



## Tra terrazze e dehors: dove fare l'aperitivo all'aperto a Milano



Ah le sere d'estate, quelle con l'aria calda, i sandali ai piedi e un cocktail in mano, da sorvegliare possibilmente all'aperto oppure su una terrazza: gli aperitivi estivi a Milano impazzano e negli ultimi giorni è un continuo di nuove aperture nei dehors dei locali.

### **Terrazza Triennale – Via Alemagna 6**

Drink e finger food preparati espressamente dalla brigata di cucina di Triennale Osteria con Vista: se vi piacciono le location a effetto, Terrazza Triennale rientra appieno nella categoria.

In carta ci sono cocktail analcolici, birre, centrifugati, bianchi, rossi e champagne e ovviamente un lungo elenco di creazioni del barman dai nomi evocativi come Il Bauscia (campari, pompelmo, agave, lime e ginger beer) o Tintarella di luna (vodka, liquore all'arancia, miele, limone, bitter alla pesca e vino rosso).

Ma se non amate le altezze, potete sempre scegliere l'Aperitivo in Giardino: tutti i giorni dalle 18 alle 21.30, cocktail, drink, vino, pane carasau, olive, noccioline, un trancio delle focacce di Marasco e una mini bowl di Italian Cirasci nel verde di Parco Sempione, affacciati sui **Bagni Misteriosi** di De Chirico.

### **BagniMisteriosi – Via Carlo Botta 18**

Tutti i giorni – tranne martedì – venite a fare l'aperitivo a bordo piscina. E preparate i vostri piedi a godere di uno dei piaceri dell'estate: ai **BagniMisteriosi** l'happy hour è rigorosamente a piedi nudi. Dalle 19 alle 23 l'aperitivo serale dei **BagniMisteriosi** offre buffet e cocktail (12 euro) e, il giovedì, i concerti della Civica Scuola di Musica Claudio Abbado.

Se poi avete caldo, fino alle 18 potete anche fare il bagno (ma il giovedì si entra in acqua fino alle 23).

### **Terrazza Martini Temporary – Castello Sforzesco**

Aperitivo a bordo della ruota panoramica? Si può grazie a Terrazza Martini Temporary.

### **Savona 18 Suites – Via Savona 18**

Ogni settimana, da giovedì a sabato, se cercate un aperitivo en plein air in zona Tortona fate un salto al Savona 18 Suites, nuovo hotel di design recuperato da una vecchia corte meneghina.

Il contesto è urban chic e il cocktail da provare, ovviamente, si chiama ***Savona18***, a base di gin aromatizzato alla camomilla e mixato a scioppo di mela verde home made, succo di lime e top di

seltz. Il tutto accompagnato da finger food, curati dallo chef e serviti al tavolo (a partire da 10 euro).

Ogni giovedì sera happy hour con il dj-set di Natasha Slater e il suo sound internazionale, che mescola elettro-pop e R'n'B. Venerdì e sabato sottofondo musicale soft che lascia spazio alla conversazione e alla socializzazione.

#### **Terrazza Aria al Sina The Gray – Via San Raffaele 6**

Una terrazza affacciata direttamente nel cuore di Milano: ogni mercoledì dalle 18.30 alle 22, fino alla fine di luglio, la Terrazza Aria del Sina The Gray, boutique hotel cinque stelle, apre le porte al pubblico per Home Sweet Home, l'aperitivo per chi ama l'idea di trovarsi in una casa privata (cocktail e finger food: 15 euro).

L'arredamento è infatti a base di colori caldi, candele, tappeti persiani, lanterne e sedute con grandi cuscini in tessuto, l'atmosfera intima e accogliente, accompagnata ogni settimana da dj set diversi.

Protagonista nella drink list è il cocktail Milano Torino 1958, un mix di Vermouth e Campari, con un delicato sentore di noci: era il drink preferito del fondatore, il Conte Ernesto Bocca, torinese amante del Vermouth, e di sua moglie, la Contessa Ida Visconti, che da buona milanese aveva una predilezione per il Campari.

#### **Ammu Café – Corso Garibaldi 84**

Conosciuto soprattutto per il cannolo siciliano express, con l'arrivo dell'estate Ammu Café mette il dehor e la terrazza a disposizione del popolo dell'aperitivo da giovedì a domenica (18.30-21.30).

Rinnovata la drink list, a base dei classici cocktail rivisitati in chiave siciliana (8 euro), tra cui spiccano gin speziati e aromatizzati agli agrumi, Negroni e Spritz miscelati con bibite alla mandorla, al melograno e al mandarino, da accompagnare a una proposta food siciliana a base di arancine, caponatine, tartine con pesto di pistacchi di Bronte, salumi e formaggi isolani. E per finire? Ovviamente il cannolo.

#### **Baxter Bar – Largo Augusto 1**

Non ha uno spazio esterno ma è arredato come se fosse un giardino o un salotto degli anni '30-'40, con tanto musica jazz e swing in sottofondo: Baxter Bar è il punto di riferimento della mixologia meneghina.

Il bartender Andrea Attanasio osa e crea cocktail innovativi come Choco Sangria, una rivisitazione della classica bevanda spagnola in versione chocolate con vino rosso delle Tenute Migliavacca, Visciola del Cardinale, vaniglia Bourbon e arancia rossa, servita con una ganache di cioccolato bianco semimontata.

In carta ci sono anche Chiré Pantalet, con rum e zucchero haitiani impreziositi dal succo di limone del lago di Como o il Parananina, con Cachaca Yagura e Kumquat, limoni e zucchero di canna bianco.

#### **Illy Caffè Monte Napoleone – Via Monte Napoleone 19**

Se state facendo shopping nel quadrilatero della moda e vi viene sete all'improvviso, Illy Caffè Monte Napoleone è un piccolo dehor dove meno te l'aspetti.

Aperto tutto il giorno, la location diventa un posto ricercato nella fascia oraria dell'aperitivo, anche grazie a una serie di appuntamenti speciali organizzati dall'azienda italiana di caffè.

#### **Ragoo – Viale Monza 140**

Tra i primi discobar nati a Milano e uno dei pochi che ancora investono sui live, Ragoo ogni domenica (fino al 22 luglio e poi per tutto settembre) organizza l'APERitivo in giardino con un'apekar – ogni volta diversa – che propone street food, tracciando un immaginifico itinerario gastronomico dal Salento, al Giappone, passando per la Sicilia e il Venezuela.

In accompagnamento concerti live con artisti ogni volta diversi.