

SUMMIT

BARI

2026

VOLUME 6



FASHION INSPIRED COCKTAILS



Scansiona il qr code
per chiederci tutte
le informazioni.

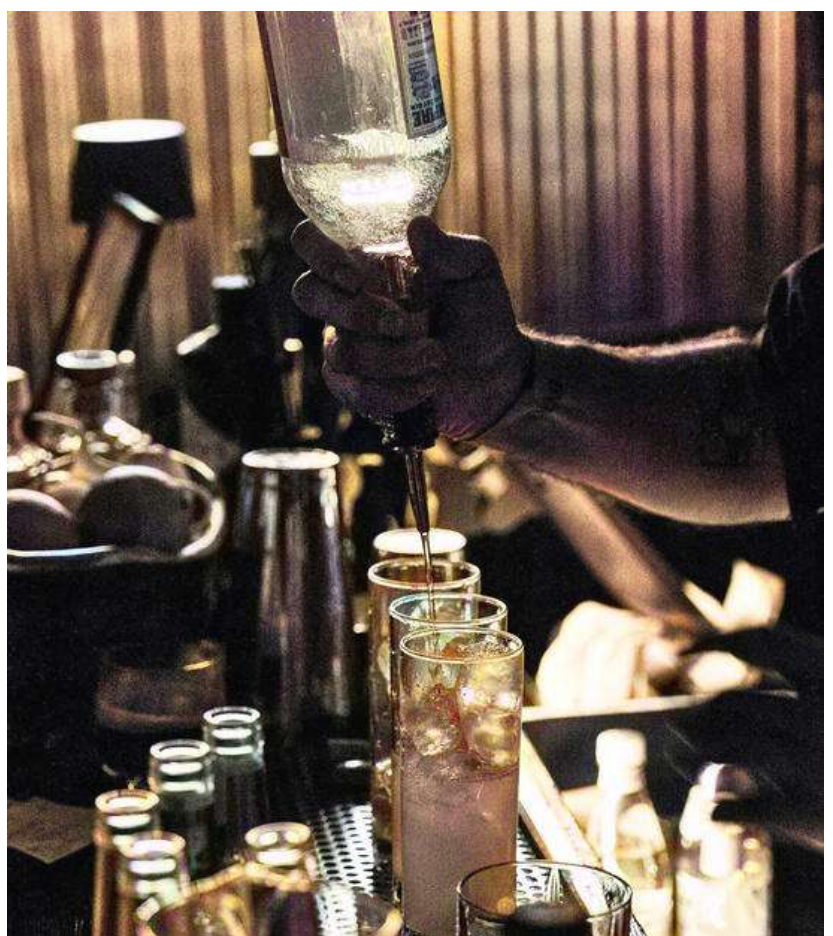


La Tua Festa

C'è un momento in cui ogni festa smette di essere “*una cosa da organizzare*” e diventa **un'esperienza da ricordare**.

Al **Summit** trasformiamo lauree, compleanni ed *eventi privati* in rituali curati al millimetro: possiamo *riservare* il locale e farlo vibrare solo per te, oppure portare il nostro *bar catering* completamente indipendente **ovunque** servi, con la stessa energia, la stessa estetica e la stessa *ossessione* per i dettagli.

Tu porta l'occasione. Al resto pensiamo noi, con il ghiaccio giusto e le luci accese al punto *perfetto*.



DA SX: Serena Palmisano, Damiano Vitucci, Ivan Milone, Christian Termine, India Gomes
AL CENTRO: Giorgia Cipolla
IN BASSO: Isabella Colacicco, Claudio Campione



Letter from creators

Ci sono epoche che si ricordano per le rivoluzioni.

Altre per le immagini, Altre ancora per lo stile.

La moda non è solo abito, non è solo tessuto. È linguaggio. È rottura. È dichiarazione di identità. È il coraggio di farsi vedere prima ancora di essere compresi. È l'arte di scegliere chi essere, ogni giorno, senza chiedere permesso.

Da questa visione nasce **Vogue Bev**, il nuovo menu di **Summit Club Bari**: un progetto che unisce miscelazione e cultura visiva, estetica e sostanza, eleganza e carattere. Otto cocktail. Otto firme. Otto personalità liquide. Ogni drink è liberamente ispirato a icone che hanno trasformato la moda in storia, come *Valentino Garavani*, simbolo di passione e teatralità; *Coco Chanel*, rivoluzione silenziosa e indipendenza; *Giorgio Armani*, equilibrio e minimalismo; e altre figure che hanno ridefinito il concetto stesso di eleganza.

Non si tratta di semplici omaggi, Si tratta di interpretazioni.

Abbiamo tradotto linee, colori, contrasti e visioni creative in aromi, texture e strutture gustative. Abbiamo preso l'idea di passerella e l'abbiamo trasformata in banco bar. Abbiamo sostituito il tessuto con il vetro, il taglio con la miscelazione, la firma con il garnish.

Ogni cocktail come uno scatto editoriale.

Il nome racchiude la nostra identità. “*Vogue*” come stile, visione, cultura, “*Bev*”, in dialetto barese, significa “voglio bere”. Un'espressione diretta, spontanea, istintiva. Un desiderio che non si spiega: si vive.

Questo menu nasce dalla nostra visione, **Ivan** e **Nico**, dall'idea di creare qualcosa che non fosse solo una drink list, ma un'esperienza narrativa. Un racconto che parte dal primo sguardo e continua nel primo sorso. L'identità grafica è curata da **Sciolan** e **Luca D'Armento**, che hanno trasformato un'ispirazione in un linguaggio visivo coerente, deciso, riconoscibile.

Vogue Bev non è una collezione stagionale, è un manifesto.

È la volontà di contaminare mondi diversi. È il desiderio di elevare il gesto semplice del bere a momento di espressione personale.

È la convinzione che anche un cocktail possa avere carattere, presenza scenica, memoria.

Nulla è lasciato al caso.

Ogni ingrediente è scelto *per raccontare qualcosa*.

Ogni equilibrio è studiato *per evocare un'emozione*.

Ogni dettaglio è pensato *per essere ricordato*.



Abbiamo scelto **Beefeater** come gin base dei nostri cocktail perché ogni grande creazione ha bisogno di fondamenta solide. Nato nel cuore di Londra, è un *London Dry* autentico: ginepro deciso, agrumi brillanti, equilibrio netto. Una struttura pulita che lascia spazio alla creatività senza perdere identità. Nel nostro bar la base non è un dettaglio, è il punto di partenza.

E quando costruisci qualcosa che deve durare, scegli un classico che non passa mai di moda.



0% ALCOHOL

100% FUN



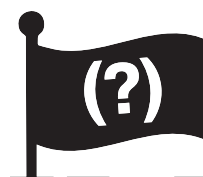
BEEFEATER®
0.0

IN FOTO: *India Gomes*



SUMMIT CLUB, BARI

VIA RE DAVID, 199



AMERIKNAM

dedicato a: **KARL LAGERFIELD**

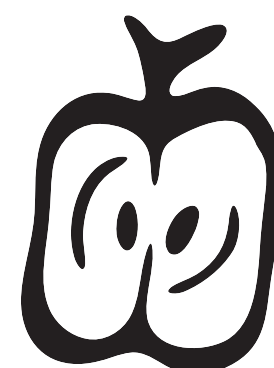
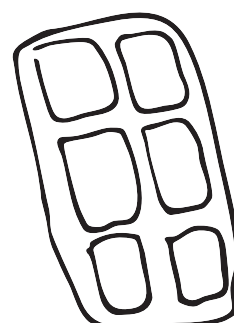
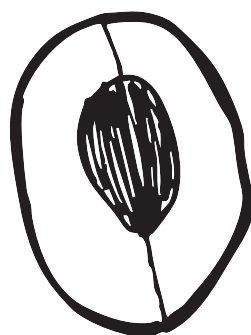
Consigliato se di solito bevi: **AMERICANO o 20TH CENTURY**

INGREDIENTI

VERMOUTH ALLE ALBICOCCHE

BITTER AL CIOCCOLATO BIANCO

SODA ALLA MELA LIMPIDA



LO SAPEVI CHE

Karl Lagerfeld realizzò una suite fatta interamente di cioccolato? No, lo stilista nel lontano 2011 non l'aveva pensata per permettere agli ospiti di soggiornarci.

IL CAOS È DENTRO



INFOTO: *Giorgia Cipolla*

COCO

dedicato a: **COCO CHANEL**

Consigliato se di solito bevi: **PINA COLADA o MOJITO**

INGREDIENTI

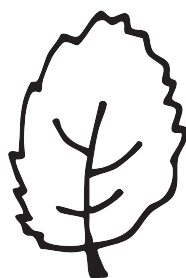
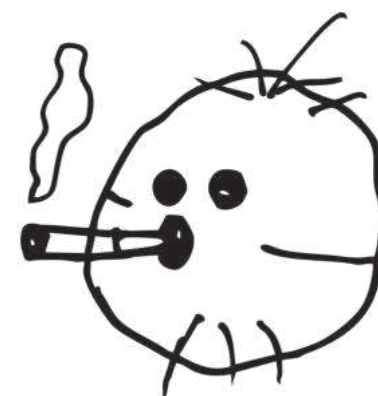
CACHACA

SMOKY COCONUT

LIME

MINT

CHANEL PEARLS



LO SAPEVI CHE

Il cocco affumicato nasce bruciando fibre di cocco: il fumo aggiunge un aroma dolce e tropicale.
Coco Chanel rese iconiche le perle finte perché, secondo lei, l'eleganza non doveva dipendere dal lusso.

LA STRAVAGANTE STORIA *del*



MONKEY 47
SCHWARZWALD DRY GIN

Al di là del sapore alquanto unico nel suo genere, il **Monkey 47** gin si distingue per la sua storia caratteristica. La sua ricetta originaria si deve infatti al colonnello inglese *Montgomery Collins*, assegnato nel comando di Berlino, dove si occupò della riqualificazione dello zoo, utilizzandovi come simbolo una **scimmia** di nome Max. Terminata la carriera militare agli inizi degli anni Cinquanta, si trasferì nella **Foresta Nera**, dove aprì un piccolo albergo chiamato *The Monkey Wild*, in onore della suddetta scimmia. Ed è proprio qui che Collins decise di dilettersi nella produzione casalinga di un gin che gli ricordasse il sapore del liquore assaggiato in Asia, dove aveva vissuto con il padre quando era piccolo. L'intento era quello di creare un gin che contenesse sia gli ingredienti tipicamente *inglesi*, sia le spezie *indiane*, sia l'acqua e le erbe della **Foresta Nera**.

Con la scomparsa di Montgomery Collins, andò perduta anche la sua *ricetta segreta*. Almeno fino a qualche decennio fa, quando furono ritrovati alcuni appunti del colonnello (e una bottiglia con etichetta **Max the Monkey**) in una scatola di legno tornata alla luce durante la ristrutturazione del vecchio albergo. E fu allora che la storia di Collins si intrecciò con quella di **Alexander Stein**, dirigente della *Nokia* che si appassionò subito alla storia del gin del colonnello, tanto da decidere di abbandonare il suo lavoro e rilevare la vecchia proprietà del **The Monkey Wild**. Ed è proprio qui che Stein fondò la sua personale distilleria, chiamando a collaborare *Christoper Keller*, considerato da tutti uno tra i migliori distillatori del mondo. Ci vollero però ben due anni di ricerca prima che Keller e Stein riuscissero a trovare una ricetta quanto il più possibile simile a quella di *Montgomery Collins*. Ed è così che nacque il **Monkey47**, un *Dry Gin Classic* a tutti gli effetti, ma prodotto con **47** ingredienti diversi.

BEVI MONKEY47 RESPONSABILMENTE





MONKEY 47

SCHWARZWALD DRY GIN



BEVI MONKEY47 RESPONSABILMENTE





IN FOTO: *Serena Palmisano*

FIL ROUGE

dedicato a: **VALENTINO**

Consigliato se di solito bevi: **BLOODY MARY o TOMMY'S MARGARITA**

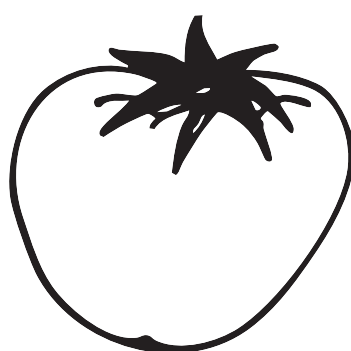
INGREDIENTI

MEZCAL

POMODORO

PASSION FRUIT

WORCESTER



50%	10%	35%	20%	45%
DOLCE	AMARO	UMAMI	SALATO	ACIDO

LO SAPEVI CHE

Valentino ha scelto il rosso come simbolo di potere e passione dopo averlo visto per la prima volta su una donna spagnola durante un'opera a Barcellona.



INFOTO: *Damiano Vitucci*

FEEKO



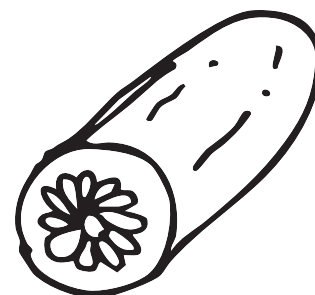
dedicato a: **FEEKY FEEKY**

Consigliato se di solito bevi: **PINA COLADA o MOJITO**

INGREDIENTI

GIN

CITRUS



FIGUE MARMELADE

SAGE LEAVES

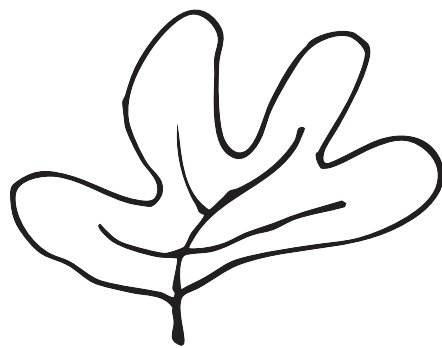


FIG LEAVES SODA



LO SAPEVI CHE

Le foglie di fico venivano usate per coprire ciò che era proibito mostrare: “non si vede, ma si capisce”, possiamo dire che siano state i primi bikini.

Chinato

PUBBLICITÀ



**BRINDATE ALLA FORTUNA
CON CHINATO**

VIA DANTE ALIGHIERI 106 70122 BARI BA



chinatobari



Musica dagli anni '60, vibes della *Bella Italia* e spirito di tradizione a Chinato, in Via Dante 106 a Bari

IN FOTO: *Gabriela De Figueiredo*



GUERRA IN LETTO #2



Approvato da: **FEEKYFEEKY**

Consigliato se di solito bevi: **DAIQUIRI o PINA COLADA**

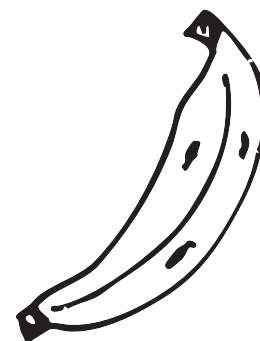
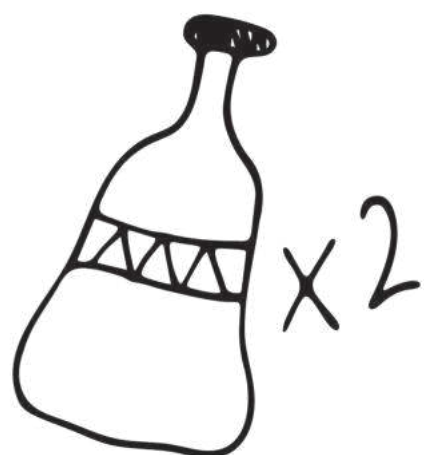
INGREDIENTI

DOPPIO RUM

BANANA

SUCCO DI LIME

YOGURT DI COCCO



35%	0%	10%	10%	15%
DOLCE	AMARO	UMAMI	SALATO	ACIDO

LO SAPEVI CHE

"Guerra in Letto" si riferisce a una categoria di cocktail futuristi ideata da Filippo Tommaso Marinetti e altri futuristi, che combinavano ingredienti eccitanti e speziati per stimolare i sensi, in contrapposizione alle "Pace in Letto" (sonnifere).



IN FOTO: *Claudio Campione*

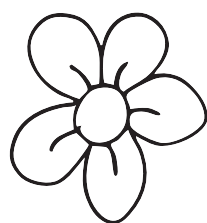
PINKIONE



Approvato da: **FEEKYFEEKY**

Consigliato se di solito bevi: **PISCO SOUR, AMARETTO SOUR**

INGREDIENTI



GRAPPA

ROSE LIQUOR



SWEET AMARO



LEMON



45%	15%	0%	0%	15%
DOLCE	AMARO	UMAMI	SALATO	ACIDO

LO SAPEVI CHE

La grappa è l'impatto iniziale. Calda, diretta, senza chiedere permesso. È l'istinto, la botta che ti sveglia il sistema nervoso e dice "adesso ci siamo". Non seduce, provoca.



FRNET-BRANCA

APERITIVO DIGESTIVO

SOC. AN. FRATELLI BRANCA
MILANO

IN FOTO: Ivan quando ancora conservava qualche capello in più.

Letter from creators

Abbiamo scelto *Fratelli Branca Distillerie* e il suo iconico **Fernet-Branca** perché certi amari non si bevono soltanto: si rispettano.

Intenso, balsamico, profondo. Un carattere deciso che **non chiede approvazione**. La chiusura perfetta per chi sa reggere il passo.

E se fai parte della confraternita: mostra la tua *coin Fernet* al banco.

Uno shot di **Fernet** in omaggio è il minimo.



IN FOTO: *Christian Termine*



SPACCA MILANO

dedicato a: **GIORGIO ARMANI**

Consigliato se di solito bevi: **WHISKY SOUR o TRINIDAD SOUR**

INGREDIENTI

FERNET-BRANCA

LIMONE

WHISKY

MANDORLA DI TORITTO

ANGOSTURA

SMOG DI MILANO RESPIRABILE



LO SAPEVI CHE

È l'unico ricordo che ci resta di tutti quelli che si sono trasferiti a Milano.



IN FOTO: *Isabella Colacicco*

SUMMIT CLUB, BARI

VIA RE DAVID, 199

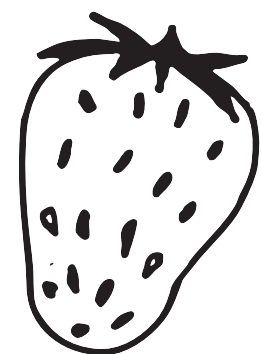
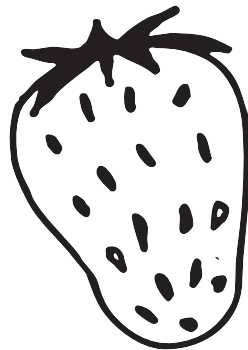
NIKITA

dedicato a: **NIKITA (FILM)**

Consigliato se di solito bevi: **BOEM o PALOMA**

INGREDIENTI

STRAWBERRY HARD SELTZER



SUMMIT^{CLUB}

DRESS *the* BAR

Per il nostro shooting del nuovo menu **Vogue Bev**, non potevamo affidarci a scelte casuali. Durante la ricerca per uno *styling autentico*, con personalità e un twist narrativo forte, ci siamo imbattuti in una realtà che parla di *moda* con un linguaggio unico: **Scenario Vintage Store Bari**, il vintage market nel cuore di Bari guidato dalla passione di **Fabio Bonadies** e **Nicola Albergo**.

Scenario non è un semplice negozio di abbigliamento d'epoca: è un luogo dove ogni capo racconta una *storia*, dove gli anni '80, '90 e 2000 si incontrano con *entusiasmo* e *competenza* tramite una selezione curata, attenta alla qualità e all'identità di ogni pezzo. La loro profonda conoscenza del *fashion vintage* ha vestito i nostri modelli con autenticità e **carattere**, trasformando ogni scatto in un dialogo visivo tra **drink** e *stile*, *cultura* e *memoria*.

IN FOTO: *Nicola Albergo*,
Fabio Bonadies

scenario

VINTAGE & SECOND HAND

VIA DE GIOSA 22-24 BARI

Devo guidare.

Domani devo lavorare presto. Sto sotto antibiotici. Bevo solo nel weekend. Ieri ho bevuto tanto. Domani devo lavorare presto. Sto sotto antibiotici. Bevo solo nel weekend. Ieri ho bevuto tanto. Domani devo lavorare presto. Sto sotto antibiotici. Bevo solo nel weekend. Ieri ho bevuto tanto. Domani devo lavorare presto. Sto sotto antibiotici. Bevo solo nel weekend. Ieri ho bevuto tanto. Domani devo lavorare presto. Sto sotto antibiotici. Bevo solo nel weekend. Ieri ho bevuto tanto. Domani devo lavorare presto. Sto sotto antibiotici. Bevo solo nel weekend. Ieri ho bevuto tanto. Domani devo lavorare presto. Sto sotto antibiotici. Bevo solo nel weekend. Ieri ho bevuto tanto. Domani devo lavorare presto. Sto sotto antibiotici. Bevo solo nel weekend. Ieri ho bevuto tanto.



Abbiamo la soluzione.

e ci abbiamo anche fatto un cocktail

AMERICENO 0.0

Bitter Analcolico
Vermouth Analcolico
Foam di Heineken 0.0



ANALCOLICI 6€

Tranquill*, non verrai giudicat*. Forse.

PALOMA 0.0

Bitter analcolico, Lime, Soda al Pompelmo

GYM TONIC 0.0

Tanqueray 0.0, Tonic Water

NEGRONI 0.0

Tanqueray 0.0, Bitter Analcolico, Vermouth Analcolico

AMERICHERNO 0.0

Bitter Analcolico, Vermouth Analcolico, Foam di Heineken 0.0

SHIRLEY TEMPLE 0.0

Tanqueray 0.0, Lime, Ginger Beer, Granatina

Fammelo SCARICO

Ancora echeggia negli *incubi* dei barman, quella inconfondibile frase pronunciata quasi come un mantra dai clienti ad ogni latitudine. Quel “**fammelo carico**” al quale segue un sorrisetto complice e *uno sguardo d'intesa non corrisposto*. Siamo forse entrati nell'era del “**fammelo scarico**?”. Probabilmente no, perché chi vorrà il *booster* ci sarà sempre, ma qualcosa sta certamente cambiando. Cresce la richiesta di cocktail a basso tenore alcolico o dal **grado zero**. Cresce anche la voglia di farli buoni, di conoscere quali possono essere i metodi e le strategie per trasformare un *analcolico* in un **mocktail** bello e buono.

Julian Biondi

DA BERE

Si, ma bevi i drink

HEINEKEN	4
----------	---

HEINEKEN 0.0	3
--------------	---

CALICE DI VINO	7
----------------	---

CALICE DI FRANCIACORTA	8
------------------------	---

CALICE DI CHAMPAGNE	10
---------------------	----

VINO IN BOTTIGLIA	DA 30
-------------------	-------

FRANCIACORTA IN BOTTIGLIA	DA 40
---------------------------	-------

CHAMPAGNE IN BOTTIGLIA	DA 70
------------------------	-------

SNACK

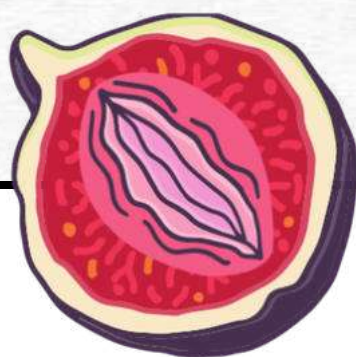
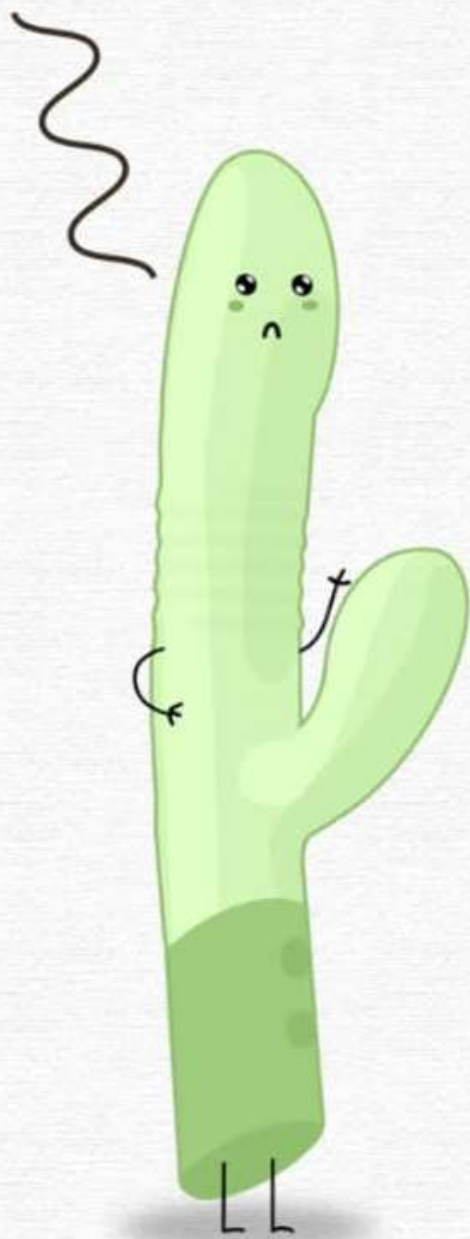
TRIS (Taralli, Olive, Patatine)	5
---------------------------------	---

TOAST	5
-------	---

CLUB SANDWICH	10
---------------	----

CHE GIORNATA DI MERDA...

NON DIRLO A ME!



Scopri
la Collab più
Feeka di
sempre.

Quando *l'oggettistica* per il piacere incontra la miscelazione fatta come si deve, succede qualcosa di *interessante*. La collaborazione tra **Feeky Feeky** e **Summit Club** nasce proprio lì: nel punto in cui curiosità, estetica e *desiderio* diventano esperienza. Da una parte design **audace** e consapevole, dall'altra cocktail che *giocano* con profumi, consistenze e suggestioni. Il risultato è un dialogo *sensoriale* che accende la serata con intelligenza e un filo di *malizia*, perché il **piacere**, quando è curato, ha sempre più gusto.

@feekyfeekystore

Thanks to:



photos by:
SCIOLAN



graphic by:
Luca D'Armento
Ivan Milone

Un'idea di Ivan Milone e Nicolantonio Milella



SUMMIT CLUB

SUMMIT^{CLUB}