CALENDARIO EVENTI VCW26

Mercoledì 21 | Giovedì 22 | Venerdì 23 | Sabato 24 | Domenica 25

L'anima di Venice Cocktail Week è esplorare la città attraverso un itinerario tra i 31 Bar d'Hotel e Cocktail Bar partecipanti alla scoperta dei Cocktail creati ad hoc per la manifestazione.

Durante la settimana i Cocktail Bar partecipanti e altre location in città - Event Partner - sono anche protagonisti di un ricco Calendario di Eventi

Mercoledì 21 ottobre

Mercoledì 21 | Giovedì 22 | Venerdì 23 | Sabato 24 | Domenica 25

VENICE COCKTAIL WEEK PRESENTA:

Ca' di Dio, Castello, Riva Ca' di Dio 2181, Venezia

Ore 11:00

Presentazione del libro **"100 Esperienze Analcoliche da Vivere in Italia. Dolce Vita 0.0"**, Ed. Colors of Riyadh.
La prima guida per viaggiatori del Middle East su dove bere analcolico in Italia.

Evento su invito
Per info: +39 345 8786889 - antonio.galdi00@gmail.com

SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE by CRAFT'N'CO. PRESENTA:

Sant'Erasmo, Via Delle Motte 134, Venezia

Ore 11:00 - 14:00

"Alla scoperta di Sant'Erasmo con Sospiri Botaniche Veneziane"

Un viaggio alla scoperta di Sant'Erasmo, l'isola della laguna veneziana dove coltiviamo le botaniche che rendono unici i prodotti di Sospiri Botaniche Veneziane. Accompagnati da **Nadia Poloni**, dell'associazione Atlantidee, esploreremo l'isola tra orti, paesaggi lagunari e racconti delle botaniche, per conoscere da vicino il territorio da cui nasce la nostra identità. Il percorso si concluderà da **My Experientia**, dove **Silvia Bastianello** ci accoglierà per un aperitivo dedicato ai sapori dell'isola: un cocktail Sospiri accompagnato da quattro cicchetti, uno di carne, uno di pesce e due a base di verdure dell'orto di Sant'Erasmo. Un'esperienza che unisce natura, cultura del bere e convivialità, nel cuore agricolo di Venezia.

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

Evento aperto al pubblico a pagamento

Per info e prenotazioni: +39 366 9766084 - amministrazione@craftnco.it

Per maggiori informazioni sull'evento e prenotare il tuo posto visita il sito www.sospiribotanicheveneziane.com

FUSETTI BITTER by MOLINARI PRESENTA:

- **Ai Do Leoni,** Piazza San Marco, 355, Venezia
- **Bacaro ae Bricoe,** Cannaregio, Fondamenta dei Ormesini 2684, Venezia
- **Bacaro al Momoleto De Le Voie,** Cannaregio, Salizada S. Canzian 5940, Venezia
- **Bacaro Picenin,** Cannaregio, Campo drio la Chiesa 4467, Venezia
- **L'Ombra,** Calle Giovanni Legrenzi 11, Mestre, Venezia
- **SirBaf,** Cannaregio, Rio Terà S. Leonardo 1409, Venezia

Ore 11:00 - 22:30

"Fusetti&Cicchetti"

Tu scegli il cicchetto. Al primo assaggio pensiamo noi.
Nei bacari aderenti all'iniziativa, accanto al tuo cicchetto arriva un nuovo aperitivo da provare: il Fusettone, con Fusetti Bitter e soda al pompelmo rosa. Funziona così: ordini il tuo cicchetto preferito e ricevi un piccolo assaggio di Fusettone offerto da Fusetti. È scattata la scintilla? Ordinando un Fusettone, avrai anche una sorpresa in regalo! Il souvenir di Venezia? Stavolta lo trovi al bacaro.

Attività promozionale aperta al pubblico
Per info : +39 376 2424527 - valeria@dripstillery.com

NAZIONALE SPIRITO ITALIANO by FERRO BEVERAGE&CO PRESENTA:

- **Al Covino,** Castello, Calle del Pestrin 3829, Venezia

Ore 13:00 - 15:00

"Dal Vesuvio alla Laguna: Al Covino per Nazionale Spirito Italiano"

Mani esperte e tanta passione: **Claudia Torcellan e Claudio De Lauzieres** accolgono nel loro "tempio dell'ospitalità" **Emanuele Primavera**, bartender di Cinquanta Spirito Italiano di Pagani, Salerno. Un intreccio di sapori autentici Campani, conditi da influenze di laguna veneziana. Tre portate signature dello chef sapientemente abbinate ai drink di Emanuele. Morsi e sorsi che vi faranno passeggiare tra Rialto e le via di Spaccanapoli.

Evento aperto al pubblico a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 333 5338427 - info@alcovino.it

VENICE COCKTAIL WEEK PRESENTA:

- **Alla scoperta della città…**

Ore 16:00 - 18:00

"I Salotti open air di Venezia"

Walking tour alla scoperta della "doppia vita" dei giardini segreti Veneziani, pubblici e privati, agricoli o ludici: luoghi di incontro, salotti culturali, teatri.
In collaborazione con **Tell Me a Story Venice.**
Il tour si conclude con la visita del giardino dell'**NH Collection Venezia Grand Hotel Palazzo dei Dogi** ed il **Barkeeper** di **Rachele Riccio**, bar manager di **Herbarium,** con l'assaggio del cocktail "Aura Botanica"

Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

che li guida.
Powered by **Bonollo 1908**

Evento gratuito aperto al pubblico su prenotazione, max 20 persone
Ritrovo alle ore 16:00 davanti alla Chiesa in Campo San Geremia
Per info e prenotazioni: tellmeastoryvenice@gmail.com

BALLOR by BONOLLO 1908 PRESENTA:

Il Piccolo Bar, Violino d'Oro, San Marco 2091, Venezia

Ore 16:00 - 19:00

"Unconventionl Tea"

Avvolti dalla magica atmosfera del Piccolo Bar, vivrete un'esperienza che vi accompagnerà attraverso tre continenti. **Martina Scalzo**, tea sommelier, e **Mauro Suman**, bar manager del Piccolo Bar, uniranno il rituale dell'English Afternoon Tea alla mixology contemporanea, in un percorso di sapori e profumi tra Europa, Asia e Sud America.

La degustazione prevede due tipologie di tè, abbinate a cocktail Ballor e a una selezione di finger food dolci e salati, in un incontro inedito tra cultura del tè, creatività e miscelazione.

Evento aperto al pubblico a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 366 6726467 - bar@violinodoro.com

NO.3 LONDON DRY GIN PRESENTA:

Arts Bar, The St. Regis Venice, San Marco 2159, Venezia

Ore 16:00 -17:30

"Martini Fitting"

Masterclass con Fabio Bacchi, Spirit Consulting, Co Founder RBS & Bartales Owner

Una raffinata masterclass interattiva, concepita con l'obiettivo di rendere accessibile e personale l'arte del Martini, contribuendo alla sua autentica democratizzazione. Guidata da **Fabio Bacchi**, la sessione offrirà ai partecipanti un'esperienza immersiva e coinvolgente, durante la quale ciascuno sarà accompagnato in un percorso di scoperta, sperimentazione e consapevolezza sensoriale. Attraverso un approccio pratico e su misura, ogni partecipante avrà l'opportunità di esplorare le molteplici sfumature di questo iconico cocktail, fino a giungere alla creazione del proprio Martini ideale, perfettamente calibrato secondo gusti, preferenze e sensibilità individuali.

Evento su invito

QUATTRO GATTI GIN PRESENTA:

Il Caravellino, Hotel Saturnia & International, San Marco, Calle Larga XXII Marzo 2399, Venezia

Ore 17:00 - 19:00

"The Art of Gin: Quattro Gatti al Caravellino"

Il Caravellino ospita una serata dedicata a Quattro Gatti Gin, in cui i barman del cocktail bar prepareranno una selezione di cocktail signature insieme ad **Angus Mordant**, comproprietario e mastro distillatore, e **Mattia Cilia**, brand ambassador del marchio. Durante la preparazione, Mordant e Cilia racconteranno e spiegheranno i prodotti Quattro Gatti, accompagnando ogni degustazione con una selezione di cicchetti veneziani e una cocktail list svelata al momento. Un incontro tra arte della miscelazione, cultura della distillazione e tradizione dell'ospitalità veneziana.

Evento aperto al pubblico a pagamento

Per info e prenotazioni: +39 041 5208377 - marketing@hotelsaturnia.it

ALTAMURA DISTILLERIES VODKA PRESENTA:

The Bar at Aman Venice, Aman Venice, San Polo, Calle Tiepolo 1364, Venezia

Ore 18:00 - 20:00

Guest Shift con Antonio Virili, Il Salotto at Aman Rosa Alpina, San Cassiano, Bolzano

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: aferrara@aman.com

Arts Bar, The St. Regis Venice, San Marco 2159, Venezia

Ore 18:00 - 20:30

"Step into a journey where mixology meets masterpiece"

Dopo il successo della prima edizione, The Arts Bar è orgoglioso di presentare **Worldwide Icons of Arts: Vol. II**. Una proposta che include cocktail inediti, ispirati ad artisti di fama mondiale e all'intramontabile patrimonio culturale di Venezia e dei nostri palazzi.
In collaborazione con **Berengo Studio.**

Evento su invito

BALDORIA VERMOUTH + YURT VODKA PRESENTANO:

The "G" Lounge & Garden Bar, Hotel Nani Mocenigo Palace, Dorsoduro, Fondamenta Nani 960, Venezia

Ore 18:00 - 21:30

"L'artigianalità nel mondo del bar"

Barkeeper con Gennaro Florio, resident bartender

Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.

L'artigianalità degli strumenti per aiutare il barman a confezionare i cocktail, realizzati a mano da **Simone Todeschi**, MEMO Bartools, incontra il mondo raffinato della miscelazione di lusso.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 5200145 - info@labautarestaurant.com

ARIGATE' by FERRO BEVERAGE&CO + NO.3 LONDON DRY GIN PRESENTANO:

K Lounge Bar, Hotel Gabrielli Venezia - Starhotels Collezione, Castello, Riva degli Schiavoni 4110, Venezia

Ore 18:30 - 21:30

"No.3 London Dry Gin x Arigaté"

Barkeeper con Diego Filippone & Samuele Scomparin, resident bartender

Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.

Un accostamento inedito e sofisticato, per unire due eccellenze che affondano le radici nella grande tradizione britannica: il No.3 London Dry Gin – custodito nello storico indirizzo di St. James's a Londra – e l'infusione di Arigatè, sapientemente interpretati dalle mani e dalla creatività dei bartender Diego Filippone e Samuele Scomparin. Potrebbe sembrare un azzardo, ma in realtà gin e tè condividono lo stesso DNA storico e culturale della Gran Bretagna, dove l'arte della miscelazione e la ritualità delle foglie profumate si incontrano da secoli. Portare

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

questi due ingredienti iconici a Venezia attraverso la visione di Diego e Samuele significa creare un vero e proprio viaggio geografico e sensoriale: sorseggiando le loro creazioni durante il nostro aperitivo, gusterete l'essenza più autentica di Londra reinterpretata nella magia della laguna. Un incontro di sapori audace e armonico, pensato per galvanizzare i palati di ospiti da tutto il mondo e trasformare un calice in un'esperienza internazionale senza confini.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 342 7414090 - c.pauletti@starhotels.it

NEIT by VELIER PRESENTA:

The Venice Bitter Club, The Venice Venice Hotel, Cannaregio 5632, Venezia
Ore 19:00 - 23:00
"NEIT special edition x Venice Venice Launch"
Guest Shift con Mattias Sarli, Yapa, Milano
NEIT & Venice Venice invite you to an exclusive evening celebrating the Launch of their collaboration.

Evento su invito
Per info: +39 366 4018041 - pietro@neit.io

VENICE COCKTAIL WEEK PRESENTA:

GLAM, Santa Croce, Calle Tron 1961, Venezia
Ore 19:30
"Un'altra prospettiva: cena a quattro mani con Giulia Caffiero"
GLAM ospita Giulia Caffiero, dal ristorante Geranium di Copenhagen.
Dal 2019, Giulia ricopre il ruolo di manager presso il ristorante tre stelle Michelin, premiato come *The World's Best Restaurant* nel 2022 dalla classifica The World's 50 Best Restaurants.
Specializzata in pairing analcolici, Giulia si unisce a GLAM per una cena speciale durante VCW, creando drink su misura pensati per esaltare la cucina dello chef resident **Donato Ascani**.

Evento aperto al pubblico a pagamento
Per info e prenotazioni: info@ristoranteglam.com

Algiubagiò, Cannaregio, Fondamente Nove 5039, Venezia
Ore 19:30
"Da Ponente a Levante - Cena a 4 mani"
Lo chef veneziano **Daniele Zennaro** incontra **Maurizio Pinto**, chef genovese, in un incontro tra due territori e due grandi tradizioni gastronomiche. Ognuno interpreta un piatto simbolo della propria città, portando in tavola la propria sensibilità e il proprio stile. A fare da filo conduttore, l'olio extra vergine di oliva del Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia e una selezione delle sue specialità, in un incontro di sapori che unisce Laguna e Riviera.
Powered by **Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia**

Evento aperto al pubblico a pagamento - Posti limitati
Per info e prenotazioni: + 39 041 5236084 - jj@algiubagio.net

Trattoria La Colomba, San Marco, Piscina de Frezzaria 1665, Venezia
Ore 20:00

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

“Dining with the Spirits: A Cena con l’Artista”
“A Cena con l'artista" è un menù dedicato ad un artista che amava frequentare il locale. Per questo primo appuntamento lo chef **Fabio Pisolati** e la barlady **Paola Garlato** si sono ispirati al pittore Marc Chagall proponendo piatti e cocktail che richiamano i suoi colori e la sua terra d'origine utilizzando la vodka nei piatti e nel cocktail.
Powered by **Yurt Vodka**

Evento aperto al pubblico a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 9690017- info@lacolombavenezia.it

VENICE COCKTAIL WEEK PRESENTA:

Orient Express Venezia, Cannaregio, Strada Nova 2292, Venezia
Ore 21:00
“CAFÉ JOSÉPHINE. Parigi - New York - Venezia. Il sogno cosmopolita”
Progetto performativo site-specific.
Concept, regia e coreografia: **Francesca Lettieri**
Interpreti: **Francesca Lettieri, Cristina Roggerini, Arianna Terreno, Valentina Zappa**
Costumi: **Silvia Salvaggio**
Composizione e drammaturgia sonora: **Spartaco Cortesi**
Disegno luci e direzione tecnica: **Vincenzo Alterini**
Produzione **ADARTE**
In collaborazione con **I Teatri di Siena**
Con la partecipazione di **Lara Pasquali,** voce e **Matteo Alfonso**, pianoforte
Cocktail List ispirata all’artista Joséphine Baker by Francesco Adragna, Wagon Bar, Orient Express
Powered by Velier

Evento su invito

POLOT 1882 + YURT VODKA PRESENTANO:

Alchemia Bar, Ca' di Dio, Castello, Riva Ca' di Dio 2181, Venezia
Ore 21:00 - 23:00
“Da Verona a Venezia”
Guest Shift con Matteo Bianconi & Riccardo Hornbostel, Velvet, Verona
Un incontro tra due anime del Veneto, tra cultura del bere e interpretazioni contemporanee della miscelazione.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 0980238 - cadidio.booking@vretreats.com

BES GIN by CRAFT’N’CO. PRESENTA:

Tarnowska's American Bar, San Marco 2497, Venezia
Ore 21:00 - 23:00
“A Spicy Night in Venice”
Barkeeper con Rey Soriano & Giuseppe Tringali, resident bartender
Barkeeper é l’iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

Una serata dedicata a Bes Gin e alla sua anima piccante. Selezionato dai bartender Rey e Giuseppe per la Cocktail List VCW, Bes Gin è il protagonista di un appuntamento dedicato alla scoperta delle sue note speziate e del suo carattere fuori dagli schemi. Per la serata, il team del Tarnowska's American Bar proporrà un'inedita cocktail list creata ad hoc per interpretare il distillato attraverso il proprio stile di miscelazione. Ad accompagnare l'esperienza, Craft 'N' Co curerà un corner di degustazione per offrire agli ospiti un assaggio gratuito in purezza, guidandoli alla scoperta della storia, delle botaniche e delle peculiarità di questo gin unico, per dare poi la possibilità di scegliere il proprio drink preferito. Un'occasione informale e conviviale, pensata per i più curiosi e gli amanti del piccante.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 5208333 - info@hotelala.it -
+39 338 5324992 - amministrazione@craftnco.it

YERBITO PRESENTA:

Il Mercante, San Polo, Fondamenta dei Frari 2564, Venezia

Ore 21:30 - 00:00

"Le Rotte di Yerbito"
Guest Shift ICW Pop-Up Bar Florence Cocktail Week con Edoardo Sandri + Antonello Palermo, Atrium Bar, Four Seasons Hotel Firenze
Per la prima tappa di Venice Cocktail Week Yerbito approda al Mercante, al timone Edoardo Sandri e Antonello Palermo. Mollate gli ormeggi!

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 347 8293158 - infomercante@gmail.com

MONIN by VELIER PRESENTA:

Blue Drop Venice, Gran Viale S.M.Elisabetta 2/D, Lido di Venezia

Ore 21:00 - 00:00

"Atlas of taste"
Guest Shift con Paolo Tonon, Monin Brand Activator
Paolo Tonon, barman di esperienza, presenta la sua espressione di gusti e sapori dal mondo grazie ai prodotti Monin nella iconica cornice del Blue Drop a Venezia Lido.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 338 1087199 - info@bluedropvenice.com

Giovedì 22 Ottobre

Mercoledì 21 | Giovedì 22 | Venerdì 23 | Sabato 24 | Domenica 25

VENICE COCKTAIL WEEK PRESENTA:

Galleria Pieces of Venice, Isola di San Servolo, Venezia

Ore 11:00

"Pieces of Venice | Il design che racconta Venezia"
Sull'isola di San Servolo, un incontro con i fondatori tra creatività, memoria e sostenibilità.

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

A pochi minuti da Piazza San Marco, un'isola sorprendente custodisce secoli di storia, un grande parco e un progetto di design che racconta una Venezia diversa. **Karin e Luciano Marson**, fondatori di Pieces of Venice, accompagneranno gli ospiti in un'esperienza speciale alla scoperta dell'isola di San Servolo. La visita inizierà con una breve passeggiata nel verde, tra curiosità e racconti legati alla storia dell'isola, alla quale i fondatori hanno dedicato anche una pubblicazione. Il percorso proseguirà nella galleria Pieces of Venice, dove il legno, il vetro di Murano e i tessuti di Rubelli recuperati a Venezia trovano nuova vita attraverso oggetti di design capaci di custodire e reinterpretare l'identità della città. Un incontro informale con i fondatori per scoprire le storie dietro le collezioni e la filosofia di una Benefit Company unica in Italia che unisce creatività, sostenibilità e amore per Venezia. Un piccolo viaggio tra passato e futuro, alla scoperta di un'isola e di un modo diverso di raccontare Venezia attraverso il design.

Al termine aperitivo a cura di **Art & Food.**

Powered by **Ghiaccio Facile by Daily Ice**

Evento gratuito aperto al pubblico su prenotazione, max 25 persone
Per info e prenotazioni: kf@piecesofvenice.it

SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE by CRAFT'N'CO. PRESENTA**:**

Sant'Erasmo, Via Delle Motte 134, Venezia

Ore 11:00 - 14:00

"Alla scoperta di Sant'Erasmo con Sospiri Botaniche Veneziane"

Un viaggio alla scoperta di Sant'Erasmo, l'isola della laguna veneziana dove coltiviamo le botaniche che rendono unici i prodotti di Sospiri Botaniche Veneziane. Accompagnati da **Nadia Poloni**, dell'associazione Atlantidee, esploreremo l'isola tra orti, paesaggi lagunari e racconti delle botaniche, per conoscere da vicino il territorio da cui nasce la nostra identità. Il percorso si concluderà da **My Experientia**, dove **Silvia Bastianello** ci accoglierà per un aperitivo dedicato ai sapori dell'isola: un cocktail Sospiri accompagnato da quattro cicchetti, uno di carne, uno di pesce e due a base di verdure dell'orto di Sant'Erasmo. Un'esperienza che unisce natura, cultura del bere e convivialità, nel cuore agricolo di Venezia.

Evento aperto al pubblico a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 366 9766084 - amministrazione@craftnco.it
Per maggiori informazioni sull'evento e prenotare il tuo posto visita il sito www.sospiribotanicheveneziane.com

FUSETTI BITTER by MOLINARI PRESENTA:

Ai Do Leoni, Piazza San Marco, 355, Venezia
Bacaro ae Bricoe, Cannaregio, Fondamenta dei Ormesini 2684, Venezia
Bacaro al Momoleto De Le Voie, Cannaregio, Salizada S. Canzian 5940, Venezia
Bacaro Picenin, Cannaregio, Campo drio la Chiesa 4467, Venezia
L'Ombra, Calle Giovanni Legrenzi 11, Mestre, Venezia
SirBaf, Cannaregio, Rio Terà S. Leonardo 1409, Venezia

Ore 11:00 - 22:30

"Fusetti&Cicchetti"

Tu scegli il cicchetto. Al primo assaggio pensiamo noi.
Nei bacari aderenti all'iniziativa, accanto al tuo cicchetto arriva un nuovo aperitivo da provare: il Fusettone, con Fusetti Bitter e soda al pompelmo rosa. Funziona così: ordini il tuo cicchetto preferito e ricevi un piccolo assaggio di Fusettone offerto da Fusetti. È scattata la scintilla?

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

Ordinando un Fusettone, avrai anche una sorpresa in regalo! Il souvenir di Venezia? Stavolta lo trovi al bacaro.

Attività promozionale aperta al pubblico
Per info : +39 376 2424527 - valeria@dripstillery.com

Aman Venice, Palazzo Papadopoli, Calle Tiepolo 1364, Venezia

Ore 12:00 - 14:00

"Il Tocco del Frantoio"

Gli elementi del Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia incontrano la miscelazione di The Bar at Aman Venice, mentre **Matteo Panfilio** e **Ludovica Faiotto** esplorano il dialogo tra pasticceria e olio attraverso tecnica e creatività.

Powered by **Frantoio di Sant'Agata D'Oneglia**

Evento su invito

Il Caravellino, Hotel Saturnia & International, San Marco, Calle Larga XXII Marzo 2399, Venezia

Ore 12:00 - 14:00

"Club Sandwich del Doge with the Spirits"

Torna con un appuntamento ad hoc il Club Sandwich del Doge. Se nella terza edizione della VCW è stato presentato nella sua declinazione classica, seguendo scrupolosamente il disciplinare che ha ricevuto il riconoscimento ufficiale dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) nel 2025 come PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale), per la quinta edizione verrà presentato il primo club sandwich con gli spirits in collaborazione con Grappa Nonino e il Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia. In abbinamento una speciale cocktail list ideata dai resident bartender.

Powered by **Frantoio di Sant'Agata D'Oneglia + Nonino**

Evento aperto al pubblico a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 5208377 - marketing@hotelsaturnia.it

VENICE COCKTAIL WEEK PRESENTA:

Lunardelli, San Polo 2210a, Venezia

Ore 15:00 - 18:00

"La materia prende forma. Un dialogo tra materia, gesto e design"

Laboratorio creativo con Simone Todeschi, MEMO Bartools

Il metallo incontra la storia del legno veneziano. Un'esperienza dal vivo tra artigianato, materia e design.

Lunardelli é una bottega del legno nel cuore di Venezia. Dal 1967 la famiglia tramanda una maestria cresciuta tra i palazzi e le calli di questa città e, dal 2018, la rinnova con il design contemporaneo. Con ogni oggetto portiamo nelle case un frammento della laguna di Venezia.

Il laboratorio sarà accompagnato dall'iconico Martini Cocktail creato per l'occasione dal bartender **Matteo Gambaro.**

In collaborazione con **RADAR Venezia**

Powered by **Baldoria Vermouth + Yurt Vodka + Ghiaccio Facile by Daily Ice**

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

Evento gratuito aperto al pubblico su prenotazione, max n. 40 persone
Per info e prenotazioni: info@lunardellivenezia.net

YERBITO PRESENTA:

Santa Cocktail Club - Venezia, San Polo, Riva de l'Ogio 1777, Venezia

Ore 16:00 - 18:00

"Tra Vetro e Mixology: Salviati incontra Yerbito"

Il design lounge del Santa Cocktail Club, affacciato sul Canal Grande, ospita un esclusivo appuntamento pomeridiano che unisce la mixology d'avanguardia e artigianato di eccellenza. Gli ospiti scopriranno Yerbito, liquore di Yerba Mate, degustando cocktail innovativi serviti nei raffinati vetri di Murano firmati **Salviati** (storica fornace dal 1859). L'esperienza guiderà i partecipanti a trasformarsi in creatori: affiancati da un architetto e design expert, potranno cimentarsi dal vivo nell'arte dell'incisione su vetro, personalizzando un pezzo unico Salviati da portare a casa. Un viaggio sensoriale imperdibile tra savoir-faire italiano e design contemporaneo.

Evento gratuito aperto al pubblico su prenotazione, max 20 persone
Per info e prenotazioni: +39 331 3090284 - simonecovan@santacocktailclub.com

SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE by CRAFT'N'CO. PRESENTA:

Wagon Bar, Orient Express Venezia, Cannaregio, Strada Nova 2292, Venezia

Ore 17:00 - 18:30

"A day in a life at the Wagon Bar con Francesco Adragna"

Barkeeper con Francesco Adragna, Simone De Bernardin & Andrea Sciolti, resident bartender

Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.

Craft 'N' Co e Sospiri Botaniche Veneziane incontrano Francesco Adragna, bar manager del Wagon Bar di Orient Express Venezia, per un appuntamento dedicato al Vesper Martini e alla vita dietro il banco. Partendo da storia e aneddoti, Francesco ci accompagnerà alla scoperta della sua interpretazione dell'iconico cocktail, condividendo le esperienze che hanno segnato il suo percorso, il suo cocktail preferito e il suo modo di intendere l'ospitalità. L'incontro sarà anche un'occasione per conoscere il lavoro quotidiano al Wagon Bar: dalla gestione del bar all'ascolto delle richieste dei clienti, fino alla cura dei dettagli che rendono personale ogni esperienza. Un confronto su cosa significhi accogliere gli ospiti in un luogo che porta il nome Orient Express e tradurne l'identità nel servizio e nel bicchiere.

Ballet Performance + Matteo Scaioli, grammofonista.

Evento gratuito aperto al pubblico su prenotazione
Per info e prenotazioni: +39 338 5324992 - amministrazione@craftnco.it

PRESOBENE LONDON DRY GIN PRESENTA:

The "G" Lounge & Garden Bar, Hotel Nani Mocenigo Palace, Dorsoduro, Fondamenta Nani 960, Venezia

Ore 17:00 - 19:00

"Presobene Hour at Nani Mocenigo Palace"

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

Barkeeper con Gennaro Florio, resident bartender

Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.

Presobene arriva a Venezia. Due cocktail d'autore preparati dalle sapienti mani del Bar Manager Gennaro Florio con cicchetti in paring realizzati dal Ristorante La Bauta, che porta la preziosa firma dello chef **Gennaro Esposito**.

Evento gratuito aperto al pubblico su prenotazione
Per info e prenotazioni: +39 041 5200145 - info@labautarestaurant.com

Cortese Cocktail Bar Venexian, Hotel Bucintoro, Castello, Riva S. Biasio 2135/a, Venezia

Ore 17:00 - 19:00

"Sospiri Cortesi"

Aperitivo con Nicolò Libralesso, bartender

Un aperitivo all'insegna della filosofia della cocktail list del locale: "Secret Menù". Nicolò Libralesso propone tre cocktail classici rivisitati in chiave moderna utilizzando le materie prime della laguna per raccontare l'essenza di Venezia.

Powered by **Craft'N'Co**

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 5289909 - stefano-fiore@hotelbucintoro.com

FUSETTI BITTER by MOLINARI PRESENTA:

Grancaffé Quadri, Piazza San Marco 121, Venezia

Ore 17:30 - 20:30

"Stasera grandi progetti: mi fermo in San Marco e bevo Fusetti!"

Barkeeper con Alvise Serramondi, resident bartender + **Guest Shift con Lucas Kelm,** Terrazza Gellivs, Oderzo, Treviso

Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.

Ci sono serate che richiedono grandi preparativi. Per questa basta accomodarsi in Piazza San Marco. Lucas Kelm torna al banco del Grancaffè Quadri, fianco a fianco con Alvise Serramondi, resident bartender dello storico caffè veneziano. Insieme firmeranno cocktail a base di Fusetti Bitter, tra l'eleganza di casa Quadri e il gusto di prendersi un po' meno sul serio. Una piazza che non ha bisogno di presentazioni, due bartender con parecchio da raccontare e Fusetti nel bicchiere.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 5222105 - booking@alajmo.it

VELIER PRESENTA:

NH Collection Grand Hotel Palazzo dei Dogi, Cannaregio, Fondamenta Madonna de l'Orto 3500, Venezia

Ore 18:00 - 20:00

"Whisky, Cigar and Cicchetto"

Samuel Cesana, Velier whisky expert, e **Stefano Fanticelli**, Club Amici del Toscano,

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

guideranno i partecipanti in una fumata di sigari in abbinata ad una selezione di whisky. Completa la degustazione il cicchetto del ristorante fine dining "Da Lorenzo – Al Giardino Segreto by Paulo Airaudo".

Evento gratuito aperto al pubblico su prenotazione
Per info e prenotazioni: +39 349 2993458 - c.bona@nh-hotels.com

SILENT POOL by VELIER PRESENTA:

The Bar at Aman Venice, Aman Venice, San Polo, Calle Tiepolo 1364, Venezia

Ore 18:00 - 20:00

Guest Shift con Gabriele Contatore, CO.MO Bar & Bistrot, Mandarin Oriental Lago di Como, Como

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: aferrara@aman.com

MUNAV - Museo Storico Navale di Venezia, Padiglione delle Navi, Castello, Fondamenta Arsenale 2167, Venezia

Ore 18:00 - 20:00

"Alfred Eisenstaedt - After Hours"

MUNAV, Cultural Partner di VCW, propone un'apertura straordinaria del Padiglione delle Navi per visitare la mostra fotografica dedicata ad Alfred Eisenstaedt. La visita sarà accompagnata da FRAME 45, il cocktail creato da San Giorgio Café per l'esposizione.

Powered by **Altamura Distilleries Vodka + Yerbito + Ghiaccio Facile by Daily Ice**

Evento aperto al pubblico a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 391 4832330 - gloria.reali@duva.eu

POLOT 1882 PRESENTA:

Skyline Rooftop Bar, Hilton Molino Stucky Venice, Giudecca 810, Venezia

Ore 18:00 - 21:00

"Beyond the Classic"

Guest Shift con Niccolò Amadori, Alto Rooftop, Cervia, Rimini + **Nicolò Rossi**, Barrier, Bergamo

Due tra i 500 migliori bar del mondo arrivano da Cervia e da Bergamo a Venezia per una notte di guest shift, cocktail e musica sul rooftop, con lo skyline della città a fare da sfondo.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 2723316 - vcehi_fb@hilton.com
https://www.sevenrooms.com/reservations/skylinerooftopbar

LOS SIETE MISTERIOS by VELIER PRESENTA:

Lord Byron, Palazzo Keller, San Marco, Calle del Pestrin 3522, Venezia

Ore 18:00 - 22:00

"Mexican Party"

Los Siete Misterios porta l'atmosfera messicana nella laguna e ti aspetta presso il Lord Byron di Palazzo Keller per festeggiare insieme.

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 340 4103753 - viveroscarlos125@gmail.com

PRINCE EXPOLRER GIN by FERRO BEVERAGE&CO PRESENTA:

Terrazza Gabrielli, Hotel Gabrielli Venezia - Starhotels Collezione, Castello, Riva degli Schiavoni 4110, Venezia

Ore 18:30 - 21:30

"Sax & Drinks: l'aperitivo in Terrazza Gabrielli con Prince Explorer Gin"

Barkeeper con Diego Filippone & Samuele Scomparin, resident bartender

Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.

Un'esperienza magica in una delle terrazze più suggestive di Venezia, tra le note del sax e una signature cocktail list firmata da Diego Filippone e Samuele Scomparin, sospesi tra cielo e acqua.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 342 7414090 - c.pauletti@starhotel.it

NONINO PRESENTA:

Rivoire, San Marco, Ponte del Teatro 3989, Venezia

Ore 18:30 - 22:00

"Spicchi & Spiriti"

Guest Shift con Nicholas De Michele, Tivoli Portopiccolo Sistiana Resort, Trieste

Un viaggio di gusto unico che unisce la maestria della nostra cucina e pizzeria all'arte della miscelazione firmata Nonino. La Grappa, i Grandi Distillati, l'Amaro Nonino Quintessentia, incontrano i nostri impasti e le nostre creazioni culinarie in abbinamento studiati per esaltare ogni sfumatura di sapore. Troverai una proposta speciale di pizze d'autore pensate per sposarsi alla perfezione con i cocktail della serata.

Evento aperto al pubblico a pagamento
Per info: +39 331 6385678 - events@rivoire.it

OF DORANGE by BONOLLO 1908 PRESENTA:

Orientalbar & Bistrot, Hotel Metropole Venezia, Castello, Riva degli Schiavoni 4149, Venezia

Ore 18:30 - 22:30

"Dorange Velvet Party"

Barkeeper con Andrea Brunello, resident bartender

Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.

Una serata all'Orientalbar & Bistrot dell'Hotel Metropole, storico hotel veneziano affacciato sulla Laguna, dove arte, musica e miscelazione si incontrano in un'atmosfera unica. Ad animare la serata, il DJ set di Dj AGI e "Dorange Velvet", il Signature Cocktail Bonollo creato per l'occasione da Andrea Brunello, resident head bartender.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 7241241 - chiara@hotelmetropole.com

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

QUATTRO GATTI GIN PRESENTA:

Arts Bar, The St. Regis Venice, San Marco, Corte Barozzi 2159, Venezia

Ore 19:00 - 22:00

"The Art of Italian Hospitality with Giorgio Bargiani at The St.Regis Venice"

Guest Shift con Giorgio Bargiani, The Connaught Bar, Londra

All'Arts Bar del The St. Regis Venice, Quattro Gatti celebra una delle espressioni più autentiche della cultura italiana: l'arte dell'ospitalità. Il protagonista della serata, Giorgio Bargiani, interpreta il mondo di Quattro Gatti attraverso una selezione di signature cocktail pensati per raccontare, nel bicchiere, l'idea contemporanea di italianità in uno degli indirizzi più iconici di Venezia.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: artsbar@stregis.com - ludwig.negri@stregis.com

OPPURE PRESENTA:

Il Mercante, San Polo, Fondamenta dei Frari 2564, Venezia

Ore 19:00 - 22:30

"Il Mercante fa Rumore - Più gusto, meno alcol. Il resto fa Rumore"

Guest Shift con Sossio Del Prete, Rumore, Milano

Rumore Milano arriva dietro al bancone de Il Mercante per una guest shift dedicata a un nuovo modo di bere. Insieme a Oppure Botanical Spirit, i due bar presenteranno quattro cocktail, due low alcohol e due analcolici, pensati per dare spazio al gusto e alla libertà di scelta.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 344 4038079 - infomercante@gmail.com

BALDORIA VERMOUTH + YURT VODKA PRESENTANO:

Tarnowska's American Bar, San Marco 2497, Venezia

Ore 19:30 - 23:30

"Re dei Re"

Guest Shift con Mauro Mahjoub, The King of Negroni

Il Re del Negroni illuminerà la serata con Negroni unici, e perché no, ne creerà uno dedicato a Venezia…

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 5208333 - info@hotelala.it

LINDORES by FERRO BEVERAGE&CO PRESENTA:

The Bar at Aman Venice, Aman Venice, San Polo, Calle Tiepolo 1364, Venezia

Ore 21:30 - 22:30

"Lindores Abbey nella nuova Cigar Room di Aman"

Tasting con Antonio Ferrara, Aman Venice Senior Beverage Manager **+ Alberto Beltrame,** Ferro Beverage&co. Spirit Specialist

Nel 1494 un frate dell'abbazia di Lindores, in Scozia, riceveva otto misure di malto "per fare aqua vitae": è la più antica traccia scritta del whisky scozzese. Cinque secoli dopo, le botti nate su quella stessa terra arrivano sul Canal Grande. Aman Venice inaugura la sua nuova cigar

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

room con un rituale riservato a sei ospiti. Tre Casks of Lindores, esclusivi per Aman Venice, incontrano la selezione di sigari e la pasticceria di Aman. Il percorso segue i sensi, uno alla volta. Il suono della foglia che si accende. I riflessi che le diverse botti lasciano nel bicchiere. Il profumo che cambia mentre il fumo si posa. La consistenza di un dolce che prepara il sorso successivo. E infine il gusto, che di tutto questo è la somma. Novanta minuti condotti da Antonio Ferrara, Senior Beverage Manager di Aman Venice, e Alberto Beltrame, Spirit Specialist di Ferro Beverage.

Evento su invito
Per info: aferrara@aman.com

NAZIONALE SPIRITO ITALIANO by FERRO BEVERAGE&CO PRESENTA:

Rétro, Cannaregio, Calle Manzini 4541, Venezia

Ore 21:30 - 23:30

Barkeeper con Alice Bozzoni, resident bartender + **Guest Shift con Emanuele Primavera,** Cinquanta Spirito Italiano, Pagani, Salerno

Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 348 2780394 - info@retrovenezia.it

PRINCE EXPLORER GIN by FERRO BEVERAGE&CO. + YERBITO PRESENTANO:

Santa Cocktail Club Venezia, San Polo, Riva de l'Ogio 1777, Venezia

Ore 21:30 - 00:30

Guest Shift con con Marco Grisafi, PÆRE, 1 Hotel Copenhagen, Copenhagen **+ Christian Borrelli,** Ruby, Copenhagen

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 331 3090284 - simonecovan@santacocktailclub.com

SANTONI L'APERITIVO FIRENZE + SILENT POOL by VELIER PRESENTANO:

Experimental Cocktail Club, Il Palazzo Experimental, Dorsoduro, F.ta Zattere al Ponte Lungo 1411, Venezia

Ore 22:00 - 02:00

"Modern Classic Bar"

Guest Shift ICW Pop-Up Bar Florence Cocktail Week con Michael Collovigh, Gucci Giardino, Firenze, + **Simone Santini,** Himkok, Oslo

Gucci Giardino di Firenze e Himkok di Oslo incontrano Santoni e Silent Pool in un dialogo tra stile e tradizione, dove i moderni classici si reinterpretano attraverso l'eccellenza artigianale. Un aperitivo dal cuore di Firenze e di Oslo porta nella laguna un racconto fatto di eleganza contemporanea, savoir-faire e dettagli senza tempo, avvolto dall'inconfondibile atmosfera veneziana.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 320 2372905 - pietro.l@palazzoexperimental.com - info@palazzoexperimental.com

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

Venerdì 23 Ottobre

SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE by CRAFT'N'CO. PRESENTA**:**

Sant'Erasmo, Via Delle Motte 134, Venezia

Ore 11:00 - 14:00

"Alla scoperta di Sant'Erasmo con Sospiri Botaniche Veneziane"

Un viaggio alla scoperta di Sant'Erasmo, l'isola della laguna veneziana dove coltiviamo le botaniche che rendono unici i prodotti di Sospiri Botaniche Veneziane. Accompagnati da **Nadia Poloni**, dell'associazione Atlantidee, esploreremo l'isola tra orti, paesaggi lagunari e racconti delle botaniche, per conoscere da vicino il territorio da cui nasce la nostra identità. Il percorso si concluderà da **My Experientia**, dove **Silvia Bastianello** ci accoglierà per un aperitivo dedicato ai sapori dell'isola: un cocktail Sospiri accompagnato da quattro cicchetti, uno di carne, uno di pesce e due a base di verdure dell'orto di Sant'Erasmo. Un'esperienza che unisce natura, cultura del bere e convivialità, nel cuore agricolo di Venezia.

Evento aperto al pubblico a pagamento

Per info e prenotazioni: +39 366 9766084 - amministrazione@craftnco.it

Per maggiori informazioni sull'evento e prenotare il tuo posto visita il sito www.sospiribotanicheveneziane.com

VENICE COCKTAIL WEEK PRESENTA:

Aman Venice, San Polo, Calle Tiepolo 1364, Venezia

Ore 14:00

Presentazione del libro "Cocktails in Florence" ed. Gruppo Editoriale, con la presenza dell'editore **Mattia Parigi Bini**.

Evento su invito

SPIRITI OCCULTI by CRAFT'N' CO. PRESENTA:

Herbarium, NH Collection Grand Hotel Palazzo dei Dogi, Cannaregio, Fondamenta Madonna de l'Orto 3500, Venezia

Ore 15:00 - 17:00

"Spiriti Occulti: il tempo, le botaniche, il vermouth"

Masterclass con Andrea Pellizzato, Spiriti Occulti

Venice Cocktail Week entra in uno dei luoghi più affascinanti e nascosti di Venezia. Nel cuore di Cannaregio, tra le sale di un antico palazzo veneziano e il suo storico giardino botanico, l'NH Collection Venezia Grand Hotel Palazzo dei Dogi ospita un pomeriggio dedicato al mondo del vermouth, alla sua storia e alle sue evoluzioni. Protagonista Spiriti Occulti, realtà veneta nata dalla ricerca sul territorio, sulle sue materie prime e sulla reinterpretazione contemporanea della tradizione. A guidare la masterclass sarà Andrea Pellizzato, produttore e anima del progetto, che accompagnerà gli ospiti in un percorso di racconto e degustazione attraverso le diverse espressioni di Spiriti Occulti. Partiremo da Intrigo Vermouth e Insolito Vermouth di Treviso, per arrivare alle rispettive versioni invecchiate e scoprire quanto il tempo, il legno e l'affinamento possano trasformare l'identità di un vermouth. Il percorso si spingerà poi oltre il

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

vermouth, con un approfondimento dedicato alla grappa affinata nelle botti precedentemente utilizzate per il vermouth: un incontro tra distillazione e aromatizzazione, dove ciò che rimane nel legno diventa parte di una nuova storia. Alla masterclass seguirà il tasting dei prodotti e un momento dedicato all'assaggio di cocktail, per scoprire come le diverse espressioni di Spiriti Occulti possano essere interpretate anche attraverso la miscelazione. Un viaggio tra Venezia e il Veneto, tra botaniche, vino, legno e tempo. Per scoprire il vermouth non soltanto come ingrediente, ma come espressione di un territorio.

Evento gratuito aperto al pubblico su prenotazione
Per info e prenotazioni: +39 349 2993458 - c.bona@nh-hotels.com

BONOLLO 1908 PRESENTA:

The "G" Lounge & Garden Bar, Hotel Nani Mocenigo Palace, Dorsoduro, Fondamenta Nani 960, Venezia

Ore 15:30 - 16:30

"Taste OF Beauty: l'alta distilleria incontra la pasticceria e il cioccolato"

Masterclass & Tasting con Elvio Bonollo, Bonollo 1908

Un viaggio sensoriale alla scoperta dell'universo OF, attraverso una degustazione guidata da Elvio Bonollo, rappresentante della quarta generazione della famiglia Bonollo. Il percorso accompagnerà gli ospiti nel mondo OF, esplorandone aromi, profumi e sfumature attraverso il racconto e la cultura della distillazione Bonollo 1908. L'esperienza sarà completata dall'abbinamento con le gelée di **Raffaele Santoro**, Pastry Chef dell'Hotel Nani Mocenigo Palace, e una selezione di cioccolato monorigine Domori, per un incontro tra distillazione, alta pasticceria e cioccolato.

Evento gratuito aperto al pubblico su prenotazione
Per info e prenotazioni: +39 041 5200145 - info@labautarestaurant.com

Ore 16:30 - 20:00

"Taste OF Beauty: Cocktails & Cicchetti"

Barkeeper con Gennaro Florio, resident bartender

Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.

Dopo la masterclass, The G lounge & Garden Bar propone un'esperienza dedicata a OF Dorange, con una selezione di signature cocktail firmati da Gennaro Florio, accompagnati dai cicchetti dello chef **Raffaele Iasevoli** del ristorante La Bauta Restaurant. Un'esperienza in cui la creatività della mixology incontra la tradizione gastronomica veneziana, dando vita a inediti abbinamenti di gusto.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 5200145 - info@labautarestaurant.com

VENICE COCKTAIL WEEK PRESENTA:

Ore 16:00

Arts Bar, The St. Regis Venice, San Marco 2159, Venezia

"Ice pairing? Anatomia fredda ma non troppo, delle nuove frontiere di abbinamento con il gelato "

Masterclass con Stefano Guizzetti, Ciacco, Milano - Maestro d'Arte e Mestiere - cat. Gelateria **+ Simone De Feo**, Cremeria Capolinea, Reggio Emilia - Gelatiere + **Ciro Fontanesi,** docente ALMA

Powered by **Velier**

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

Evento gratuito aperto al pubblico su prenotazione
Per info e prenotazioni: artsbar@stregis.com - ludwig.negri@stregis.com

Cortese Cocktail Bar Venexian, Hotel Bucintoro, Castello, Riva S. Biasio 2135/a, Venezia

Ore 17:00 - 19:00

"Climate Positive Cocktail"

Aperitivo con Nicolò Libralesso, bartender

Il Cortese Cocktail Bar Venexian, recentemente ristrutturato utilizzando materiali sostenibili innovativi, è lieto di invitarvi alla scoperta della linea Nàdar della Arbikie Distillery, i primi spirits al mondo a impatto climatico positivo, attraverso due cocktail realizzati per l'occasione dal guest bartender Nicolò Libralesso. Una serata all'insegna della sostenibilità nel bicchiere.
Powered by **Nàdar by Arbikie Distillery**

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 5289909 - stefano-fiore@hotelbucintoro.com

SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE by CRAFT 'N' CO. PRESENTA:

Venixino Lounge & Garden, Donà Palace, San Marco 391, Venezia

Ore 17:30 - 20:00

"Drink Like a Real Venetian"

Masterclass con Marco Vian, Sospiri Botaniche Veneziane **+ Barkeeper con Andrea Guerrato,** resident bartender

Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.

Un aperitivo Veneziano con Sospiri Botaniche Veneziane e Andrea Guerrato. Si comincia con una masterclass e degustazione dedicata al progetto e alle botaniche del territorio. A seguire, musica e una drink list con tre cocktail firmati dal bar.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: + 39 351 3734529 - info@donapalace.it

All'Angelo Art Cafè, San Marco, C. va al Ponte de l'Anzolo 403

Ore 18:00

"Il Veneto sposa la Liguria"

Il Veneto sposa la Liguria, Venezia sposa Imperia, l'arte contemporanea dell'All'Angelo Art Hotel (100 anni) sposa l'arte della coltivazione dell'oliva Taggiasca (190 anni). Da questo matrimonio nascono due cocktails che sposano l'arte del Blended con la produzione di alta gamma dell'olio ligure: il long drink "Angelo Cru Musicale" realizzato con olio Cru Musicale e "Vanilla Velvet", cocktail after dinner realizzato con Olio DOP Buonfrutto, entrambi di Frantoio Sant'Agata d'Oneglia.
Powered by **Frantoio di Sant'Agata D'Oneglia**

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 5209299

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

Hotel Gabrielli Venezia - Starhotels Collezione, Castello, Riva degli Schiavoni 4110, Venezia

Ore 18:00 - 19:00

Degustazione di Sigari & Whisky con Stefano Fanticelli, Club Amici del Toscano

Evento gratuito aperto al pubblico su prenotazione
Per info e prenotazioni: +39 342 7414090 - c.pauletti@starhotel.it

BALDORIA VERMOUTH + FUSETTI BITTER by MOLINARI + YERBITO + YURT VODKA PRESENTANO:

Wagon Bar, Orient Express Venezia, Cannaregio, Strada Nova 2292, Venezia

Ore 18:00 - 20:00

"Discovering Orient Express"

Barkeeper con Francesco Adragna, Simone De Bernardin & Andrea Sciolti, resident bartender + **Guest Shift con Lucas Kelm,** Terrazza Gellivs, Oderzo, Treviso

Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.

Un hotel appena aperto, quattro protagonisti nel bicchiere e un invito a scoprire cosa c'è oltre il banco. Al Wagon Bar dell'Orient Express, Francesco Adragna, bar manager di casa, ed il suo team, e Lucas Kelm, come ospite d'onore, si incontrano al banco per un back to back in compagnia di Baldoria, Fusetti, Yerbito e Yurt. Durante l'evento, gli ospiti potranno partecipare a un tour della struttura e scoprire il nuovo hotel, in compagnia di **Andrea Di Maso**. Il primo assaggio è al bar. Il resto merita un giro.

Ballet Performance + **Matteo Scaioli**, grammofonista.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 334 6336794 - +39 041 84472 - diningreservations.venezia@orient-express.com

ALTAMURA DISTILLERIES VODKA PRESENTA:

Grancaffé Quadri, Piazza San Marco 121, Venezia

Ore 18:00 - 21:00

Guest Shift con Ambrogio Ferraro, Bar is the Name, Busto Arsizio, Varese

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 5222105 - booking@alajmo.it

QUATTRO GATTI GIN PRESENTA:

The Bar at Aman Venice, Aman Venice, San Polo, Calle Tiepolo 1364, Venezia

Ore 18:00 - 21:00

"Bar Leone and The Italian Martini with Lorenzo Antinori at Aman Venice"

Guest Shift con Lorenzo Antinori, Bar Leone, Hong Kong

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: aferrara@aman.com

ARBIKIE DISTILLERY PRESENTA:

Skyline Rooftop Bar, Hilton Molino Stucky Venice, Giudecca 810, Venezia

Il Porto Lounge Bar, Palazzo Veneziano, Dorsoduro 1413, Venezia

Ore 18:00 - 21:00

"Two Shores, One Night"

Bar Takeover simultaneo tra Skyline Rooftop Bar e Il Porto Lounge Bar: **Massimo Ursi** sarà a Il Porto Lounge Bar e **Vincenzo della Puppa** allo Skyline, con un menu pop-up con due proposte firmate da ognuno dei cocktail bar. Il concept dell'evento é incentrato sulla sostenibilità, in linea con l'identità e i valori di Arbikie e Nàdar.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni:
Skyline Rooftop Bar: +39 041 2723316 - vcehi_fb@hilton.com
https://www.sevenrooms.com/reservations/skylinerooftopbar
Il Porto Lounge Bar: + 39 346 2244736 - fnbpalazzoveneziano@venicecollection.com

POLOT 1882 PRESENTA:

Herbarium, NH Collection Grand Hotel Palazzo dei Dogi, Cannaregio, Fondamenta Madonna de l'Orto 3500, Venezia

Ore 19:00 - 22:00

"Barladies in Action"

Barkeeper con Rachele Riccio, resident bartender **+ Guest Shift ICW Pop-Up Bar Florence Cocktail Week con Greta Bazzichi,** Giacosa 1815, Firenze

Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.

Una serata dedicata alla miscelazione al femminile, con due barladies dietro al bancone dell'Herbarium. Un incontro tra creatività contemporanea e la tradizione di Giacosa 1815, storico nome della miscelazione fiorentina.

Evento aperto al pubblico a pagamento
Per info e prenotazioni: + +39 349 2993458 - c.bona@nh-hotels.com

PRESOBENE LONDON DRY GIN PRESENTA:

Santa Cocktail Club - Venezia, San Polo, Riva de l'Ogio 1777, Venezia

Ore 19:00 - 22:00

"The Venetian Pour"

Guest Shift con Luca Ardito, The Carlton Bar, The Carlton, Milano + **ICW Pop-Up Bar Florence Cocktail Week con Giulio Maschietto & Francesco Ruscillo**, Fede Cocktailab, Firenze

Un'esperienza dedicata all'anima gastronomica di Presobene, dove cocktail e cucina si incontrano in un percorso di pairing. La mixology è affidata a Luca Ardito del The Carlton Bar di Milano e Giulio Maschietto del Fede Cocktailab di Firenze, mentre Francesco Ruscillo del Fede Cocktailab firma la proposta food. Un modo diverso di degustare Presobene, attraverso l'incontro tra il bicchiere e il piatto.

In collaborazione con **Coqtail for fine drinkers**

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 331 3090284 - simonecovan@santacocktailclub.com

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

OPPURE PRESENTA:

Rétro, Cannaregio, Calle Manzini 4541, Venezia

Ore 19:00 - 23:00

"10_11, una notte al Rétro - Il mindful drinking secondo 10_11"

Guest Shift con Daniel Jonathan Selby, 10_11, Portrait Milano, Milano

10_11, il bar di Portrait Milano, recentemente classificato nei World's 50 Best Hotels 2026, presenterà insieme a Oppure Botanical Spirit quattro cocktail, due low alcohol e due analcolici.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 348 2780394 - info@retrovenezia.it

SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE by CRAFT'N'CO. PRESENTA**:**

Time Social Bar, Cannaregio, Rio Terà Farsetti 1414, Venezia

Ore 21:00 - 23:00

"Still Turbo at Time Social Bar"

Guest Shift con Niccolò Moro, Quei Turbo Ragazzi, Treviso

L'anno scorso era Turbo Baby One More Time. Quest'anno? Non abbiamo ancora imparato la lezione. Quei Turbo Ragazzi sono tornati. E sono ancora Turbo. Niccolò Moro torna a Venezia per una guest shift al Time Social Bar di Alessandro Beggio. Una serata che promette cocktail fuori dagli schemi, creatività senza freni e quel pizzico di sana follia che contraddistingue Quei Turbo Ragazzi. A finire nuovamente sotto le loro mani saranno Gin dei Sospiri e Bitter dei Sospiri, protagonisti di una cocktail list esclusiva pensata per l'occasione. Tra il talento di Nicolò, l'energia del Time Social Bar e i Sospiri di tutti , gli ingredienti per una serata memorabile ci sono. Stesse facce? Quasi. Stessi cocktail? Assolutamente no. Il resto non si racconta. Si beve.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 338 5324992 - amministrazione@craftnco.it

ALTAMURA DISTILLERIES VODKA + POLOT 1882 PRESENTANO:

Experimental Cocktail Club, Il Palazzo Experimental, Dorsoduro, F.ta Zattere al Ponte Lungo 1411, Venezia

Ore 22:00 - 01:00

Guest Shift ICW Pop-Up Bar Florence Cocktail Week con Edoardo Sandri, Atrium Bar, Four Seasons Hotel Firenze **+ Federico Daniele,** MÙZSA Bar, Four Seasons Hotel Budapest

MÙZSA Bar di Budapest e Atrium Bar di Firenze si incontrano dietro il bancone dell'Experimental Cocktail Club in un dialogo tra ospitalità, eleganza e miscelazione contemporanea.

Due icone dell'Hotel Bar firmate Four Seasons portano a Venezia la propria interpretazione dell'ospitalità: identità diverse unite dal dettaglio e dalla ricerca, nell'atmosfera senza tempo della laguna.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 320 2372905 - pietro.l@palazzoexperimental.com - info@palazzoexperimental.com

Sabato 24 Ottobre

BEROLA' DISTILLATI by CRAFT'N'CO. PRESENTA:

Marciano, Cannaregio, Calle Loredan 1863/C, Venezia

Ore 10:30 - 12:30

"Dal Vesuvio a Venezia: un rum tutto italiano"

Masterclass con Antonio Di Mattia, Berolà Distillati Master Distiller

Un incontro dedicato alla distillazione italiana e a un prodotto decisamente fuori dagli schemi. Protagonista dell'appuntamento sarà B-rum, un rum in stile francese prodotto interamente in Italia, partendo da canna da zucchero coltivata ai piedi del Vesuvio. A raccontarlo sarà il suo distillatore, Antonio Di Mattia, allievo di Gianni Capovilla, che ci accompagnerà alla scoperta delle materie prime, delle tecniche di distillazione e della filosofia che sta dietro alla nascita di un rum 100% italiano. Ma il viaggio non si fermerà alla canna da zucchero. Durante la masterclass entreremo nel mondo di Berolà Distillati, partendo dalle acquaviti di frutta e dalla tradizione della distillazione fino ad arrivare alle interpretazioni e ai prodotti più innovativi della distilleria. E se il distillato nasce in Campania, anche l'abbinamento non poteva che partire dal suo territorio. Rum casertano e mozzarella di bufala: la freschezza e l'intensità di un rum ottenuto dalla canna da zucchero incontrano uno dei prodotti simbolo della Campania, in un pairing insolito pensato per mettere in dialogo due materie prime dello stesso territorio. Al termine della masterclass, Marciano ci accompagnerà in un momento più conviviale, con una proposta cocktail dedicata a B-rum e una selezione food pensata appositamente per l'occasione.

Evento gratuito aperto al pubblico su prenotazione
Per info e prenotazioni: +39 338 5324992 - amministrazione@craftnco.it

SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE by CRAFT'N'CO. PRESENTA:

Sant'Erasmo, Via Delle Motte 134, Venezia

Ore 11:00 - 14:00

"Alla scoperta di Sant'Erasmo con Sospiri Botaniche Veneziane"

Un viaggio alla scoperta di Sant'Erasmo, l'isola della laguna veneziana dove coltiviamo le botaniche che rendono unici i prodotti di Sospiri Botaniche Veneziane. Accompagnati da **Nadia Poloni**, dell'associazione Atlantidee, esploreremo l'isola tra orti, paesaggi lagunari e racconti delle botaniche, per conoscere da vicino il territorio da cui nasce la nostra identità. Il percorso si concluderà da **My Experientia**, dove **Silvia Bastianello** ci accoglierà per un aperitivo dedicato ai sapori dell'isola: un cocktail Sospiri accompagnato da quattro cicchetti, uno di carne, uno di pesce e due a base di verdure dell'orto di Sant'Erasmo. Un'esperienza che unisce natura, cultura del bere e convivialità, nel cuore agricolo di Venezia.

Evento aperto al pubblico a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 366 9766084 - amministrazione@craftnco.it
Per maggiori informazioni sull'evento e prenotare il tuo posto visita il sito www.sospiribotanicheveneziane.com

ALTAMURA DISTILLERIES VODKA PRESENTA:

The Bar at Aman Venice, Aman Venice, San Polo, Calle Tiepolo 1364, Venezia

Ore 12:00

Brunch con Lucia Montanelli, Vesper Bar, The Dorchester, Londra
In collaborazione con **Coqtail for fine drinkers**

Evento su invito

VENICE COCKTAIL WEEK + BALDORIA VERMOUTH + YURT VODKA PRESENTANO:

Bragozzo Rosa dei Venti, Venezia
Ore 12:00 - 14:00 - 16:00
"Sardinia Cocktail Week Pop-Up"
Guest Shift con Marco Crobu & Michele Filip, Educazione Italiana, Cagliari
In collaborazione con **Sardinia Cocktail Week** e con la partecipazione di **Antiche Distillerie Poscia**, Selargius, Cagliari
Powered by **Ghiaccio Facile by Daily Ice**

Evento su invito

VENICE COCKTAIL WEEK PRESENTA:

Alla scoperta della città…
Ore 16:00 - 17:30
"Venezia nel bicchiere: dai Caffè Storici ai Cocktail Bar passando per i Bacari"
Tour dei luoghi chiave della Serenissima legati al culto dell'aperitivo nei secoli.
In collaborazione con **Tell Me a Story Venice.**
Il tour si conclude alle Zattere presso **Il Porto Lounge Bar, Palazzo Veneziano** con il **Barkeeper** di **Fabiano Milan, Vincenzo Della Puppa & Marco Gattolin** e l'assaggio del cocktail "Il gran BalloR".
Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.
Powered by **Ballor by Bonollo 1908**

Evento gratuito aperto al pubblico su prenotazione, max 20 persone
Ritrovo alle ore 16:00 presso il Campanile di San Marco, Piazza San Marco
Per info e prenotazioni: tellmeastoryvenice@gmail.com

BALLOR by BONOLLO 1908 PRESENTA:

Il Piccolo Bar, Violino d'Oro, San Marco 2091, Venezia
Ore 16:00 - 20:00
"Ballor, l'Arte dell'Aperitivo"
Barkeeper con Mauro Suman, resident bartender
Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.
Ballor interpreta l'aperitivo veneziano attraverso una selezione di cocktail firmati da Mauro Suman, bar manager de Il Piccolo Bar, in abbinamento a cicchetti della tradizione veneziana. Un'esperienza che unisce l'identità di Ballor alla convivialità e all'atmosfera sofisticata del Violino d'Oro.

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 366 6726467 - bar@violinodoro.com

Herbarium, NH Collection Grand Hotel Palazzo dei Dogi, Cannaregio, Fondamenta Madonna de l'Orto 3500, Venezia

Ore 17:00 - 18:00

"Nordic Flavours - The Seasonal Pour"

Masterclass con Timo Siitonen, Kupoli Cocktail Bar, NH Collection Helsinki Grand Hansa, Helsinki

Evento gratuito aperto al pubblico su prenotazione
Per info e prenotazioni: + 39 340 1486114 - c.bona@nh-hotels.com

BES GIN by CRAFTN'CO PRESENTA:

Skyline Rooftop Bar, Hilton Molino Stucky Venice, Giudecca 810, Venezia

Ore 17:30 - 20:00

"Rising Spirits - Where Cocktail Weeks Meet"

Guest Shift con Tiziano Shorn, Pier Inn, Trieste + **Filippo Neri**, Mor Cocktail, Trieste

Una serata esclusiva con i due vincitori della Trieste Cocktail Competition e il team dello Skyline. Gli ospiti potranno scoprire una cocktail list dedicata, che unisce le creazioni dei bartender triestini accanto a cocktail esclusivi ideati dal team dello Skyline, il tutto esaltato dal carattere unico del Bes Gin. A completare l'esperienza, un angolo gastronomico con una raffinata proposta di assaggi ispirati alle creazioni dello chef, sapientemente abbinati ai cocktail della serata.

In collaborazione con **Trieste Cocktail Week**

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 2723316 - vcehi_fb@hilton.com
https://www.sevenrooms.com/reservations/skylinerooftopbar

Rivoire, San Marco, Ponte del Teatro 3989, Venezia

Ore 18:00 - 19:30

"Sorsi d'Arte"

Un appuntamento dedicato a pittura e mixology con l'obiettivo di mettere in dialogo due mondi che hanno in comune colore, materia, creatività, tecnica ed interpretazione. Il cocktail diventa quasi una traduzione dell'opera, attraverso gusti, profumi e sensazioni. In collaborazione con Bonollo 1908, sarà proposta una drink list che avrà come protagonista OF Dorange, il liquore che unisce OF Amarone Barrique alle scorze di arance di Sicilia, per trasformare l'esperienza artistica in un percorso da vedere, creare e degustare.

Powered by **Bonollo 1908**

Evento aperto al pubblico a pagamento
Per info: +39 331 6385678 - events@rivoire.it

PRESOBENE LONDON DRY GIN PRESENTA:

The Bar at Aman Venice, Aman Venice, San Polo, Calle Tiepolo 1364, Venezia

Ore 18:00 - 20:00

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

“Ceresio 7 in Venice Aperitif at Aman”

Guest Shift con Abi El Attaoui, Ceresio 7, Milano

Presobene porta a Venezia una delle espressioni più sofisticate della mixology milanese: quella di Ceresio 7, nella cornice esclusiva di Aman Venice. Protagonista della serata sarà Abi El Attaoui, che interpreterà Presobene attraverso una proposta di mixology pensata per esaltarne il carattere, l’eleganza e la complessità aromatica. Un incontro tra due luoghi iconici, Milano e Venezia, e due realtà accomunate dalla ricerca dell’eccellenza, per raccontare l’anima più sofisticata di Presobene attraverso il cocktail.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: aferrara@aman.com

POLOT 1882 PRESENTA:

Wagon Bar, Orient Express Venezia, Cannaregio, Strada Nova 2292, Venezia

Ore 18:30 - 21:00

“The Cocktail Express”

Guest Shift con Matteo Fatica & Gabriele Brugnone, Orient Express La Minerva, Roma

Un viaggio nella miscelazione che parte da Roma e arriva a Venezia, tra cocktail, atmosfere d’altri tempi e nuove interpretazioni del bere contemporaneo.

In collaborazione con **Coqtail for fine drinkers**

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 334 6336794 - +39 041 84472 - diningreservations.venezia@orient-express.com

QUATTRO GATTI GIN + FERRO BEVERAGE&CO. PRESENTANO:

Ca’ Giustinian, San Marco, Calle del Ridotto 1359, Venezia

Ore 18:00 - 21:00

“La Grande Bellezza – A Venetian Celebration at Ca’ Giustinian”

Guest Shift with Daniel Jonathan Selby, 10_11, Portrait Milano, Milano + **Orlando Marzo**, Loro, Melbourne + **Peppe Doria**, Bar Volare, Bologna + **Alfonso Califano & Emanuele Primavera**, Cinquanta Spirito Italiano and Nazionale.

Set within Ca' Giustinian, the historic home of La Biennale di Venezia, Quattro Gatti brings together the city's worlds of art, culture and cocktail craftsmanship for the defining celebration of Venice Cocktail Week. As Official Gin Partner of La Biennale and creator of the festival's signature serve, The Reflection, Quattro Gatti hosts an unforgettable evening with Daniel Jonathan Selby (10_11, Portrait Milano), Orlando Marzo (Loro, Melbourne), Peppe Doria (Bar Volare, Bologna) and Alfonso Califano & Emanuele Primavera, Cinquanta Spirito Italiano and Nazionale. , celebrating contemporary Italian hospitality through one extraordinary night in Venice.

By invitation only

YERBITO PRESENTA:

Bar Biblioteca, Nolinski Venezia, San Marco, Calle Larga XXII Marzo 2032, Venezia

Ore 18:00 - 21:00

“Dal Mate al Cocktail, passando per l’Argentina: Yerbito al Library Bar”

Barkeeper con Marco Rubegni, resident bartender

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.

Library Bar ospita una serata dedicata a Yerbito e alla cultura Argentina. Il bar manager Marco Rubegni con il suo team interpreterà Yerbito attraverso tre signature cocktail, accompagnati da empanadas firmate dall'executive chef **Giovanni Avella**, in un incontro tra l'antica tradizione del Mate e la mixology contemporanea. A completare l'esperienza, musica argentina e l'atmosfera del Library Bar accompagneranno gli ospiti in un viaggio tra gusto, cultura e convivialità argentina.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 4062459 - booking@nolinskivenezia.com

FUSETTI BITTER by MOLINARI PRESENTA:

Il Porto Lounge Bar, Palazzo Veneziano, Dorsoduro, F.ta Zattere Al Ponte Lungo 1413, Venezia

Ore 18:30 - 21:30

"Fusetti, fuori dal bicchiere"

Barkeeper con Fabiano Milan, Vincenzo della Puppa, Marco Gattolin, Francesco Minetto, Davide Caretto, Shakiba Parhoon, Rocco Bajo, Luca Vianello

Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.

Al bar Il Porto di Palazzo Veneziano, Fusetti si ferma anche a cena. Per la Venice Cocktail Week, i bartender resident firmano una drink list speciale, mentre la cucina si unisce alla serata con piattini realizzati con Fusetti Bitter e le sue limited edition. Un appuntamento Barkeeper per scoprire Fusetti tra cocktail e ricette, lasciandosi sorprendere da quello che sa fare anche ai fornelli. Stavolta, oltre al bicchiere, alzate la forchetta.

Evento aperto al pubblico a pagamento
Per info e prenotazioni: + 39 346 2244736 - fnbpalazzoveneziano@venicecollection.com

NEIT by VELIER PRESENTA:

The "G" Lounge & Garden Bar, Hotel Nani Mocenigo Palace, Dorsoduro, Fondamenta Nani 960, Venezia

Ore 18:30 - 22:00

"NEIT @Nani Mogenigo Palace"

Aperitivo con Nicolò Libralesso, NEIT Brand Ambassador

Welcome at Nani Mocenigo Palace with NEIT!

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 5200145 - info@labautarestaurant.com

MICHTER'S by VELIER PRESENTA:

Arts Bar, The St. Regis Venice, San Marco 2159, Venezia

Ore 19:00 - 22:00

"Michter's By Mattia Capezzuoli"

Guest Shift con Mattia Capezzuoli, Stravinskij Bar, Hotel De Russie, Roma

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento

Per info e prenotazioni: artsbar@stregis.com - ludwig.negri@stregis.com

NH Collection Grand Hotel Palazzo dei Dogi, Cannaregio, Fondamenta Madonna de l'Orto 3500, Venezia

Ore 19:00 - 22:00

"Herbarium & Kupoli - Dal Mediterraneo al Mare del Nord"

Guest Shift con Timo Siitonen, Kupoli Cocktail Bar, NH Collection Helsinki Grand

Powered by **Baldoria Vermouth, Nonino, Santoni L'Aperitivo Firenze, Velier**

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: + 39 340 1486114 - c.bona@nh-hotels.com

BALLOR by BONOLLO 1908 PRESENTA:

Il Piccolo Bar, Violino d'Oro, San Marco 2091, Venezia

Ore 20:00 - 22:00

"Ballor Dinner: l'alchimia perfetta tra Mixology e Food"

Ballor incontra la cucina de Il Violino d'Oro in un percorso di dining pairing curato dagli chef **Ruslan Khuda** e **Antonio Lusso**. Cocktail Ballor e proposte food si incontrano in abbinamenti studiati per valorizzare le caratteristiche dei prodotti e creare un'esperienza di gusto contemporanea. Un percorso sensoriale raffinato, tra combinazioni inedite e nuovi equilibri, per vivere una cena originale e sorprendente

Evento aperto al pubblico a pagamento - Prenotazione obbligatoria
Per info e prenotazioni: +39 366 6726467 - bar@violinodoro.com

BALDORIA VERMOUTH + FRANTOIO DI SANT'AGATA D'ONEGLIA + PRESOBENE LONDON DRY GIN + YURT VODKA PRESENTANO:

Alchemia Bar, Ca' di Dio, Castello, Riva Ca' di Dio 2181, Venezia

Ore 21:00 - 23:00

"Siamo un pochino tutti James Bond"

Guest Shift con Lucio D'Orsi, Dry Martini Sorrento, Majestic Palace Hotel, Sant'Agnello, Sorrento, Napoli

Esplosioni di Martini… Agitato o mescolato?

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 0980238 - cadidio.booking@vretreats.com

FUSETTI BITTER by MOLINARI + YERBITO PRESENTANO:

Experimental Cocktail Club, Il Palazzo Experimental, Dorsoduro, F.ta Zattere al Ponte Lungo 1411, Venezia

Ore 22:00 - 01:00

Guest Shift con Livio Morena, Nucleo, Roma + **Manuel Monetti & Germano Cerasoli**, Blind Pig, Roma

Blind Pig e Nucleo arrivano in laguna accompagnati da Fusetti e Yerbito. Due street bar romani con personalità difficili da contenere e nessuna intenzione di passare inosservati. Al banco si mescolano cocktail e attitudini: lo spirito funky di Blind Pig incontra l'anima rock di Nucleo, e insieme danno il loro ritmo al sabato sera. Quando l'eleganza di Experimental incontra l'energia della strada, la serata potrebbe prendere confidenza molto in fretta.

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento

Per info e prenotazioni: +39 320 2372905 - pietro.l@palazzoexperimental.com - info@palazzoexperimental.com

ALTAMURA DISTILLERIES VODKA + POLOT 1882 PRESENTANO:

Santa Cocktail Club - Venezia, San Polo, Riva de l'Ogio 1777, Venezia

Ore 22:30 - 01:30

"Santa Closing Party"

Guest Shift con Barbara Migliaccio Spina, Hôtel Fouquet's, Paris + **Ádám Szondi,** Hotsy Totsy, Budapest + **Evangelos Dimitris & Aineias Chilas**, Late Bloomers, Zurich

Dopo cinque giorni di incontri e guest shift, Santa Cocktail Club Venezia ospita il Santa Closing Party: un'occasione per ritrovarsi, brindare e salutarsi prima di concludere la Venice Cocktail Week. Tre realtà internazionali si alterneranno dietro al bancone; una notte dedicata alla mixology e alla convivialità, per celebrare insieme lo spirito della Venice Cocktail Week.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento

Per info e prenotazioni: +39 331 3090284 - simonecovan@santacocktailclub.com

Domenica 25 Ottobre

Mercoledì 21 | Giovedì 22 | Venerdì 23 | Sabato 24 | Domenica 25

SOSPIRI BOTANICHE VENEZIANE by CRAFT'N'CO. PRESENTA:

Sant'Erasmo, Via Delle Motte 134, Venezia

Ore 11:00 - 14:00

"Alla scoperta di Sant'Erasmo con Sospiri Botaniche Veneziane"

Un viaggio alla scoperta di Sant'Erasmo, l'isola della laguna veneziana dove coltiviamo le botaniche che rendono unici i prodotti di Sospiri Botaniche Veneziane. Accompagnati da **Nadia Poloni**, dell'associazione Atlantidee, esploreremo l'isola tra orti, paesaggi lagunari e racconti delle botaniche, per conoscere da vicino il territorio da cui nasce la nostra identità. Il percorso si concluderà da **My Experientia**, dove **Silvia Bastianello** ci accoglierà per un aperitivo dedicato ai sapori dell'isola: un cocktail Sospiri accompagnato da quattro cicchetti, uno di carne, uno di pesce e due a base di verdure dell'orto di Sant'Erasmo. Un'esperienza che unisce natura, cultura del bere e convivialità, nel cuore agricolo di Venezia.

Evento aperto al pubblico a pagamento

Per info e prenotazioni: +39 366 9766084 - amministrazione@craftnco.it

Per maggiori informazioni sull'evento e prenotare il tuo posto visita il sito www.sospiribotanicheveneziane.com

Rivoire, San Marco, Ponte del Teatro 3989, Venezia

Ore 11:00 - 15:00

"Ceramica, Olio & Sapori"

Un brunch speciale dove arte, artigianalità e mixology si incontrano intorno a una materia preziosa: l'olio extravergine di oliva. A fare da filo conduttore la mixology, con cocktail studiati

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

per valorizzare le caratteristiche e gli aromi dei prodotti del Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia, in un dialogo inaspettato tra olio, spirits e creatività.
Powered by **Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia**

Evento aperto al pubblico a pagamento
Per info: +39 331 6385678 - events@rivoire.it

BALDORIA VERMOUTH + YURT VODKA PRESENTANO:

Caffè Florian, Piazza San Marco 57, Venezia
Ore 11:30 - 14:00
"Il Giglio in Piazza San Marco"
Guest Shift ICW Pop-Up Bar Florence Cocktail Week con Enea Pappalardo, Caffè Gilli 1733, Firenze
Da Piazza Repubblica a Piazza San Marco… due caffè storici italiani, icone del lusso, si incontrano.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 5205641 - servizi@caffeflorian.com

OPPURE PRESENTA:

Orientalbar & Bistrot, Hotel Metropole Venezia, Castello, Riva degli Schiavoni 4149, Venezia
Ore 12:00 - 13:30
"Clear Ritual al Metropole… Oppure"
Barkeeper con Andrea Brunello, resident bartender
Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.
Talk con OPPURE dedicato al mondo low/no alcohol: dal racconto del prodotto alla nascita di Clear Ritual, tra aperitivo italiano e cultura del tè, con tasting e preparazione live del cocktail.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 7241241 - chiara@hotelmetropole.com

POLOT 1882 + PRESOBENE LONDON DRY GIN PRESENTANO:

Wagon Bar, Orient Express Venezia, Cannaregio, Strada Nova 2292, Venezia
Ore 12:30 - 15:30
"Paszkowski at the Wagon Bar"
Guest Shift ICW Pop-Up Bar Florence Cocktail Week con Davide Nasti, Caffè Concerto Paszkowski, Firenze
Un food pairing tra cocktail e cucina, dove l'atmosfera senza tempo dell'Orient Express incontra la tradizione fiorentina del Caffè Concerto Paszkowski, in un incontro tra miscelazione, gusto e convivialità.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 334 6336794 - +39 041 84472 - diningreservations.venezia@orient-express.com

YERBITO PRESENTA:

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

The "G" Lounge & Garden Bar, Hotel Nani Mocenigo Palace, Dorsoduro, Fondamenta Nani 960, Venezia

Ore 13:00 - 15:00

"Brunch a Palazzo"

Barkeeper con Gennaro Florio, resident bartender

Barkeeper é l'iniziativa che valorizza i bartender residenti, permettendo al pubblico e agli ospiti di incontrarli dietro al bancone nei loro locali, per scoprire le Cocktail List dedicate e la filosofia che li guida.

Un esclusivo Brunch che unisce l'alta gastronomia all'avanguardia della mixology, attraverso un ricercato tapas pairing dolce e salato. La proposta food firmata dallo chef pluristellato Gennaro Esposito e realizzata dal resident executive chef **Raffaele Iasevoli** e dal pastry chef **Raffaele Santoro**. La Drink Experience è curata dal bar manager Gennaro Florio che, per l'occasione, presenta la versatilità e l'anima botanica di Yerbito attraverso due speciali cocktail Low Alcohol, studiati su misura per esaltare ogni assaggio.

Evento aperto al pubblico a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 5200145 - info@labautarestaurant.com

ALTAMURA DISTILLERIES VODKA + POLOT 1882 PRESENTANO:

Skyline Rooftop Bar, Hilton Molino Stucky Venice, Giudecca 810, Venezia

Ore 17:00 - 19:00

"Italy in the Mix - ThreeItalian Stories, Shaken together"

Guest Shift con Nicolò Ribuffo & Pierpaolo Galassi, Sentaku Izakaya, Bologna + **Gabriele De Angelis & Kevin Marin**, Il Bar della Musa, Roma **+ Skyline Rooftop Bar,** Venezia

Unisciti a noi per una speciale guest shift che vedrà protagonisti Sentaku Izakaya, Bar della Musa e Skyline Rooftop Bar. Ogni terrazza sarà dedicata a uno dei bar: Sentaku Izakaya alla Venice Terrace, Bar della Musa alla Sunset Terrace e Skyline all'area interna. Gli ospiti potranno scegliere liberamente quale bar scoprire, con pop-up dedicati a ciascuna esperienza.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 041 2723316 - vcehi_fb@hilton.com
https://www.sevenrooms.com/reservations/skylinerooftopbar

YERBITO PRESENTA:

Time Social Bar, Cannaregio, Rio Terà Farsetti 1414, Venezia

Ore 17:00 - 20:00

"Da Venezia a Venezia"

Guest Shift ICW Pop-Up Bar Tuscany Cocktail Week con Davide Cordoni & Simone Quercioli, Scketch, Livorno

Per la Venice Cocktail Week Yerbito porta il quartiere Venezia di Livorno nel cuore di Venezia.

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: + 39 338 3636951- timesocial@icloud.com

QUATTRO GATTI GIN PRESENTA:

Santa Cocktail Club - Venezia, San Polo, Riva de l'Ogio 1777, Venezia

Ore 17:00 - 20:00

"The Italian Aperitivo with Orlando Marzo at Santa Cocktail Club"

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial

Guest Shift con Orlando Marzo, Loro, Melbourne

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: +39 331 3090284 - simonecovan@santacocktailclub.com

NH Collection Grand Hotel Palazzo dei Dogi, Cannaregio, Fondamenta Madonna de l'Orto 3500, Venezia

Ore 19:00 - 22:00

"Herbarium & Kupoli - Dal Mediterraneo al Mare del Nord"

Guest Shift con Timo Siitonen, Kupoli Cocktail Bar, NH Collection Helsinki Grand

Powered by **Baldoria Vermouth, Nonino, Santoni L'Aperitivo Firenze, Velier**

Evento aperto al pubblico con cocktail a pagamento
Per info e prenotazioni: + 39 340 1486114 - c.bona@nh-hotels.com

Paola Mencarelli | paola@florencecocktailweek.it
info@venicecocktailweek.it | Follow us @VeniceCocktailWeekOfficial