



JESOLO

Miami Style

L'architetto americano Richard Meier ha progettato l'edificio e il designer altoatesino Matteo Thun lo ha arredato. È nato così il **Falkensteiner Hotel & Spa Jesolo**, un gioiello di design fronte mare. Da provare i cocktail del Pool & Beach Bar Flamingo.

DOVE?

Piazza Le Corbusier, 6, 30016 Lido di Jesolo, Jesolo (VE)

72
IDEAS

HappyHour
time

Dai cocktail instagrammabili a quelli green, attenti al tema della sostenibilità ambientale, dalle bevande a bassa gradazione alcolica ai drink ibridi. Se l'aperitivo d'estate diventa un rito irrinunciabile, bar tender e **beach club esclusivi** aggiungono estro e colore al momento più atteso della giornata. Ecco indirizzi e ricette da "rubare"

SARDEGNA

Hippy on the beach

Tra poster anni '70, cover di dischi dell'epoca, tavole da surf, simboli di pace e decorazioni floreali, nasce in Costa Smeralda il nuovo concept dell'imprenditore milanese Luca Gueffi: **Big Sur Liscia Ruja**.

DOVE?

Spiaaggia Liscia Ruja (Arzachena - Sardegna)



IBIZA

Panoramica a sfioro

A Sant Josep de sa Talaia, Ibiza, in cima a una scogliera, con una spettacolare vista della magica isola rocciosa di Es Vedrà, la **Pershing Yacht Terrace** lascia tutti senza fiato. Un cocktail bar unico al mondo con un'ampia selezione di Gin.

DOVE?

Carrer Puig Delfin, s/n, 07830 Sant Josep de sa Talaia Ibiza (Spagna)



Esclusività e privacy

Lusso, premium services, eventi, alta cucina e buon bere. **Labelon Experience Beach Club** cambia pelle e atmosfera con il passare delle ore: dal mattino presto a tarda notte. 28 mila mq di superficie, 200 metri lineari di fronte mare. Champagne bar e area beauty

DOVE?

Via Spiaggia Romana, 31/33 80070 Bacoli (Napoli)

MILANO

Bar Lady @ludmila_samo

Ludmila Samohin, conosciuta anche come Luna, è barman del ristorante IZU a Milano. Ventisette anni, ha alternato il banco bar alla passerella, finché la mixology non l'ha completamente rapita. Ha iniziato a lavorare con Izu già cinque anni fa e oggi è il punto di riferimento del corner bar del ristorante di Corso Lodi. «Cerco sempre di creare dei cocktail fuori dagli standard perché noto con piacere che oggi il cliente è più esigente, più informato e alla ricerca di sensazioni sempre nuove - racconta Ludmila - La cucina giapponese e fusion come quella di Izu offre sapori, odori e colori molto interessanti sia da usare nel cocktail che come abbinamento. Un parco giochi per un barman».



Fruit Parade

KeGLEVICH presenta ufficialmente la sua nuova drinking proposition basata sulla rivisitazione del Moscow Mule, il più famoso cocktail a base vodka dei tempi moderni. Nascono così i K-Fruit Mule, una parade di 10 moscow mule alla frutta capaci di celebrare il ritorno ad una miscelazione divertente, leggera, versatile e adatta ai palati di tutti. Per scoprire tutte le feste KeGLEVICH dell'estate click keglevich.it/le-feste

