



WE ASKED

We Asked 12 Bartenders: What Bottle Is a 'Green Flag' When You See It at a Bar? (2025)

WORDS: LIZ PROVENCHER

ILLUSTRATION: MARCELLO BEVILACQUA

PUBLISHED: DECEMBER 2, 2025



Abbiamo chiesto a 12 bartender: Quale bottiglia è una “green flag” quando la vedi in un bar?

Non puoi mai essere sicuro al 100% di ciò che troverai entrando in un bar. Anche se un locale vanta una lista di riconoscimenti, l'ospitalità potrebbe rivelarsi deludente o un drink che sembra fantastico sui social potrebbe non essere all'altezza delle aspettative. Queste sono sicuramente delle “red flag”, ma fortunatamente ci sono anche delle “green flag” che ti fanno intuire che ti aspetta una bella esperienza.

Che tu stia esplorando i dive bar in un'altra zona della città o i cocktail bar in una nuova metropoli, puoi capire tutto ciò che ti serve su un locale semplicemente osservando il retro del bancone. Dai un'occhiata ai brand che hanno in assortimento e la selezione rivelerà rapidamente se il posto merita – a patto di sapere cosa cercare.

Abbiamo chiesto a 12 bartender da tutto il Paese quale bottiglia fa capire immediatamente che ci si può rilassare e fermarsi per qualche giro.



“La mia green flag è l'**Amaro Nonino**. Sono un grande appassionato di amari in generale, ma vedere il Nonino sul retro del bancone è sempre un ottimo segnale. Va oltre il solito Fernet-Branca, che è un ‘cenno d'intesa’ tra addetti ai lavori, e mi dice che il team si prende cura della selezione di amari e sa come usarli. È un amaro delizioso di per sé, ma soprattutto mostra che il bar probabilmente sa eseguire i cocktail classici correttamente e con gli ingredienti giusti – specialmente qualcosa di sensibile alle richieste specifiche come il Paper Plane. Se hanno il Nonino in assortimento, è molto probabile che sappiano quello che fanno dietro al bancone.” — *Derek Stilmann, proprietario Bar Kaiju, Miami*