

YY
MIXOLOGY
ATTRACTION

THE
**FINE
DRINKING**
EXPERIENCE
SHOW

**15 – 17
FEBBRAIO 2026**

FIERA
DI RIMINI

MIXOLOGY BOOK DRINK LIST



TOGETHER WITH

**BEER
FOOD &
ATTRACTION**



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

mixologyattraction.com

THE ART OF FINE DRINK- ING

YYY
MIXOLOGY
ATTRACTION



Mixology Circus giunge al suo **4° appuntamento** e si conferma come uno dei momenti più rappresentativi della prima edizione **Mixology Attraction**, il luogo in cui la cultura del bere miscelato incontra visione, ricerca e sperimentazione.

Curato da **Samuele Ambrosi**, Mixology Circus è un'esperienza immersiva che mette al centro l'evoluzione della mixology contemporanea, valorizzando ingredienti di qualità, tecniche avanzate e le personalità che stanno ridefinendo il linguaggio del bar a livello nazionale e internazionale.

Masterclass, drink list esclusive, nuove interpretazioni e confronto diretto con i protagonisti della scena animano un programma pensato per ispirare, formare e stimolare nuove prospettive. Accanto al palco, torna il **Mixology Village**, spazio dedicato alle etichette più iconiche e ai progetti più interessanti del panorama globale.

Il **Mixology Book** nasce per raccogliere questo racconto e portare l'esperienza oltre l'evento, permettendo di ricreare nei propri bar i cocktail inediti ideati per Mixology Attraction. Un percorso di idee e contaminazioni, in cui ogni drink diventa espressione di cultura e identità della mixology.

I MAESTRI DELLA MISCELAZIONE

Al **Mixology Circus** la formazione si concretizza attraverso il confronto diretto con chi, ogni giorno, contribuisce a far evolvere il mondo del bar. Bartender, creativi e professionisti della miscelazione salgono sul palco per condividere esperienze, visioni e percorsi che nascono dal lavoro quotidiano e si trasformano in ispirazione collettiva.

Da tutta Italia e dall'estero, i protagonisti di questa edizione portano con sé storie, competenze e approcci differenti, offrendo uno sguardo autentico sulle molteplici direzioni della mixology contemporanea. Tecnica, ricerca e sensibilità convivono in un racconto che supera il semplice gesto del bere, per diventare cultura, identità e linguaggio.

L'arena del Mixology Circus è il cuore pulsante di un programma di **masterclass di alto livello**, pensate come momenti di dialogo e approfondimento. Case study, spunti pratici e riflessioni sul futuro del settore si alternano sul palco, creando uno spazio di crescita aperto a bartender, operatori e appassionati.

Accanto ai professionisti del bar, anche le **aziende partner** diventano parte attiva del racconto, condividendo visioni, innovazioni e storie che contribuiscono a definire il presente e il futuro della mixology. Un'occasione per aggiornarsi, affinare le competenze e immergersi in un ecosistema in continua trasformazione.

INDICE DEI LOCALI

HAWAIIKI	6	KAONA ROOM	12	RITA'S TIKI ROOM	18
----------	---	------------	----	------------------	----



TIKI BAR

THE BAR AT AMAN VENICE	24	VESPER BAR – DORCHESTER HOTEL	30	RAMAS LOUNGE – GRAND HOTEL FASANO	36
------------------------	----	-------------------------------	----	-----------------------------------	----



LUXURY HOTEL BAR

L'ANTIQUARIO	42	MOEBIUS	48	VOLARE	54
--------------	----	---------	----	--------	----



HIP URBAN BAR

THANKS TO

EXCLUSIVE SPONSORS



SPONSORS



TECHNICAL SPONSORS



TRE POSTAZIONI, TRE MONDI DA ESPORARE

Per l'edizione 2026, **Mixology Circus** evolve il proprio format introducendo **tre postazioni tematiche**, ognuna dedicata a una diversa interpretazione dell'ospitalità contemporanea. **Tiki Bar**, **Hip Urban Bar** e **Luxury Hotel Bar** diventano tre linguaggi del bere miscelato.

Ogni postazione ospita bar selezionati per identità e coerenza, chiamati a portare sul palco non solo i propri cocktail, ma un'idea precisa di esperienza.

TIKI BAR

La postazione **Tiki Bar** è **un invito all'evasione**.

Un viaggio immaginifico che affonda le radici nella cultura tiki e nel suo spirito originario: quello di trasportare l'ospite altrove, attraverso atmosfere avvolgenti, rituali iconici e drink dal forte impatto sensoriale. Qui la miscelazione incontra l'estetica e il racconto. **Rum, spezie, agrumi, frutta esotica** e preparazioni complesse danno vita a cocktail stratificati, ricchi, spesso spettacolari e coinvolgenti. **Ogni drink diventa parte di un rituale.**

Il Tiki Bar al Mixology Circus non è nostalgia, ma reinterpretazione contemporanea di un grande classico: una visione moderna che unisce tecnica, creatività e intrattenimento, celebrando il lato più giocoso, evocativo ed emozionale della mixology.

HAWAII

→ BELLARIA-IGEA MARINA

Hawaiki nasce a Bellaria-Igea Marina come un mondo a parte, un rifugio esotico dove la cultura tiki prende forma attraverso un'esperienza immersiva e contemporanea. Il nome richiama il mito polinesiano dell'origine della vita, un luogo ancestrale da cui tutto nasce e a cui tutto ritorna: un concetto che diventa la chiave narrativa dell'intero progetto.

Il locale è il risultato della visione di **Samantha Migani**, bar lady specializzata nella miscelazione tiki e tropicale, che ha costruito Hawaiki come un viaggio sensoriale completo. Arredi, musica, rituali di servizio e mise en place concorrono a trasportare l'ospite lontano dalla quotidianità, in una dimensione calda, avvolgente e fortemente evocativa.

La proposta di Hawaiki si fonda su una mixology strutturata e riconoscibile, in cui ogni cocktail è una **single signature**, pensata come esperienza a sé ma inserita in un percorso coerente. Rum, spezie, frutta esotica e preparazioni home made danno vita a drink complessi e stratificati, capaci di raccontare tradizioni ancestrali attraverso tecniche moderne. La **Rum Rhapsody**, filo conduttore della drink list, esplora stili e provenienze del rum in dialogo costante con la cucina polinesiana e panasiatica.

Hawaiki interpreta il format **Tiki Bar** in chiave autentica e contemporanea: non semplice decorazione, ma un linguaggio fatto di ricerca, tecnica e racconto, dove ogni drink diventa rito e ogni servizio un invito all'evasione.



LE RICETTE

KULA HULA DOWNFALL

- **2 cl** SPREMUTA DI LIME
- **2 cl** PAMPERO BLANCO
- **1,5 cl** BALLOR DRY GIN
- **1,5 cl** BALLOR AMARO 100 ERBE
- **1 cl** PEACH BRANDY
- ANANAS FRESCO
- **1,5 cl** KULA HULA CREAM
- **1 cl** HOT TIGER MILK BATTER
- CIUFFO MENTA
- EDIBLE FLOWERCOCKTAIL

RASTAL PURE HIGHBALL

HALA KEA

- **3 cl** SPREMUTA DI LIME
- **3 cl** PAMPERO ESPECIAL
- **1 cl** CARPANO ROSSO
- **1,5 cl** BLOOD BITTER PETRUS BOONEKAMP
- **1 cl** KONA COFFEE DRUM
- **1 cl** MADAGASCAR MIX
- **3 cl** SPREMUTA ARANCIA
- **3 cl** ESTRATTO ANANAS
- **2,5 cl** FASSIONOLA GOLD
- **2,5 cl** HONEY CREAM
- FOGLIA DI BAMBOO
- ANANAS ESSICCATO

RASTAL PURE HIGHBALL

PARO IGP

- **3 cl** SPREMUTA DI LIME
- **1,5 cl** AMARO NONINO QUINTESSENTIA
- **3 cl** PAMPERO ANNIVERSARIO
- **1,5 cl** PAMPERO BLANCO
- **3 cl** ORZATA CREAM
- **1 cl** HAWA FALERNUM
- PROFUMO MANDARINO
- CIUFFO MENTA
- LIME ESSICCATO

RASTAL VANITY BLADE DOF

BLUE BASTARD O.O

- **3 cl** NORDÉS O.O
- **3 cl** VIOLET BAMBOO CORDIAL
- DROP ACQUA DI MARE AL SALE DOLCE
- **1 cl** HAWA TROPICAL BLUE SAUCE YUZU
- CRUSTA MIELE E EDIBLE FLOWERCOCKTAIL
- TASSONI CEDRATA ZERO

RASTAL TEKU



SAMANTHA MIGANI

SPONSORS



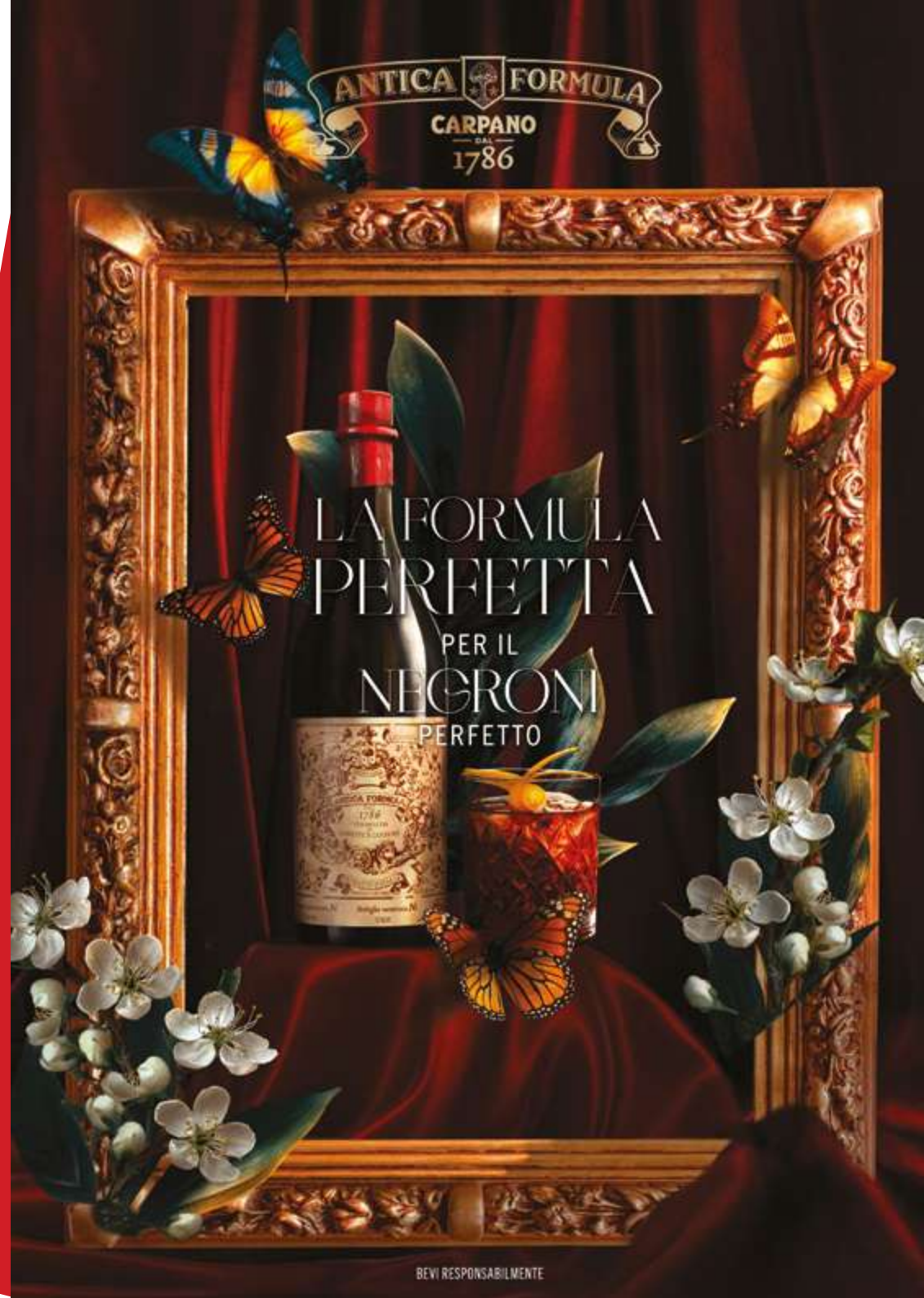
IL PRIMO VERMOUTH

CARPANO®

240 ANNI



BEVI RESPONSABILMENTE



BEVI RESPONSABILMENTE

KAONA ROOM

→ MIAMI

Dietro un ingresso discreto, in una tranquilla strada laterale del Miami Arts & Entertainment District, si cela **The Kaona Room**, il rifugio tiki più segreto e seducente della città. Progettato come uno speakeasy moderno, o meglio, uno **speaky-tiki**, questo luogo conduce gli ospiti in un viaggio sensoriale che unisce elementi polinesiani tradizionali, dettagli intriganti e un'eleganza da jazz club.

L'ambiente si presenta come un'oasi intima in cui palme, bambù e ombre morbide definiscono un'atmosfera calda e avvolgente. Il bar accoglie un massimo di 45 ospiti alla volta, garantendo riservatezza, comfort e un senso di esclusività. Barman esperti agitano **spezie infiammabili su cocktail esotici**, mentre un finto tuono riecheggia dai diffusori, aggiungendo un tocco teatrale tipico del vero tiki. L'esperienza è quasi cinematografica: sembra di scendere nella stiva di un'antica nave di legno, immersi in aromi di rum e scenografie esotiche. Non mancano serate di musica dal vivo, che trasformano il bar nel luogo perfetto per una serata speciale.

Il locale nasce dalla visione di **Daniele "Danny" Dalla Pola**, già creatore del celebre Nu Lounge Bar di Bologna e di Esotico Miami, che, con suo figlio Billy, porta qui la loro profonda conoscenza del rum e della cultura tiki. The Kaona Room celebra cocktail classici e contemporanei, accompagnati da piccole proposte gastronomiche. È un invito a lasciarsi trasportare in una breve vacanza polinesiana... per chi, naturalmente, sa dove trovare il divertimento.



KAONA
THE HIDDEN TIKI ROOM

LE RICETTE

LOVE AT THE FIRST SIGHT

- **2 oz** PAMPERO ESPECIAL DAN'S TOUCH
- **0.75 oz** FRESH LIME JUICE
- **0.5 oz** AMARO NONINO QUINTESSENTIA
- **0.5 oz** DAN'S HONEY SYRUP
- **2-3 oz** TASSONI CEDRATA
- **1-2 dashes** BLOOD BITTER PETRUS BOONEKAMP

RASTAL PURE HIGHBALL

THE PERSONAL VOYAGE: A NEW "BITTER LAGOON"

- **1.5 oz** PAMPERO ESPECIAL
- **0.75 oz** DAN'S GINGER SYRUP
- **1 oz** AMARO NONINO QUINTESSENTIA
- **0.25 oz** FRESH LIME JUICE
- **2 dashes** HERBSAINT
- **4 oz** CRUSHED ICE
- **10 oz** TASSONI CHINOTTO BIO

RASTAL PURE HIGHBALL

THE SEAGRONI

- 1 PART OF PAMPERO ESPECIAL
- 1 PART OF CARPANO ROSSO
- 1 PART OF PETRUS BOONEKAMP BLOOD BITTER
- BARREL AGED LEFT FLOATING IN THE TULUM SHARK SEA WATER

RASTAL TEKU GLASS

NECTAR OF KANALOA ZERO PROOF

- **2 oz** NORDÉS O.O
- **2 oz** UNSWEETENED PINEAPPLE JUICE
- **0.5 oz** FRESH JUICE JUICE
- **1 oz** ORGEAT SYRUP
- **0.5 oz** PEACH PUREE

RASTAL VTT COUPETTE



DANIELE DALLA POLA

SPONSORS





Tassoni
DAL 1793

IL LUSSO
DI OSARE
DAL
1793

Bevi Responsabilmente

@cedratatassoni



BITTERTASS



BITTER

5CL

CEDRATA
TASSONI

10CL

Tassoni
DAL 1793

rita's tiki room

→ MILANO

Nato nel 2019, **Rita's Tiki Room** è lo spin-off polinesiano e caraibico di **Rita Cocktails**, storico American bar milanese fondato nel 2002. Un progetto di **Edoardo Nono** e **Chiara Buzzi** che prende forma come naturale estensione di una cultura del bere solida e riconosciuta, traducendola in un linguaggio esotico, immersivo e fortemente evocativo.

Il locale è concepito come un autentico indirizzo di escapismo urbano, capace di trasportare l'ospite lontano dalla quotidianità, con atmosfere tropicali, luci soffuse e dettagli scenografici. Gli interni sono ispirati ai tiki bar di primo Novecento. Da oltre tre anni dietro il bancone del Rita's c'è **Alessandro D'Alessio**, vero volto e forza trainante del locale.

La proposta del bar ruota attorno a una **mixology a base rum** che attraversa mondi diversi: dalla tradizione cubana ai grandi classici tiki, fino a interpretazioni più contemporanee. Il menu include una selezione di **aperitiki**, omaggio al rito italiano dell'aperitivo, affiancata da cocktail iconici come Daiquiri e Mai Tai, sostenuti da una collezione di oltre 350 etichette di rum. L'esperienza si completa con una cucina panasiatica pensata per la condivisione, che accompagna e amplifica il percorso sensoriale.

Rita's Tiki Room interpreta il format Tiki Bar in modo autentico e consapevole: non una semplice scenografia, ma un progetto completo in cui miscelazione, atmosfera e racconto convivono in equilibrio, rendendo il locale una destinazione riconoscibile nella scena italiana.



LE RICETTE

ELIXIR TIKI ROOM

- **25 ml** CARPANO ROSSO
- **25 ml** BLOOD BITTER PETRUS BOONEKAMP
- **25 ml** AMARO NONINO QUINTESSENTIA
- **25 ml** TIKI FALERNUM
- TIKI SPRAY ESSENTIA #1
- NOCE MOSCATA

RASTAL DOF

VENEZUELAN TEA SOUR

- **50 ml** RUM PAMPERO SELECCIÓN
- **30 ml** THÈ NERO
- **5 dash** PIMENTO DRAM
- **30 ml** SPREMUTA DI LIMONE
- **10 ml** AQUAFABA
- NOCE MOSCATA

RASTAL TEKU

AMOR Y AMARGO

- **40 ml** AMARO NONINO QUINTESSENTIA
- **20 ml** RUM PAMPERO ANIVERSARIO
- **1 dash** CHOCOLATE BITTER
- **60 ml** MANGO PUREA
- **20 ml** SPREMUTA DI LIME
- **15 ml** MUSCOVADO
- FOGLIOLINE DI MENTUCCIA

RASTAL DOF

JUPITER NOA

- **15 ml** NORDÉS O.O
- **45 ml** VERMOUTH ANALCOLICO
- **15 ml** SUCCO DI PASSION FRUIT
- **10 ml** CORDIALE RISO & ZAFFERANO
- **50 ml** TASSONI SAMBUCCO BIO

RASTAL PURE



EDOARDO NONO



ALESSANDRO D'ALESSIO

SPONSORS





Handcrafted in the English Countryside



Follow us @silentpoolgin

silentpooldistillers.com

Bevi responsabilmente

Distribuito da Velier Spa

Luxury Hotel BAR

La postazione **Luxury Hotel Bar** rappresenta **l'espressione più elegante e strutturata dell'ospitalità** nel mondo del bere miscelato.

Un ambiente in cui la mixology si fonde con l'arte del servizio, la cura del dettaglio e un'idea di lusso senza tempo.

Qui il cocktail è il risultato di un equilibrio perfetto tra tecnica, materia prima e gesto. Le ricette sono raffinate, essenziali, costruite con precisione, mentre il servizio segue rituali codificati che mettono l'ospite al centro di **un'esperienza esclusiva e misurata**.

Il Luxury Hotel Bar al Mixology Circus racconta una visione internazionale della mixology, fatta di coerenza, eleganza e attenzione assoluta alla qualità. Un format che celebra il valore dell'accoglienza e dimostra come il bar possa diventare un luogo iconico, capace di lasciare un'impronta duratura nella memoria dell'ospite.

THE BAR AT AMAN VENICE

→ VENEZIA

Situato nel maestoso piano nobile e affacciato sul giardino dell'hotel che dà sul Canal Grande, il Bar dell'**Aman Venice** accoglie sia gli ospiti del resort che i clienti esterni **per vivere l'autentica ospitalità veneziana**.

Avendo ospitato soirée dell'alta società sin dal XVI secolo, il passato dell'Aman Venice come uno dei palazzi monumentali della città risuona ancora oggi nella Sala Rossa. Oggi sede del Bar, questo ambiente era in origine il Salone Galleria e veniva utilizzato come spazio espositivo per opere d'arte contemporanee. In omaggio al suo passato artistico, il soffitto è ancora ornato da un vasto affresco di Cesare Rotta raffigurante l'Olimpo, mentre gli stucchi celebrano le arti e le scienze, dalla letteratura e musica fino all'astronomia e alla navigazione. Insieme, questi dettagli restituiscono l'immagine della famiglia Papadopoli come mecenati delle arti, rendendo il Bar non solo un luogo d'incontro, ma anche un punto di riferimento per la cultura e la creatività veneziana.

Qui, sotto il soffitto affrescato e gli eleganti stucchi della Sala Rossa, il **premiato Bar Manager Antonio Ferrara** propone un menu di **cocktail su misura e distillati pregiati**, accompagnati da raffinati cicchetti e piatti leggeri di stagione. Nei mesi più caldi, drink e cocktail vengono serviti all'aperto nel giardino, creando un incantevole scenario per ritrovi ed eventi, da mezzogiorno fino a mezzanotte.



The Bar at Aman Venice

LE RICETTE

FURIOSA

- **45 ml** BALLOR DRY GIN
- **45 ml** CORDIALE ANANAS E BASILICO
- **10 ml** DICHIOTTO LUNE MARZADRO
- BASIL OIL

RASTAL VTT COUPETTE

INCANTO

- **45 ml** SELECT
- **45 ml** CORDIALE POMPELMO LIME E ZENZERO
- **30 ml** TASSONI CHINOTTO BIO

RASTAL PURE

VE-RI

- **30 ml** SELECT
- **30 ml** ANTICA FORMULA
- **20 ml** CORDIALE AL CARCIOFO
- **3 dash** ASSENZIO

RASTAL VANITY BLADE DOF

FASCINATING

- **30 ml** NORDÉS O.O
- **30 ml** CRANBERRY JUICE
- **20 ml** SUGAR SYRUP
- **3 dash** RASPBERRY VINEGAR
- EDIBLE FLOWERCOCKTAIL

RASTAL VTT COUPETTE



ANTONIO FERRARA

SPONSORS



DISTILLERIA
MARZADRO
Grappa dal 1949



BLINDLY

YOU WON'T KNOW
THE DIFFERENCE



AMARO
MONTENEGRO
— 1885 —

DAL 1885,
Sapore Vero



BEVI RESPONSABILMENTE

@AMAROMONTENEGROIT

VESPER BAR – DORCHESTER HOTEL

→ LONDRA

Da anni punto di riferimento nella scena degli hotel di lusso londinesi, il **Vesper Bar**, guidato dalla **Bar Manager Lucia Montanelli**, rappresenta un esempio raffinato di come tradizione ed evoluzione possano convivere in perfetto equilibrio. La recente ristrutturazione, curata dallo studio **Martin Brudnizki Design**, ha donato allo spazio contemporaneità, mantenendone l'anima vintage. Ispirato all'eleganza degli anni Trenta, il Vesper accoglie gli ospiti in un ambiente opulento e ricercato: dal soffitto dorato in foglia di palladio, agli sgabelli in pelle verde racing e fino alle grandi finestre angolari che creano una cornice luminosa e sofisticata. Tuttavia, il fascino old school, dal mercoledì al sabato, lascia spazio a DJ contemporanei che mantengono viva l'atmosfera.

La proposta di miscelazione è costruita attorno al concept della **Piramide Olfattiva**, che traduce il mondo delle fragranze in cocktail. Ogni drink è pensato per evocare ricordi e sensazioni legate ai profumi, dalla resina dei boschi all'aria salmastra del mare, fino alle atmosfere intime di una biblioteca o alle memorie dell'infanzia. Dietro a una presentazione spesso scenografica si cela un intenso lavoro di preparazione, fatto di fermentazioni, distillazioni, sciroppi e sodati re-alizzati internamente.

Il servizio, attento e misurato, è parte integrante dell'esperienza: ne definisce un'idea di ospitalità di alto livello, sostenuta da una selezione di distillati unica al mondo. **Vesper Bar** incarna così il format **Luxury Hotel Bar** nella sua espressione più completa, dove estetica, tecnica e servizio si fondono in un'esperienza elegante, sensoriale e profondamente contemporanea.



LE RICETTE

SACRED GARDEN

- **30 ml** SELECT
- **15 ml** SHERRY FINO
- **15 ml** TAMARILLO & BASIL CORDIAL
- **100 ml** TASSONI CEDRATA ZERO RASTAL PURE

THUNDERBALL

- **40 ml** DICIOTTO LUNE MARZADRO
- **20 ml** SHERRY PALO CORTADO
- **15 ml** CORDIALE ANANAS & SALVIA CORDIAL
- RASTAL VANITY BLADE DOF

SPINDRIFT

- **40 ml** ANTICA FORMULA
- **30 ml** BALLOR DRY GIN
- **5 ml** MARASCHINO
- DORCHESTER BOOKERS BITTER
- RASTAL VTT COUPETTE

ATLANTIS

- **40 ml** NORDÉS O.O
- **30 ml** CORDIALE FRUTTI ROSSI
- **90 ml** TASSONI GINGER ALE LA BIOLOGICA
- RASTAL PURE



LUCIA MONTANELLI

SPONSORS



DISTILLERIA
MARZADRO
Grappa dal 1949



GRAPPA DICIOTTO LUNE

STRAVECCHIA STRAGIOVANE

Invecchiata in piccole botti per 18 mesi, il gusto si fa rotondo, setoso e raggiunge la piena armonia tra legno e Grappa, per diventare il blend ideale da gustare liscio oppure mixato.

GUSTATEVELA, MIXATELA, CODETEVELA.



L'APERITIVO DI PETRUS BOONEKAMP.
FIGLIO D'ARTE.



BLOOD SHAKEN

Blood Bitter Boonkamp 75 ml
tecnica: shake and strain
Dec: spiedino con cetrioli sottaceto



BLOOD BITTER
DUTCH RED APERITIF
P. Boonkamp

L'aperitivo all'uso d'Olanda creato dal grande liquorista Petrus Boonkamp rivive in **Blood Bitter**. Un bitter dal gusto aromatico e sensuale, ottenuto dall'infusione e distillazione di circa 30 erbe e spezie provenienti da tutto il mondo.

RAMAS LOUNGE – GRAND HOTEL FASANO

→ GARDONE RIVIERA

All'interno del **Grand Hotel Fasano**, affacciato sulle rive del Lago di Garda, **Ramas** di **Rama Redzepi** incarna l'eleganza senza tempo dei grandi lounge bar d'albergo del primo Novecento. Un luogo in cui il ritmo rallenta e l'esperienza del bere si intreccia con la storia, l'atmosfera e il piacere della conversazione.

Gli spazi interni richiamano il fascino dei salotti d'epoca: divani capitonné, luci morbide, un pianoforte che accompagna le serate e una collezione di cimeli e memorie che raccontano il passato glorioso dell'hotel.

Con la bella stagione, Ramas si apre verso l'esterno, ampliando l'esperienza sulla terrazza affacciata direttamente sul lago. Dettagli liberty, arredi in legno e pavimenti che evocano il ponte di una barca creano una continuità naturale tra interno ed esterno, regalando una vista privilegiata sulla sponda veneta e un'atmosfera sospesa tra acqua e cielo.

La proposta del bar si inserisce perfettamente in questo contesto: una mixology elegante, misurata e profondamente legata al servizio, in cui il gin occupa un ruolo centrale e dialoga con signature cocktail ispirati alla storia e allo spirito del luogo. **Ramas** rappresenta il format **Luxury Hotel Bar** nella sua essenza più autentica: un'esperienza fatta di cura, tempo e attenzione al dettaglio, dove ogni drink diventa parte di un rituale di ospitalità raffinata e senza tempo.



RAMAS
THE ART OF MIXOLOGY

LE RICETTE

ATLANTIC CEDRATA SPRITZ O.O

- 70 ml NORDÉS O.O
- 20 ml SCIROPPO AL CETRIOLO
- 20 ml SPREMUTA DI LIME
- BASILICO
- TASSONI CEDRATA ZERO

RASTAL PURE

TOTAL BRANCO – GARDA EDITION

- 20 ml SILENT POOL GIN
- 50 ml PORTO BIANCO
- 10 ml SPREMUTA DI LIMONE CHIARIFICATA
- 10 ml SCIROPPO TÈ BIANCO
- 2 dash BERGAMOTTO

RASTAL VTT COUPETTE

PINEAPPLE VELVET

- 30 ml AMARO MONTENEGRO
- 20 ml ANTICA FORMULA
- 20 ml PAMPERO BLANCO ALL'ANANAS
- 2 dash BITTER

RASTAL VTT COUPETTE

LUNA DI SETA MILK PUNCH

- DICIOTTO LUNE MARZADRO
- LATTE DI MANDORLA
- SCIROPPO ALLA CANNELLA
- LIQUORE ALLE NOCCIOLE
- TÈ NERO AL CAMELLO
- SPREMUTA DI LIMONE

RASTAL TEKU SPIRITS



RAMA REDZEPI

SPONSORS





BEVI RESPONSABILMENTE

I migliori bartender del mondo per

NONINO

Distillatori in Friuli dal 1897



BASIL SMASH

Mixologist
Jörg Meyer
Le Lion Bar de Paris
Amburgo



ITALIANO

Mixologist
**Monica Berg
e Alex Kratena**
Tayēr + Elementary
Londra - UK



SILENT CELLAR

Mixologist
Simone Caporale
Sips
Barcellona - Spagna



PAPER PLANE*

Mixologist
Sam Ross
New York - U.S.A.
**"Modern Classic" scelto da
The New York Times
per rappresentare gli
"Equal-parts cocktails"
*IBA 2020 New Era Drinks



**L'APERITIVO
DE IL MAESTRO**

Mixologist
Salvatore
"The Maestro"
Calabrese

Scopri di più



#GrappaNonino



www.grappanonino.it

#bebravemixgrappa

HIP URBAN BAR

La postazione **Hip Urban Bar** racconta il volto più contemporaneo e metropolitano della mixology. È il luogo in cui il bar diventa espressione della città, dei suoi ritmi e delle sue contaminazioni culturali, traducendo lo spirito urbano in drink diretti, riconoscibili e carichi di identità.

Qui la miscelazione si muove tra **influenze globali, tecniche moderne e un linguaggio immediato**, capace di parlare a un pubblico trasversale. I cocktail sono pensati per essere accessibili ma mai banali, con un'attenzione particolare all'equilibrio, alla bevibilità e alla personalità di ogni proposta.

Hip Urban Bar è sperimentazione quotidiana, evoluzione costante, dialogo con la musica, il design e la cultura street. Una visione fluida e dinamica della mixology, in cui il bancone diventa un punto di incontro e il **drink un mezzo di connessione tra persone, stili e città diverse**.

L'ANTIQUARIO

→ NAPOLI

Nel cuore del quartiere Chiaia, in una strada storicamente legata al mondo dell'antiquariato, **L'Antiquario** si cela dietro una porta discreta che introduce a uno dei cocktail bar più rappresentativi della scena italiana. Aperto nell'ottobre 2015 da **Alex Frezza** insieme ai suoi soci, il locale nasce con l'ambizione di diventare un punto di riferimento per l'arte della miscelazione e una finestra sul panorama internazionale del cocktail.

L'atmosfera è quella dei grandi bar classici: legni scuri, veluti rossi e carte da parati ispirate a William Morris rendono omaggio a un'estetica senza tempo, costruita per valorizzare il gesto, il servizio e la relazione con l'ospite. Il motto "**classic, contemporary, modern**" guida l'intero progetto, suggerendo un modo di leggere il cocktail come un'opera da contestualizzare nel tempo. Nei primi anni, L'Antiquario ha scelto un approccio radicale: nessuna signature, ma una drink list suddivisa in classici, contemporanei e moderni, con riferimenti a bartender, locali e anni di creazione. Una scelta pensata per formare uno staff solido e accompagnare il pubblico in un percorso di consapevolezza e cultura del bere.

Oggi L'Antiquario ha sviluppato una propria identità riconoscibile, affiancando una selezione di signature cocktail a una curata proposta di classici. Icone come il **Tè nel Deserto** o la **Giostra di Negroni** raccontano una visione che unisce tecnica, ritualità e narrazione, confermando il locale come uno dei capisaldi della mixology italiana contemporanea.



LE RICETTE

QUANNO CHIOVE

- **45 ml** VODKA SKYY
AL PALOSANTO
- **45 ml** AMARO MONTENEGRO
- **15 ml** SCIROPPO DI
PASSION FRUIT
- **2 dash** ANGOSTURA BITTER

RASTAL VANITY BLADE DOF

MARELUNA

- **50 ml** SILENT POOL GIN
- **15 ml** AMARO MONTENEGRO
- **20 ml** MIELE AL KARKADÈ
- **5 ml** SPREMUTA DI LIME
- TASSONI CEDRATA

RASTAL PURE HIGHBALL

ALLERIA

- **50 ml** SILENT POOL GIN
- **50 ml** PUNT E MES
- **50 ml** CAFFÈ ALL'ARANCIA

RASTAL VTT COUPETTE

O' SCARRAFONE

- **60 ml** NORDÉS O.O
- **30 ml** CORDIALE LIMONE
E VERBENA
- **10 ml** TE EARL GREY
- TOP TASSONI TONICA
SUPERFINE ZERO

RASTAL PURE HIGHBALL



ALEX FREZZA

SPONSORS

PUNT E MES

Tassoni
DAL 1793

AMARO
MONTENEGRO
— 1885 —


NORDÉS
ALC. 0,0 %VOL


SILENT POOL
INTRICATELY REALISED
— GIN —



WHAT A STORY!
1856 **170°** 2026
ANNIVERSARIO



VIENI A TROVARCI!

Stand Bonollo 1908
Pad. D5 - 191

ballor1856.it

DAI FORMA AI TUOI EVENTI

www.fredd.eu - info@fredd.eu



Fredd
LE FORME DEL GHIACCIO

MOEBIUS

→ MILANO

Nel cuore di Milano, **Moebius** è uno spazio poliedrico che unisce miscelazione contemporanea, alta cucina, musica e cultura in un unico progetto in costante evoluzione. Fondato da **Lorenzo Querci** all'interno di un ex magazzino tessile e trasformato in un grande open space post-industriale, il locale rappresenta una delle espressioni più avanzate dell'ospitalità urbana contemporanea.

Il cocktail bar, guidato da **Giovanni Allario** insieme a **Andrea Giraldo**, è una destinazione a sé stante. Rinomato per la sua miscelazione contemporanea e per la florida collaborazione con la cucina, il bar propone un menu di **cocktail stagionali e creativi** che reinterpretano i classici italiani in chiave avanguardista. Tra i cocktail più rappresentativi è degno di menzione il **Pesto Martini**, una rivisitazione del classico cocktail martini con vodka Altamura, aceto balsamico bianco e pesto fatto in casa. L'ambiente riflette la stessa filosofia: materiali industriali, dettagli naturali e un design essenziale creano un'atmosfera dinamica e inclusiva, pensata per accogliere pubblici diversi in momenti differenti della giornata. Accanto al bar convivono ristorazione, musica dal vivo e cultura del vinile.

Riconosciuto a livello internazionale e presente nelle principali classifiche di settore, Moebius incarna il format **Urban Bar** nella sua forma più evoluta: un luogo fluido, aperto alle contaminazioni, dove il cocktail diventa parte di un'esperienza culturale ampia, contemporanea e profondamente urbana.



MOEBIUS

LE RICETTE

YOGURT DAISY

- **60 ml** SILENT POOL GIN
- YOGURT WASHED
- **10 ml** SIMPLE SYRUP
- **1,75 ml** LIQUORE ALBICOCCHIE
- **10 ml** SPREMUTA DI LIMONE
- **10 ml** SPREMUTA DI LIME
- SMOKED OIL

RASTAL VTT COUPETTE

VERMOUTH E OLIVA

- **45 ml** OLIVE PUNT E MES
- **20 ml** CLEAR BERGAMOT
- **0,30 ml** GRAND AROME RHUM
- **65 ml** TASSONI TONICA SUPERFINE
- **7,50 ml** VINO ROSSO
- **10 ml** AMARO MONTENEGRO

RASTAL PURE

WINTER MELON NEGRONI

- **40 ml** SILENT POOL GIN
- **27 ml** PUNT E MES
- **27 ml** BLOOD BITTER PETRUS BOONEKAMP
- **25 ml** ACQUA DI MELONE INVERNALE
- **0,80 ml** ACETO BALSAMICO

RASTAL VANITY BLADE DOF

NON UN AMERICANO

- **14 ml** NORDÉS O.O
- **10 ml** SPREMUTA DI YUZU
- **60 ml** TASSONI POMPELMO SODA LA BIOLOGICA
- **35 ml** APERITIVO ANALCOLICO
- FOGLIE DI BASILICO

RASTAL VANITY BLADE DOF



LORENZO QUERCI



ANDREA GIRALDO

SPONSORS

PUNT E MES

Tassoni
DAL 1793

BLOOD BITTER
DUTCH RED APERITIF
P. Boonekamp

AMARO MONTENEGRO
— 1885 —

NORDÉS
ALC. 0,0 %VOL

SILENT POOL
INTRICATELY REALISED
GIN



rastal



info@rastal.it
www.rastal.it

Linea Trevi

Minimal. Iconica.

Trevi combina un design essenziale e senza tempo con la massima versatilità decorativa.

Una linea pensata per valorizzare i cocktail e adattarsi a ogni brand, grazie a infinite possibilità di personalizzazione.



Venite a trovarci al:
Padiglione B5
Stand 008



BEYOND
INNOVATION
THE EPTA
SUSTAINABLE
SYSTEM



www.iarp-plugin.com

Follow us on     Epta's channels

PLUG-IN POWER 

VOLARE

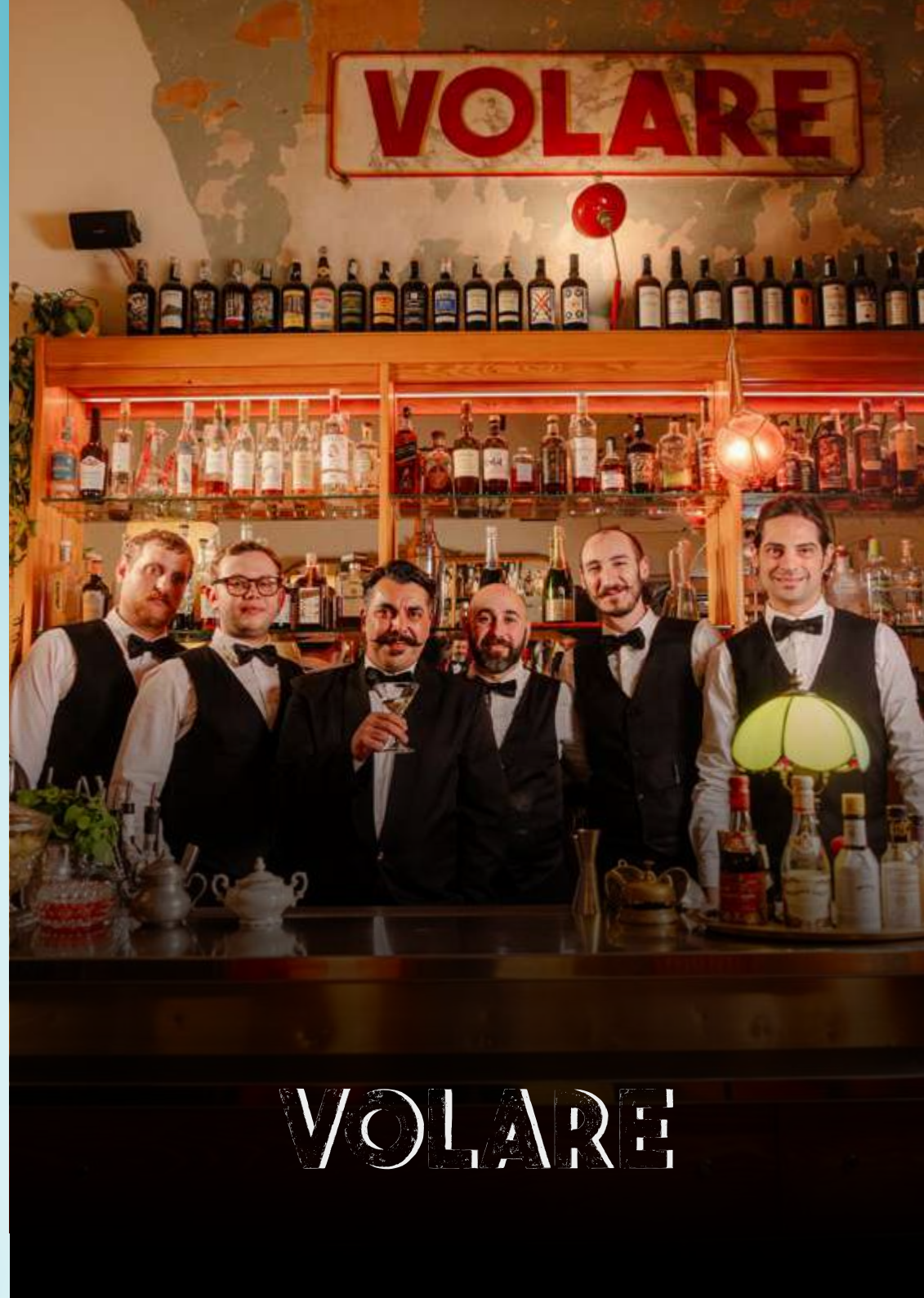
→ BOLOGNA

Volare è un bar all'italiana che nasce con l'idea precisa di rendere omaggio agli **anni Sessanta**, quelli del boom economico, dell'aperitivo come rito sociale e degli stuzzichini consumati al banco. Un progetto di **Giuseppe Doria**, detto "Peppe" Doria che non si limita a citare un'epoca, ma la ricostruisce con rigore e coerenza, trasformando ogni dettaglio in parte dell'esperienza.

Gli interni sono il risultato di una ricerca maniacale: ogni oggetto proviene realmente da quel periodo, dal jukebox al bancone, dal telefono a gettoni alla televisione in bianco e nero. Entrare da Volare significa compiere un salto temporale, immergersi in un immaginario familiare e rassicurante, dove la nostalgia diventa linguaggio contemporaneo.

La miscelazione segue la stessa filosofia. I cocktail si ispirano alla **tradizione liquoristica italiana, al mondo dei bitter e degli aperitivi**, con ricette essenziali e immediatamente leggibili. Tre, al massimo quattro ingredienti, facilmente reperibili, costruiscono drink semplici solo in apparenza, frutto di un lavoro di sottrazione e di una vera e propria "archeologia alcolica", che ricerca l'autenticità attraverso la semplicità.

Volare interpreta il format **Urban Bar** in modo originale e identitario, riportando al centro il valore del gesto, del tempo e della convivialità. Un ritorno al passato che guarda al futuro, dove l'esperienza del bere diventa racconto culturale, memoria condivisa e piacere senza sovrastrutture.



VOLARE

LE RICETTE

FELLINI

- 50 ml SELECT
- 10 ml SPREMUTA DI LIMONE
- 5 ml ACETO BALSAMICO
- GIUSTI 3 MEDAGLIE
- TASSONI TONICA SUPERFINE

RASTAL VANITY BLADE DOF

BRUCE LEE

- 30 ml PUNT E MES
- 20 ml SELECT
- 20 ml BALLOR DRY GIN
- 20 ml SWEET & SOUR SAUCE
- VOLARE
- PEPE DI SICHUAN

RASTAL VTT COUPETTE

AMORE AMARO

- 30 ml SELECT
- 30 ml ROSOLIO DI ROSA E VANIGLIA SCIKENZA
- 10 ml SPREMUTA DI LIME
- PEPE TIMUT

RASTAL TEKU SPIRITS

AMICO FRIZZ

- 45 ml NORDÉS O.O
- 60 ml TASSONI SAMBUCCO BIO
- 15 ml CORDIALE CETRIOLO E LIME
- TASSONI SODA WATER LA CLASSICA

RASTAL PURE HIGHBALL



GIUSEPPE DORIA



ROBERTO DE LEONARDIS

SPONSORS

PUNT E MES

Tassoni
DAL 1793



NORDÉS
ALC. 0,0 %VOL

SELECT
Spritz
VENEZIA

MIXOLOGY VILLAGE

Il **Mixology Village** torna per la sua **seconda edizione** come spazio espositivo interamente dedicato al mondo della miscelazione di qualità, all'interno di **Mixology Attraction**. Un'area pensata per valorizzare le aziende spirits e i brand che oggi contribuiscono a definire l'evoluzione del bere miscelato.

Qui i visitatori possono scoprire **etichette iconiche, nuove referenze e progetti emergenti**, entrando in contatto diretto con i protagonisti del settore. Il Village è concepito come un luogo di incontro e dialogo, dove il prodotto diventa esperienza e il racconto del brand passa attraverso la degustazione, il confronto e la relazione.

Il Mixology Village rappresenta un punto di connessione naturale con il **Mixology Circus**, completando il percorso tra **formazione, ispirazione e scoperta**. Uno spazio che mette al centro il valore del prodotto e il ruolo delle aziende nel costruire il presente e il futuro della mixology contemporanea.

THANKS TO

EXCLUSIVE SPONSORS

ALBA87
EPHEMERAL FLOWER GIN

**AMARO
LIBORIO**
ANALCOLICO

ARDUENNA 

**COOL
MATE**
NATURAL ATTITUDE

CORE
URBAN DISTILLERY

FARAGLIONI
SANTO SPIRITO DISTILLERY

LIQUID | MINE
YOUR SPIRIT BRAND PARTNER

MAMA

**MEZZA
NOTTE**
DISTILLERIA & SPIRITS

MONCADA
DRY GIN



NORDÉS
ALC. 0,0 %VOL

PELLEGRINI S.p.A.
VINI E DISTILLATI DI QUALITÀ


PETRONE
ANTICA DISTILLERIA
DAL 1950


Rossi d'Angera

**ROYAL
DRINK**

SANMY
Bevande distillate dal 1875

SODAMORE
drink che sanno di amore 

SPILL


TESLA GIN

VILLARI
GRUPPO
VILLARI
VINO E DISTILLATI DI QUALITÀ

ZANIN
ESTD. 1895

SEE YOU AT



THE
**FINE
DRINKING**
EXPERIENCE
SHOW

**21–23
FEBBRAIO 2027**

FIERA
DI RIMINI



TOGETHER WITH

**BEER &
FOOD**
ATTRACTION



ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

mixologyattraction.com



SCOPRI DI PIÙ:



mixologyattraction.com