

TERRAZZA PALESTRO

50 anni di vista su Milano

Mezzo secolo di sguardi su una Milano in continua evoluzione, quelli di Terrazza Palestro, nata tra il 1974 e il 1975 da una visione pionieristica, ben prima che la moda dei rooftop conquistasse la città. Questa oasi di convivialità si annida al 4° piano del Centro Svizzero e domina i rigogliosi *Giardini Indro Montanelli*.

L'iconico complesso, che ospita le principali istituzioni svizzere a Milano, sorse in *Piazza Cavour* tra le vie *Palestro* e *del Vecchio Politecnico* durante il boom edilizio degli anni '50 e si compone di due corpi separati: la *Torre*, che con i suoi 80 metri, fu il grattacielo più alto della città fino al 1954, e la più raccolta *Casa bassa*. Proprio qui Terrazza Palestro si è affermata, per generazioni di milanesi e non, come un palcoscenico esclusivo di eventi memorabili, pranzi e cene indimenticabili e momenti di puro relax, seppur nel centro cittadino.

Ancora oggi, la sua vista unica, gli spazi ampi, versatili e arredati con gusto uniti a una selezionatissima offerta enogastronomica rendono Terrazza Palestro, un'icona di gusto e stile nel panorama meneghino.

DRINK LIST



DRINK LIST

Un ritorno al futuro del bere

La nuova drink list celebra i primi 50 anni di Terrazza Palestro con un omaggio alla storia del bere miscelato: un percorso sensoriale che reinterpreta in chiave contemporanea cocktail iconici di ogni epoca, dagli anni '70 a oggi.

Ogni drink unisce tradizione e innovazione, passato e presente, offrendo un **viaggio nel tempo** dove ogni sorso sorprende, emoziona e riflette la continua evoluzione della "Milano da bere".

Ogni decade rivive nel bicchiere con uno sguardo su ciò che accadeva a Milano in quegli anni – tra tendenze, mode, rivoluzioni culturali e trasformazioni urbane – offrendo una retrospettiva proiettata verso il futuro.

Dalle 18.30 alle 21.00: consumazione minima € 12

I drink saranno accompagnati da dry snacks e da una selezione di finger food della nostra cucina.

Non si accettano conti separati.



ANNI '70

Sorsi di libertà

Milano negli anni '70 è una città che vibra, attraversata da forti tensioni politiche e sociali, ma anche da un'irrefrenabile voglia di esprimersi, divertirsi, creare.

Nei locali fumosi si beve il *Negroni Sbagliato* e si discute di arte e politica. È ancora il tempo dei flipper, dei juke-box e dei vinili mentre nascono le prime discoteche.

Anche i cocktail riflettevano quel desiderio di evasione e leggerezza, con colori vivaci e combinazioni esotiche. Erano drink accessibili e popolari, immancabili nei locali più esclusivi e alle feste più in voga. Con la loro estetica appariscente e lo spirito edonistico si affermarono come simbolo di un'epoca che non temeva di osare.

Tra i protagonisti spiccano drink iconici come il *Tequila Sunrise*, con i suoi strati che evocano un'alba tropicale, e la *Piña Colada*, emblema di vacanze e relax.



Aperol infuso
allo zafferano

Amaro Tosolini
alle erbe

Limone

Prosecco

GOLDEN SPRITZ

Lo Spritz, cocktail veneto del XIX secolo, deve le sue origini all'usanza degli austriaci che all'epoca governavano la regione, di allungare il vino con l'acqua frizzante. Il termine "Spritzen" significa per l'appunto spruzzare. Negli anni '20 il cocktail si è evoluto con l'aggiunta di bitter dando vita a due varianti: quella di Padova che prevedeva l'utilizzo di *Aperol* e prosecco e quella veneziana con *Select* e vino bianco fermo. Fu proprio negli anni '70 che lo Spritz iniziò a diffondersi in tutta Italia, fino a diventare uno dei drink più celebri di sempre.

Oro rosso e erbe nel bicchiere, anima vintage nel cuore: ecco la nostra variante più intensa e strutturata. Speziata, erbacea, effervescente.

€ 16



Rum
Brugal 1888

Estratto di
Dragon Fruit

Sciroppo di
cocco

Lime

Pepe

ANIMA TROPICALE

Una rivisitazione della celebre *Piña Colada* la cui origine più accreditata è San Juan, Porto Rico. Il *Caribe Hilton Hotel* afferma che il suo barman, *Ramón "Monchito" Marrero*, creò questo drink nel 1954, quando gli fu chiesto di pensare a un cocktail distintivo per i palati raffinati della clientela. Tuttavia, fu nel 1978 che guadagnò popolarità, diventando la bevanda nazionale di Porto Rico.

La nostra proposta unisce eleganza, forza e carattere per un cocktail esotico che brucia di freschezza.

€ 17

ANNI '80

Il boom della Milano da bere

Il celebre spot pubblicitario dell'*Amaro Ramazzotti* consacrò l'espressione "Milano da bere", evocando l'immagine di una città in cui tutto sembrava possibile e che, in quegli anni, ha visto esplodere la sua identità come capitale della moda, della vita notturna e della cultura del bere.

Una Milano sicura di sé, che si reinventa con stile tra aperitivi, luci al neon, locali esclusivi e abiti firmati. Sono gli anni della ripresa economica, dei "Paninari" come fenomeno giovanile consumistico, del successo della musica pop italiana, delle TV commerciali.

Gli anni '80 mantennero in parte la predilezione verso drink facili e visivamente d'impatto, ma si affacciarono anche a nuove creazioni con un equilibrio di sapori più complesso. Furono gli anni dei "Sour", come l'*Amaretto Sour*, del *Sex on the Beach*, che proseguiva sulla scia dei sapori fruttati ma con un tocco più moderno, o del *Long Island*, con la sua miscela audace.



Bourbon
Whiskey

Disasonno

Marmellata di
arancia amara,
timo e fava
tonka

Limone

MILANO SOUR 80

In un panorama dominato da cocktail appariscenti, i Sour degli anni '80, con il loro equilibrio tra dolcezza e acidità, rappresentavano una scelta raffinata per chi cercava qualcosa di meno vistoso e più strutturato. Erano drink essenziali, diretti e ricchi di personalità: riuscivano a lasciare il segno grazie alla loro armonia e alla forza del gusto. Non rubavano la scena, la conquistavano con classe, anche nel cuore di un decennio dominato dall'eccesso.

Il nostro Sour? Aromatico e avvolgente dal sorso dolce-amaro, agrumato, corposo, che conquista senza usare sotterfugi.

€ 17



Vodka

Liquore alla
pesca

Pompelmo rosa

Granatina

Soda al karkadé

SUNSET ON THE ROOF

Il cocktail *Sex on the Beach* nasce in Florida, nel 1987. La sua creazione è legata a una campagna promozionale per il lancio di un liquore alla pesca. Durante lo *Spring Break* – il celebre periodo di vacanza primaverile degli studenti americani – un barista locale inventò un drink miscelando quel liquore con vodka, succo d'arancia e cranberry. In modo scherzoso, decise di chiamarlo "*Sex on the Beach*" alludendo ai desideri vacanzieri dei giovani. Questo nome provocante unito al gusto fruttato lo resero subito un cocktail di successo internazionale.

Rosso come un tramonto infuocato. Fresco, dolce, leggero, seduttivo. La nostra versione non è un miraggio, è il tuo nuovo peccato preferito.

€ 16

ANNI '90

Stile, vodka e modernità

Inutile negarlo, gli anni '90 sono il decennio di cui si ha più nostalgia: un'epoca di grandi cambiamenti culturali, politici e tecnologici. La moda era un mix di grunge ribelle, minimalismo e streetwear oversize. A influenzarci non erano i social network ma le pop star, le serie TV cult e le top models, mentre in sottofondo suonava la musicassetta del *Festivalbar* o il CD di una boy band.

Se nelle discoteche i giovani sceglievano cocktail dal colore blu e un'alta gradazione alcolica, nei bar e nei club si iniziava a bere in modo più raffinato: cresceva l'interesse per drink più eleganti e semplici, meno zuccherini, più bilanciati.

È l'epoca del *Cosmopolitan*, del *Daiquiri*, dei *Martini*. La vodka regna nei bicchieri e in cucina. Lo stile è tutto.

È questo il decennio in cui tutto è alla spasmodica ricerca del... moderno.



Vodka
Cointreau
Acqua di rosa
Agrumi
Sciroppo di lamponi

COSMO BLOOM

Non si può non pensare agli anni '90 senza citare il *Cosmopolitan*, cocktail glamour per eccellenza e il preferito delle protagoniste di *Sex and the City*, che contribuì a renderlo famoso in tutto il mondo. La sua origine più accreditata, lo fa risalire alla bartender *Cheryl Cook*, nel 1985 allo *Strand* di Miami. Cook creò un'alternativa più sofisticata al classico Martini e più adatta al gusto femminile, combinando vodka, Cointreau, lime e succo di mirtillo: un mix leggero, acidulo, colorato e fotogenico.

Il nostro Cosmo, con il suo equilibrio fruttato e floreale, offre una reinterpretazione perfetta per chi vuole assaporare una metropoli che non ha nulla da invidiare alla Grande Mela.

€ 16



Mezcal Bruxo n.1
Tequila
Reposado 1800
Sciroppo d'agave
Falernum
Lime
Crusta di sale nero

SMOKY MARGARITA

Sebbene le radici del *Margarita* affondino nel Messico degli anni '30, il *Tommy's Margarita* rappresenta una sua evoluzione più moderna, nata negli anni '90 al *Tommy's Restaurant* di San Francisco per esaltare la purezza del tequila. *Julio*, figlio dei proprietari, sostituì il *Triple sec* con lo sciroppo di agave e cambiò il tipo di tequila, non più blanco ma reposado. La sua semplicità elegante e l'attenzione alla qualità degli ingredienti lo resero rapidamente un nuovo classico.

La nostra versione aggiunge un tocco esotico, speziato e affumicato, pensato per chi ama i classici ma non ha paura di sperimentare. Un drink per palati curiosi e spiriti liberi.

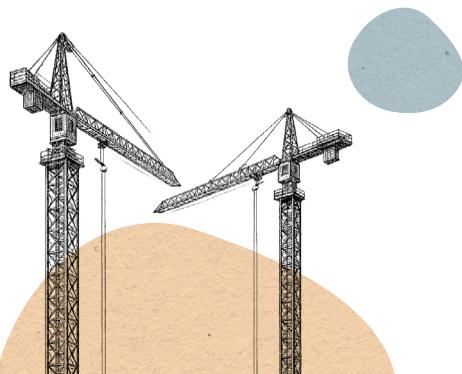
€ 17

ANNI 2000

Nuovi orizzonti

Negli anni 2000 Milano vive un'importante trasformazione urbana e culturale, con progetti come *Porta Nuova* che puntano a ridisegnarne lo skyline. Arrivano i primi blog, *YouTube*, *Facebook* e nuove tecnologie come *iPhone* che segnano l'inizio dell'era iperconnessa in cui viviamo oggi. La città, già capitale del design e della moda, estende la sua leadership anche al settore food & beverage, grazie a chef stellati, un calendario fitto di eventi culturali e una Milano da bere che non intende arrestare la sua corsa.

Ci si dava appuntamento con un SMS per l'happy hour, tra ricchi buffet e drink come il classico *Negroni*, lo *Spritz*, il *Moscow Mule* ma anche nuovi twist come l'*Hugo* o i primi *Signature cocktail*. Cresce l'attenzione per gli ingredienti e le tecniche di miscelazione: nascono così i cocktail bar di ricerca, dove i bartender iniziano a diventare veri e propri artigiani del bere. Del bere bene.



Gin alla mela
Rabarbaro
Zucchero
Limone
Ginger beer

SKYLINE MULE

Il London Mule è la variante "british" del celebre *Moscow Mule*, nato negli Stati Uniti nel 1941, dall'incontro di due imprenditori: *John Martin*, distributore di vodka *Smirnoff*, e *Jack Morgan*, produttore di ginger beer. Unendo i due ingredienti con del lime crearono un cocktail servito in una tipica tazza di rame, vivace e pungente, che "scalciava come un mulo". Nel London Mule, la vodka lascia il posto al gin, per un gusto più secco e aromatico e diventa di tendenza negli anni 2000, sulla scia del revival del gin e dei classici rivisitati.

La nostra proposta è l'armonia perfetta tra dolcezza, acidità e una lieve amarezza, avvolta da una frizzante audacia e un pizzico di mistero, proprio come una serata che si accende sotto il cielo scintillante di Milano.

€ 16



St-Germain
Sciroppo di salvia
Limone
Prosecco

VISTA 2000

Nel 2005, tra le vette dell'Alto Adige e per mano del barman *Roland Gruber*, nasce l'*Hugo*. Pensato come un'alternativa altoatesina allo *Spritz*, questo cocktail fresco, aromatico e leggero (8% vol.) unisce prosecco, sciroppo di fiori di sambuco, soda e menta. Curiosamente, avrebbe dovuto chiamarsi "*Otto*", ma il nome "*Hugo*", dal suono più internazionale e accattivante, ha accompagnato il successo del drink ben oltre i confini nazionali.

La nostra versione più sofisticata e aromatica ti trasporta nel cuore di un giardino fiorito: ti sorprende con dolcezza, ti avvolge con note erbacee e ti stupisce con un tocco vivace e agrumato.

€ 16

ANNI 2010

Innovazione e sostenibilità

Negli anni 2010 Milano accelera, Expo 2015 è la scintilla che la accende. Diventa una città internazionale, un laboratorio culturale e gastronomico: i grattacieli di *City Life*, nuovi quartieri come *NoLo*, le bici elettriche, i coworking, gli eventi, le nuove aree verdi e le aperture museali. Tutto racconta una metropoli in pieno fermento, oltre che capitale del cibo in cui si valorizzano la cucina italiana, i prodotti locali e la sostenibilità.

La moda si fonde con il food, il design con la cultura del bere. Si diffonde il concetto di mixology: il bartender è un artista e il cocktail un'esperienza da vivere tra estetica, ricerca e storytelling. L'aperitivo evolve in un rito ancora più curato tra drink d'autore e finger food gourmet.

È l'epoca degli speakeasy, dei rooftop, dell'immagine e della frenesia. Il pubblico è più informato e curioso, guidato dai *Social* come *Instagram* che dettano i trend a colpi di like.



Bitter Campari
infuso alle
bucce di ananas

Laphroaig
Whiskey

Vermouth rosso

Néctar Pedro
Ximénez Sherry

ECO NEGRONI

Diventato uno dei bestseller internazionali, il Negroni ha festeggiato nel 2019 il suo centenario. Nacque a Firenze nel 1919 quando il *Conte Camillo Negroni* si rivolse al barman *Fosco Scarselli* – dell'aristocratico Caffè Casoni – per creare un drink più affine ai suoi gusti. Stanco del solito *Americano*, chiese di rinforzarlo sostituendo la soda con il gin, memore dei suoi ultimi viaggi londinesi. Nel 2013, per celebrare questo cocktail senza tempo, è stata istituita la *Negroni Week*.

Il nostro Negroni racconta di viaggi lontani e contrasti armoniosi: note affumicate e salmastre si fondono con una vellutata dolcezza, per un finale caldo e persistente. Un cocktail da meditazione e dal sorso complesso e sorprendente.

€ 18



Pisco

Cordial al
pompelmo rosa

Liquore al
gelsomino

Soda

PISCO PALOMA

Nonostante la sua fama, le origini del Paloma restano avvolte nel mistero. È certo che sia nato in Messico, ma ci sono dubbi circa la sua paternità. In molti affermano che fu ideato negli anni '50 da *Don Javier Delgado Corona*, il proprietario del bar *La Capilla*, di Tequila. Pare avesse l'abitudine di mescolarlo con lo stesso coltello usato per tagliare la frutta, per dare una maggiore aromaticità al drink. La sua popolarità è cresciuta al punto che, dal 2019, ogni 22 maggio si celebra il *Paloma Day*.

La nostra interpretazione, con Pisco al posto del Tequila, è raffinata e profumata, con delicate note floreali e aromatiche. Perfetta per un drink al tramonto tra poesia e freschezza.

€ 17

ANNI 2020

Evoluzione e cosapevolezza

Negli anni 2020, Milano cambia ritmo ma non si ferma. La città rallenta, si svuota ma non perde la sua energia; anzi, si reinventa, diventando più consapevole, inclusiva e resiliente. Lo stile di vita cambia, i quartieri diventano comunità, le periferie si accendono di creatività e i dehors invadono le strade, riscrivendo la mappa della socialità urbana.

La tecnologia prende il sopravvento: il delivery diventa rito, i QR code sostituiscono i menù, le prenotazioni si fanno online, i pagamenti sono contactless. *Instagram* detta ancora legge, ma *TikTok* lo affianca e lo sfida. L'immagine resta potente, ma emerge un bisogno crescente di autenticità: è il tempo della profondità, anche dietro un drink da servire lento, con cura. La drink list si fa sempre più tematica, cresce l'attenzione per l'origine, la qualità degli ingredienti e le tecniche di miscelazione. I cocktail sono più leggeri, botanici, locali. Si focalizzano su preparazioni home-made e un approccio "no waste".

Milano è veloce ma impara a prendersi il proprio tempo per continuare a evolversi. È una città che si siede al bancone e ascolta una storia servita in tumbler basso, con una scorza d'arancia e un sapore di futuro.



Hendrick's
Oasium Gin

Italicus Rosolio
di bergamotto

Lemongrass e
aneto

Tonica

PALESTRO TONIC

Il Gin Tonic, soprattutto grazie alla sua versatilità, resta un drink sempre attuale. Tutto inizia durante il dominio britannico in India, agli inizi del '700, quando la malaria imperversava e devastava queste terre. Da tempo si usava il "chinino" per prevenire e curare la malattia, ma il sapore era molto, troppo amaro: gli ufficiali dell'esercito iniziarono a mescolare quel composto curativo con acqua, zucchero, lime e in seguito gin per rendere la bevanda più gradevole. Nato come rimedio medico, è oggi uno dei cocktail più amati al mondo.

Il nostro twist elegante e contemporaneo aggiunge morbidezza, note agrumate e erbacee. Non grida. Racconta e incanta.

€ 18



Vodka

Acqua di
pomodoro
chiarificata

Agrumi

Zucchero

Spuma di
camomilla

Polvere di
liquirizia

WHITE VELVET

Un cocktail che riflette lo spirito della mixology contemporanea. Ingredienti locali e sostenibili, erbe e spezie sono protagonisti insieme a infusioni creative, bitter e sciroppi home-made. L'approccio si fa sempre più gastronomico, artigianale e scientifico. E se i cocktail classici mantengono il loro fascino intramontabile, le tecniche avanzate come chiarificazione, fermentazione e affumicatura aprono un mondo di possibilità, trasformando ogni drink in un'esperienza sensoriale unica.

Il nostro White Velvet ha un cuore cristallino, citrico, leggermente umami e vegetale. È avvolto da una profumata nuvola di sogni con una nota legnosa e balsamica. Gioca con texture e contrasti e danza tra purezza, velluto e mistero.

€ 17

MOCKTAIL

Mai come oggi il mocktail è protagonista: una vera tendenza frutto di studio e ricerca. Il segreto? Trovare il giusto equilibrio tra gli ingredienti. Distillati analcolici premium, sciroppi naturali, bevande fermentate, soda mixate con succhi di frutta, erbe aromatiche o spezie creano dei mix freschi, sani, dissetanti e – perché no – decisamente super cool.



Everleaf Mountain -
distillato analcolico
(fiori e frutta)

Kombucha di lychee e
gelsomino

Sciroppo di Passion fruit

Limone

FIORI ROSA, FIORI DI PESCO

Un drink etereo, che prende il nome dalla celebre canzone di *Battisti* e si ispira alla leggerezza dei fiori e al risveglio sensoriale della natura. Una carezza da sorseggiare: elegante, floreale, leggermente acida, con un finale morbido e luminoso come un pomeriggio di primavera.

€ 14



Volo 0% alcohol Gin
(aloe, ginepro, basilico)

Sciroppo all'ortica

Limone

Tonica

BOTANICO

Un analcolico fresco dal profilo verde e vivace, che evoca la sensazione di una passeggiata nel verde dopo la pioggia. Le note botaniche si intrecciano con un pizzico di acidità e un tocco effervescente, per un sorso asciutto e rigenerante. Naturale, essenziale, contemporaneo.

€ 14

COCKTAIL CLASSICI

€ 15

Distillati premium: maggiorazione da € 3 a € 5

GIN: Aviation, Bombay Sapphire, Bunch, Engine, Gin Mare, Hendrick's Original, Hendrick's Oasium, Monkey 47, Nikka Coffey Gin, Plymouth, Portofino, Roku, Tanqueray Ten

VODKA: Beluga, Belvedere, Nikka Coffey Vodka, Grey Goose

BIRRE ARTIGIANALI (330 ml)

€ 12

BALADIN ISAAC BLANCHE 5% vol.

Fresca al palato, corpo leggero, profumi e sapori agrumati.

BALADIN NAZIONALE BLONDE ALE 6,5% vol.

Perfetto equilibrio tra parti fruttate, erbacee e maltate.

SOFT DRINK

€ 8

Coca Cola, Coca zero, Cedrata Tassoni, Tonica Fever Tree, Ginger beer Fever Tree, Sicilian lemonade Fever Tree, Chinotto Lurisia, Pink grapefruit Three Cents

DALLA CUCINA

GLI SPUNTINI

Mondeghili* e salsa yogurt 1,3,7	€ 15
Culatello di Zibello, pane tostato, tartare di pomodoro 1,12	€ 19
Pane, burro, acciughe, zest di limone 1,7,4	€ 14
Frittino veneziano: sarde*, cipolla, salvia e maionese al rafano 1,3,4,12	€ 17

PRIMO PIATTO

A discrezione dello Chef	€ 14
--------------------------	------

In conformità a quanto previsto dal Regolamento europeo n. 1169/2011, si prega di segnalarci eventuali allergie o intolleranze alimentari, saremo lieti di potervi accompagnare nelle scelte.

1. Cereali contenenti glutine | 2. Crostacei | 3. Uova | 4. Pesce | 5. Arachidi | 6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte | 8. Frutta a guscio | 9. Sedano | 10. Senape
11. Semi di sesamo | 12. Anidride solforosa e solfiti | 13. Lupini | 14. Molluschi

*Prodotto preparato in casa e abbattuto ai sensi del Reg. CE 852/04.

WINE LIST

La nostra selezione vini per l'ora dell'aperitivo

AL CALICE

Di nostra selezione € 13

FRANCIACORTA

Brut, Ronco Calino € 16

Chardonnay, Pinot Nero

CHAMPAGNE

Brut Cuvée, Nominé Renard € 20

Chardonnay Pinot Nero, Meunier

BIANCHI

Blangé Langhe (bio), Ceretto € 13

Arneis - Piemonte

Chablis, Gilbert Picq € 16

Chardonnay - Borgogna

ROSSI

Barolo, Gillardi € 20

Nebbiolo - Piemonte

Notre-Dame de Bonne Espérance, Dubreuil-Fontaine € 16

Pinot Nero - Borgogna

CHAMPAGNE

Brut Cuvée, Nominé Renard € 110

Chardonnay, Pinot Nero, Meunier 1,5L € 200

Blanc de Blancs, Delamotte € 150

Chardonnay Pinot Nero, Meunier 1,5L € 280

Brut Rosé, Nominé Renard € 120

Chardonnay, Meunier

BOLLICINE

Oro Rosso Riserva, Dosaggio Zero, Cembra € 75

Chardonnay - Trentino 1,5L € 140

Franciacorta Brut, Mosnel € 60

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero - Lombardia 1,5L € 110

Franciacorta Dosage Zéro, Ca' del Bosco € 110

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero - Lombardia

BIANCHI

Winkl, Terlan € 55

Sauvignon Blanc - Alto Adige 1,5L € 100

Blangé Langhe (bio), Ceretto € 55

Arneis - Piemonte 1,5L € 100

Chablis, Gilbert Picq € 75

Chardonnay - Borgogna 1,5L € 150

ROSÉ

Mattia Vezzola Brut Rosé, Costaripa	€ 55
Chardonnay, Pinot Nero - Lombardia	
RosaMara, Costaripa	€ 47
Croppello, Marzemino, Sangiovese, Barbera	1,5L € 90
Lombardia	
Hapton Water, Gérard Bertrand	€ 50
Grenache, Cinsault, Mourvedre - Occitanie	

ROSSI

Ripassa Valpolicella Ripasso, Zenato	€ 55
Corvina, Rondinella, Oseleta - Veneto	1,5L €100
Nebbiolo Langhe, Gillardi	€ 50
Nebbiolo - Piemonte	
Harys, Gillardi	€ 95
Syrah - Piemonte	1,5L €180
Barolo, Gillardi	€ 90
Nebbiolo - Piemonte	
Notre-Dame de Bonne Espérance, Dubreuil-Fontaine	€ 75
Pinot Nero - Borgogna	

Si richiede l'ordine di una bottiglia ogni 4 persone.

Per una maggiore scelta di referenze in bottiglia è disponibile la carta dei vini del ristorante.