

Begleiten Sie uns auf eine Reise um die Welt.
Im Monat Juli geniessen wir “il dolce far niente” im pulsierenden Mailand.

Join us on a trip around the world.

In July, we enjoy ‘il dolce far niente’ in the vibrant city of Milan.



MANDARIN ORIENTAL

MILAN

Vintage Negroni

Bitter Campari, Cocchi Vermouth, London Dry Gin,
Barolo Chinato, Orange Essential Oils

CHF 23

Der Vintage Negroni, einer der Signature Cocktails des Mandarin Garden Bar & Restaurant, ist eine Hommage an zwei wichtige Produkte aus dem Piemont, der Region westlich von Mailand, die als Paradies für Feinschmecker bekannt ist. Der klassische Vermouth aus Turin basiert auf einem Originalrezept aus dem Jahr 1891 und wird bis heute im Familienbetrieb hergestellt. Der Barolo Chinato, ist ein typischer Digestif der Region. Seine Basis ist Barolo-Wein, dem verschiedene Kräutern beigefügt werden, unter denen die Chinarinde deutlich hervorsticht – daher der Beiname „chinato“.

The Vintage Negroni, one of the Mandarin Garden Bar & Restaurant's signature cocktails, pays homage to two important products from Piedmont, the region west of Milan that is known as a gourmet's paradise. The classic Turin Vermouth is based on an original recipe dating back to 1891 and is still produced in the family business today. Barolo Chinato is a typical digestive of the region. It is based on Barolo wine to which various herbs are added, the most prominent of which is cinchona bark - hence the nickname "chinato".

