangia:** ogni sera un buffet vegan friendly. **La compagnia:** trasteverini, romani e molti stranieri. Da 8 euro; freniefrizioni.com

64. Jerry Thomas Bar Room (Roma)

Il locale: piccola sala in stile art déco ispirata all'Orient Express.

Al posto del bancone c'è un cocktail trolley. Nomi di riferimento? Gregory Camillo e Davide Scansano. **Cosa si beve:** cocktail & Champagne, secondo le loro originali interpretazioni.

Cosa si mangia: pane fresco e olio buono. Da 12 euro; thejerrythomasproject.it/bar-room

65. Locarno Bar & Terrazza (Roma)

Il locale: al piano terra dell'Hotel Locarno in inverno, e su una terrazza panoramica d'estate.

Bartender: Nicholas Pinna. **Cosa si beve:** carta dei cocktail spiritosa e ricercata, ci vorrete tornare per provarli tutti. **Cosa si mangia:** piatti, anche da condividere; il bao e il club sandwich sono memorabili. **La compagnia:** intellettuali e artisti. Da 23 euro; hotellocarno.com

66. Seen by Olivier (Roma)

Il locale: magica la terrazza sul tetto dell'hotel con vista a 360 gradi su Piazza

della Repubblica e sulla città.

Cosa si beve: cocktail classici e analcolici. **Cosa si mangia:** il sushi è buonissimo. **La compagnia:** dress code smart casual. Da 18 euro; anantara.com

67. The Court (Roma)

Il locale: in stile contemporaneo, con vista spettacolare sul Colosseo e sul Ludus Magnus, l'antica palestra dei gladiatori.

Bartender: Matteo Zed. **Cosa si beve:** alcolici da tutto il mondo sono gli ingredienti di cocktail che uniscono impeccabili tecniche di miscelazione e accostamenti di sapore inediti.

Cosa si mangia: patatine, olive, verdure, tartellette, focaccine, finger food. **La compagnia:** dress code casual elegante. Da 27 euro; manfredihotels.com/the-court-new

68. Stritt Cocktail Bar (Terracina, LT)

Il locale: piccolo e accogliente. Ci si siede all'interno o ai tavolini in strada. **Bartender:** Dario Spenuso. **Cosa si beve:** Pisco Montano Sour con l'acqua di mare, Daikivi con sciroppo di kiwi pontino, Pelusa dedicato a Maradona. **Cosa si mangia:** pizza e «mortazza», bao con pulled pork, nachos. @stritt_terracina

ABRUZZO

69. Seta Garden Bar (Giulianova, TE)

Il locale: bancone in pietra, tavoli di design, giardino mediterraneo.

Bartender: Carmelo Licata. **Cosa si beve:** cocktail costruiti su abbinamenti inediti e sempre in perfetto equilibrio. **Cosa si mangia:** il «padellino gourmet» con stuzzichini. **La compagnia:** molti locali e turisti. Da 10 euro; @setagardenbar

70. Public Enemy (L'Aquila)

Il locale: accogliente, rilassante e curato, con un bel bancone in legno. **Bartender:** Valerio Panepucci. **Cosa si beve:** birre artigianali alla spina, vini, Gin tonic, whisky e i grandi classici della miscelazione. **Cosa si mangia:** ordinando a parte, frittini, panini al vapore farciti, pizze e focacce. Vale la pena provare gli hamburger.

La compagnia: disinvolta. Da 7 euro; publicenemygastropub.com

MOLISE

71. Drop (Campobasso)

Il locale: luci soffuse e arredamento anni Trenta con tocchi «industrial». Serate di musica dal vivo.

Bartender: Giuseppe Cannizzo. **Cosa si beve:** cocktail sperimentali a base di ingredienti molisani miscelati con tecnica ineccepibile. **Cosa si mangia:** assaggi di prodotti locali, incontri a tema con ostriche e degustazioni con abbinamenti cibo e cocktail. Da 7 euro; tel. 3347333413

CAMPANIA

72. Ubbipò (Agropoli, Sa)

Il locale: una romantica finestra sulla baia di Trentova. Perfetto al tramonto, ma non solo.

Cosa si beve e si mangia: tutto solo cilentano. Da 15 euro; ubbipo.it

73. Anthill (Napoli)

Il locale: di design, all'ultimo piano delle Gallerie d'Italia, edificio che ospita Luminist, progetto gastronomico dello chef stellato Giuseppe Iannotti. **Barmanager:** Anna Garruti. **Cosa si beve:** drink onirici ispirati alle fiabe, come la Medicina di Mastro Grillo.



Cosa si mangia: tapas gourmet.
La compagnia: gastrofili.
Da 20 euro; anthillcocktailbar.
superbexperience.com

74. Elements (Napoli)
Il locale: al piano terra dell'hotel Royal Continental, con un bancone incorniciato da petali di rame, nella bella stagione si sposta in terrazza con vista su Castel dell'Ovo. **Cosa si beve:** cocktail con i nomi degli scienziati. **Cosa si mangia:** pizze in ruoto in pairing. **La compagnia:** turisti e professionisti napoletani.
Da 20 euro; royalgroup.it

75. L'Antiquario (Napoli)
Il locale: negli spazi di un ex antiquario, si beve al balcone e su divani di velluto. **Bartender:** Alex Frezza. **Cosa si beve:** classici preparati con spirit ricercati e Champagne. Non ci sono né vino, né birra. **Cosa si mangia:** taglieri con charcuterie e tartine. **La compagnia:** cosmopolita.
Da 13 euro; @lantiquario_napoli

76. Cinquanta Spirito Italiano (Pagani, SA)
Il locale: ampio e curato, con un arredamento che strizza l'occhio agli anni Cinquanta. **Cosa si beve:** vini, una lunga lista di distillati e tanti cocktail classici, rivisitati e per niente classici, come la Sangria partenopea, con vodka, vermut rosso e yogurt alla pesca. **Cosa si mangia:** olive, tarallini, ma si posso ordinare tapas in stile fusion campano. Da 8 euro; barcinquanta.it

77. Franco's Bar (Positano, SA)
Il locale: una terrazza dell'hotel Le Sirenuse adorna di opere d'arte e affacciata sul Golfo di Napoli. **Cosa si beve:** nella lista, curata da Mattia Pastori, le Icone, come il Bellini Margarita, e i Mediterranei come il fruttato Frame. **Cosa si mangia:** popcorn come al cinema (lo spettacolo è la Costiera). **La compagnia:** amici e coppie per l'aperitivo al tramonto, o per un bicchierino dopo cena. Da 20 euro; francosbar.com

PUGLIA

78. La Ciclatera Sotto il Mare (Bari)
Il locale: si sta all'aperto sulla Muraglia, il lungomare di Bari. **Cosa si beve:** carta classica molto ricca. Da provare i Cocktail sotto

il mare e gli analcolici. **Cosa si mangia:** taralli, focaccia barese, panzerottini, pane, burro e alici. **La compagnia:** chi ama l'aperitivo al tramonto senza compromessi sulla vista.
Da 6 euro;
@ciclatera_sotto_il_mare

79. Bar Canneto (Gallipoli, LE)
Il locale: è il bar dei pescatori, dove ti siedi e hai il mare negli occhi, e all'ora del tramonto guardi i pescherecci tornare. **Cosa si beve:** drink classici, birra ghiacciata, vino rosato. **Cosa si mangia:** i taralli pugliesi, rustici e calzoni. **La compagnia:** i pescatori, gente di Gallipoli, insider che non seguono le mode.
Da 5 euro; tel. 0833261897

80. 300mila (Lecce)
Il locale: un posto elegante che è bar, ristorante, cocktail bar, tra i più rinomati in città. **Cosa si beve:** ottimi i cocktail; una selezione di oltre cinquecento gin in mostra accanto a una collezione di shaker da museo. E poi vini e Champagne, con una carta interessante. **Cosa si mangia:** gli amuse-bouche

dello chef e il sushi in versione salentina. **La compagnia:** la gioventù dorata di Lecce e professionisti sui quaranta.
Da 20 euro; 300mila.it

81. Palazzo BN (Lecce)
Il locale: un giardino pensile, sulla terrazza che fa sognare. **Cosa si beve:** da provare i Not Ordinary Drink, rivisitazioni dei classici, come Messico e Nuvole e Cosmopolifizz. **Cosa si mangia:** crocchette e polpette e frutti di mare. **La compagnia:** si sta con la Lecce bene, tra professionisti che hanno bisogno di staccare. Da 25 euro; palazzobn.com

82. Quantobasta (Lecce)
Il locale: street bar in pieno centro storico, premiato e punto di riferimento della miscelazione del Paese. **Bartender:** Diego Melorio e Andrea Carlucci. **Cosa si beve:** drink list originale. Da provare il Katrina con liquore di pino mugo. **Cosa si mangia:** friselle, bao, tortillas, taralli. **La compagnia:** informale e allegra. Da 7 euro; quantobastalecce.com



74

83. Alchemico Bar e Cose (Monopoli, BA)
Il locale: elegante, con piastrelle dipinte a mano e un dehors. **I barman:** Marco Palmitessa (proprietario), Claudio Cipulli. **Cosa si beve:** i cocktail sono bellissimi, preparati con sciroppi e alcolati fatti in casa e ingredienti a km 0. **Cosa si mangia:** friselle e tapas del territorio. **La compagnia:** amanti dell'alta mixology. Da 8 euro; @alchemico.barecose

84. Al Trabucco (Peschici, FG)
Il locale: un vecchio trabucco tra gli scogli. **Bartender:** Elia Carretto. **Cosa si beve:** da provare il cocktail L'Extravergine, con olio di oliva, e la birra del Gargano. **Cosa si mangia:** tapas, pesce fresco. **La compagnia:** le comitive di amici. Da 8 euro; altrabucco.com

BASILICATA

85. Area 8 (Matera)
Il locale: stile vintage, vecchi divani, vinili, ritratti. Fuori un cortile con un ginkgo biloba. Dj e intrattenimento tre volte alla settimana. **Cosa si beve:** esemplare il Random Gin tonic con ingredienti a sorpresa. **Cosa si mangia:** bao al vapore farciti con tonno, pollo speziato o in versione vegan, frittelle e patatine fatte in casa. **La compagnia:** giovani e non, più tutti i vip di passaggio a Matera, da Wes Anderson a Jaden Smith. Da 9 euro; area8.it

86. Zipa Café (Matera)
Il locale: nel bel mezzo dei Sassi di Matera, un locale incantevole, con vista strepitosa sul sito Unesco. **Cosa si beve:** vini e sette drink che si rifanno a storie e leggende. Da provare In the lands, con shrub all'uva, limone, pisco, cordiale con aromi della Murgia e angostura. **Cosa si mangia:** taralli, friselline, patate al forno, pecorino della Murgia e fichi secchi con le mandorle. Da 7 euro; zipacafe.com

87. Barmacia Soluzioni Spiritose (Potenza)
Il locale: semplice e accogliente; i giovani titolari giocano a fare i dottori, con cocktail che sono rimedi contro malattie e acciacchi. **Bartender:** Peke Bochicchio. **Cosa si beve:** cocktail classici →



e originali, come il Pepper_One con infuso al peperone arrostito.
Cosa si mangia: taglieri con tartine e affettati. *Da 6 euro; tel. 3400053498*

CALABRIA

88. 102

(Lamezia Terme, CZ)

Il locale: essenziale ed elegante, si beve seduti al tavolo, magari prima di una bella cena.

Bartender: Simone Stocco.

Cosa si beve: la drink list racconta le tradizioni. Il Pipu Arrustuto, per esempio, ha una base di cordiale al peperone rosso.

Cosa si mangia: tipicità come la trippa frita con maionese al limone. **La compagnia:** gioventù dorata. *Da 7 euro; tel. 3517183092*

89. La Biblioteca

(Rende, CS)

Il locale: un bancone con centinaia di bottiglie da intenditori, tavoli dentro e fuori. **Bartender:** Aldo Piroccoli. **Cosa si beve:** cocktail con spezie, oli essenziali, ingredienti inaspettati. Esempi? Lo sciroppo di rapa nel Cosmopolitan.

Cosa si mangia: finger food di pesce. **La compagnia:** trasversale. *Da 12 euro; @labibliotecarende*

90. Aspro Cocktail Bar

(Santa Cristina d'Aspromonte, RC)

Il locale: in un casale del Settecento, con distensiva vista sul giardino, riservato agli ospiti dello stellato Qafiz e di Casa Qafiz.

Cosa si beve: cocktail speciali, con prodotti dell'Aspromonte. **Cosa si mangia:** ceci tostati, olive condite alla calabrese, piccoli assaggi dalla cucina. **La compagnia:** sofisticata e curiosa. *Da 20 euro; qafiz.it*

SICILIA

91. Agorà (Catania)

Il locale: vicino al mercato del pesce, tre le opzioni, dentro in un ambiente colorato, fuori davanti ai resti delle Terme dell'Indirizzo, in grotta dove passa il fiume. **Cosa si beve:** cocktail classici ben fatti. **Cosa si mangia:** pizza, sushi e piatti siciliani. **La compagnia:** dipende dall'ora, dalle famigliole agli studenti ai nottambuli incrollabili. *Da 10 euro; tel. 0957233010*

92. Camparia (Favignana, TP)

Il locale: un salotto sul mare, davanti alla tonnara dei Florio.

Bartender: Tony Santoro firma la lista dei drink.

Cosa si beve: cocktail innovativi, un'infinità di distillati, liquori e amari. **Cosa si mangia:** pan brioche con caviale, tartare di gamberi, panelle, salumi di mare. **La compagnia:** elegante e sofisticata come il luogo. *Da 12 euro; camparia.com*

93. Raro (Modica, RG)

Il locale: un giardino terrazzato con una vista mozzafiato sull'antica città di Modica. **Cosa si beve:** ottima selezione di vini siciliani o cocktail con ingredienti locali.

Cosa si mangia: sfiziosità siciliane e pizze gourmet indimenticabili. **La compagnia:** romantico in coppia o con gruppo ristretto di amici. *Da 15 euro; raromodica.it*

94. Le Serre Ristorante & Lounge Bar (Palermo)

Il locale: sotto una pergola di design con vista sul giardino storico con un ficus centenario.

Cosa si beve: Spritz siciliano, e drink come quelli dedicati ai nobili avi della proprietaria. **Cosa si mangia:** taglieri, tartare di gamberi, crostini. **La compagnia:** la Palermo bene. *Da 10 euro; giardinosserradifalco.it*

95. Bar Timeo (Taormina, ME)

Il locale: ambientato in una serra di fine Ottocento, si affaccia su una terrazza vista mare e sull'Etna. **Cosa si beve:** classici rivisitati come l'Otto Geleng con Marsala Targa Florio. **Cosa si mangia:** panelle e crocchè, ricotta di bufala ragusana con acciughe. **La compagnia:** perfetto, in due, al tramonto. *Da 17 euro; belmond.com*

SARDEGNA

96. Blau SkyBar

(Alghero, SS)

Il locale: al nono piano dell'Hotel Catalunya, una terrazza con vista impagabile sulla città e sul mare al tramonto.

Cosa si beve: cocktail classici e rivisitati con ingredienti sardi. *Da provare i gin locali.*

Cosa si mangia: aperitivo classico con patatine e piccoli assaggi.

La compagnia: romantico in coppia o con pochi amici *Da 10 euro; hotelcatalunya.it*

97. Café Latino

(Alghero, SS)

Il locale: sui bastioni della città con panorama sul porto.

Cosa si beve: cocktail ben fatti, soprattutto il Cardinale (Campari soda e aranciata amara). **Cosa si mangia:** tipici stuzzichini

sardi. In aggiunta, si possono ordinare conetti con i frittini di mare.

La compagnia: tanti turisti ma anche i cittadini algheresi. *Da 8 euro; cafelatinio.it*

98. Cone Club

(Baja Sardinia, SS)

Il locale: un po' beach club, un po' ristorante e cocktail bar fino al mattino. Davanti, le isole della Maddalena. **Cosa si beve:** i classici, anche in versione sarda.

Cosa si mangia: ostriche e tartare (c'è anche quella vegetariana con pomodoro e pecorino).

La compagnia: gli ospiti dell'hotel 7Pines, dove si trova, e i cacciatori di tramonti romantici. *Da 22 euro; cone-club.com*

99. The Duke

(La Maddalena, SS)

Il locale: informale, anche con tavolini in strada. Accoglienza premurosa. **Bartender:** Leandro Serra (proprietario) e Laura Schirru.

Cosa si beve: vini e numerosi cocktail ricercati, suddivisi in dolci, speziati, amari, secchi.

Cosa si mangia: patatine, taralli e affettati. **La compagnia:** vacanzieri rilassati. *Da 10 euro; tel. 3492694623*

100. Spirits Boutique Cocktail (Olbia)

Il locale: elegante con bancone in stile nord-americano. **Bartender:** Emilio Rocchino. **Cosa si beve:** drink classici e innovativi, realizzati con i distillati della linea Macchia creati da Emilio. **Cosa si mangia:** proposte in stile newyorkese come i club sandwich o le bruschette; da provare pane di elicriso, burrata, polpo e pomodoro secco. **La compagnia:** curiosi in cerca di novità. *Da 12 euro; spiritsboutique.it*

HANNO COLLABORATO
SARA MAGRO,
FABIANA SALSÌ,
VALENTINA VERCELLI



Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.

