

## METROPOLITA E I SUOI SIGNATURE FARANNO VIAGGIARE TRA TERRE E TRADIZIONI



23 Novembre 2022

ROMA - Metropolita da oltre 4 anni è ormai un punto riferimento di Roma Nord. Complice l'altissima qualità del bere miscelato unita ad un ambiente elegante, il progetto ha confermato l'intuizione della proprietà, **Carlo e Roberto Annessi** e **Roberto Rabaglino**: puntare su tapas gourmet in abbinamento a un beverage di alto livello.

È stato proprio uno dei proprietari, l'architetto e designer Roberto Rabaglino - si legge in una nota - a disegnare e definire lo stile architettonico dell'insegna di Piazza Gentile. Una fusione

di legno e ferro tra le grandi vetrate che avvolgono l'intero locale. L'ampio dehors, con le sue 40 sedute, si avvicina sempre più ad un salotto a cielo aperto: tavoli più ampi e ben distanziati, sedute a poltrona, cuscini e musica in filodiffusione conferiscono un'atmosfera calda e avvolgente che ben si presta ad ospitare appuntamenti musicali. All'attivo, infatti, sono ben 4 gli eventi settimanali targati Metropolita, equamente divisi tra live music e dj set.

Metropolita cocktail bar, tra continua ricerca e sviluppo di idee, presenta la nuova drink list, Volume V, che per la prima volta avrà un menu esclusivo interamente dedicato.

Il bar manager **Giovanni Badolato** ha messo a punto un lavoro certosino, riprendendo ricette tradizionali provenienti da ogni parte del mondo per inserirle in suoi personalissimi drink.

“Un viaggio nella storia per ritrovare il presente, attingiamo alla tradizione per recuperare ingredienti di paesi diversi ed esaltarne la memoria in chiave moderna. Un'esperienza di gusto oltre i confini geografici e del tempo”.

Il Volume 5 di Metropolita è un vero e proprio viaggio nel tempo delle tradizioni: 9 nuovi cocktail e un intero libricino dedicato ai signature, ogni tradizione è diventata spunto per una nuova creazione. Così è stato per l'otai, bevanda tipica delle Hawaii a base di frutta tropicale e cocco rivisitata nel Tiki Taka (Takamaka rum, mhoba pot high ester rum, 'otai mango & ananas, bitter alla menta) o per l'agresto, un antico aceto ricavato dall'uva e usato sin dal Medioevo in Italia e ora ingrediente portante del drink Rinascimento (Bulldog gin, tè verde, miele di castagno, agresto). Ma non solo bevande; in America, infatti, l'intuizione non è stata quella di creare un cocktail con una bevanda tipica del posto ma quella di trasformare uno dei cibi più iconici in forma liquida, così è nato l'American Pie, un pancake servito in forma liquida (Wild Turkey rye whiskey, burro di arachidi, sciroppo d'acero).

Incuriosisce l'altra novità dell'insegna con cui “le regioni diventano tapas gourmet”. Ogni mese una diversa regione d'Italia verrà omaggiata con dei fuori menu (in versione tapas, panino o anche dolce) a cui il Bar manager abbinerà drink o vini, in linea con il terroir.

Ma non solo, tra le new entry anche la formula aperitivo (18,00-20,30) con le tapas dello chef **Andrea Magno** di cui, alcune, riprendono il menu della cucina (Panzanella, Bun con pulled pork, Mini vitello tonnato, Mini cesar salad). Abbinamento a 9 euro birra e i soft drink, a 12 euro vini e spritz, a 15 euro signature, gin tonic o champagne; un modo per permettere anche ai clienti abituali di spaziare nella proposta e immergersi nel mondo della miscelazione.

La ricercatezza degli ingredienti, tutti inusuali, richiede un look minimal per i drink; gli elementi imprescindibili sono infatti la lunga preparazione e la ricerca delle materie prime. Le collaborazioni poi con le aziende Campari Group e Fine Spirits li portano a girare il mondo: prossimo evento in programma, Grecia per Mastika, liquore aromatizzato al Mastice di Chios. L'agenda è fitta quindi di prestigiosi appuntamenti, itineranti e non, tutti da non perdere.