Carnevale a Napoli: è tempo di maschere e di aperitivi

Data: 3 ottobre 2025 | Autore: Redazione



Aria di Carnevale: maschere, stravaganze, look coloratissimi, e tanta allegria per celebrare il periodo più *“pazzo”* dell’anno.

Fra le tante possibilità di festeggiare questo allegro periodo dell’anno, la frizzante aria napoletana propone uno special menu, un qualcosa di particolarmente frizzante per rendere l’ *appuntamento*, particolarmente quello pomeridiano, del giovedì grasso il più adatto possibile a far godere, dopo una giornata di lavoro, un momento di relax.

Varie le possibilità di scelta delle locations specializzate nel food & beverage in grado di far fronte alle esigenze dei clienti, in maschera o senza, tutte caratterizzate da creatività e grande fantasia come si addice all’aria di Napoli.

In vista dell’arrivo, quindi, del martedì grasso, per esempio, il Sophie’s bar bistrot di Via Cilea, ad un passo dall’omonimo teatro, propone un tris di Cocktail ispirati al Carnevale realizzati dal barman Francesco Romano noto per il suo notevole background professionale nelle strutture ricettive più note della Campania.

Accanto ai drinks selezionati nel menu *“Beverage”*, Romano propone: **“Arlecchino”**, **“Paloma”**, **“Pulcinella”**, quest’ultimo quale omaggio alla maschera per eccellenza del territorio.

Spiega il barman:*"...l'**"Arlecchino"**viene realizzato con 6 cl di Campari, 4 cl di succo tropicale, 3 cl di sciroppo di mele, 1/2 Lime, 4/5 pistilli di zafferano. Per il **"Paloma"**molto in voga in Messico, invece, occorre tequila miscelata con succo di lime e soda al pompelmo ed abitualmente viene servito con ghiaccio ed uno spicchio di lime versato in un calice con l'aggiunta a piacere di sale sul bordo. Ed ecco infine la ricetta per confezionare il must dei Cocktail partenopei, ovvero il **"Pulcinella"** per il quale occorrono: 3 cl di Vodka, 7 cl di succo di ananas, 5 cl di crema di cocco, 1,5 cl di succo di lime fresco appena spremuto."*

Trionfo di colori e di gustosi sapori anche per gli appetiziers che accompagnano la degustazione dei Cocktails, confezionati con altrettanta cura dallo Chef del Bistrot.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/carnevale-a-napoli-tempo-di-maschere-e-di-aperitivi/144573