

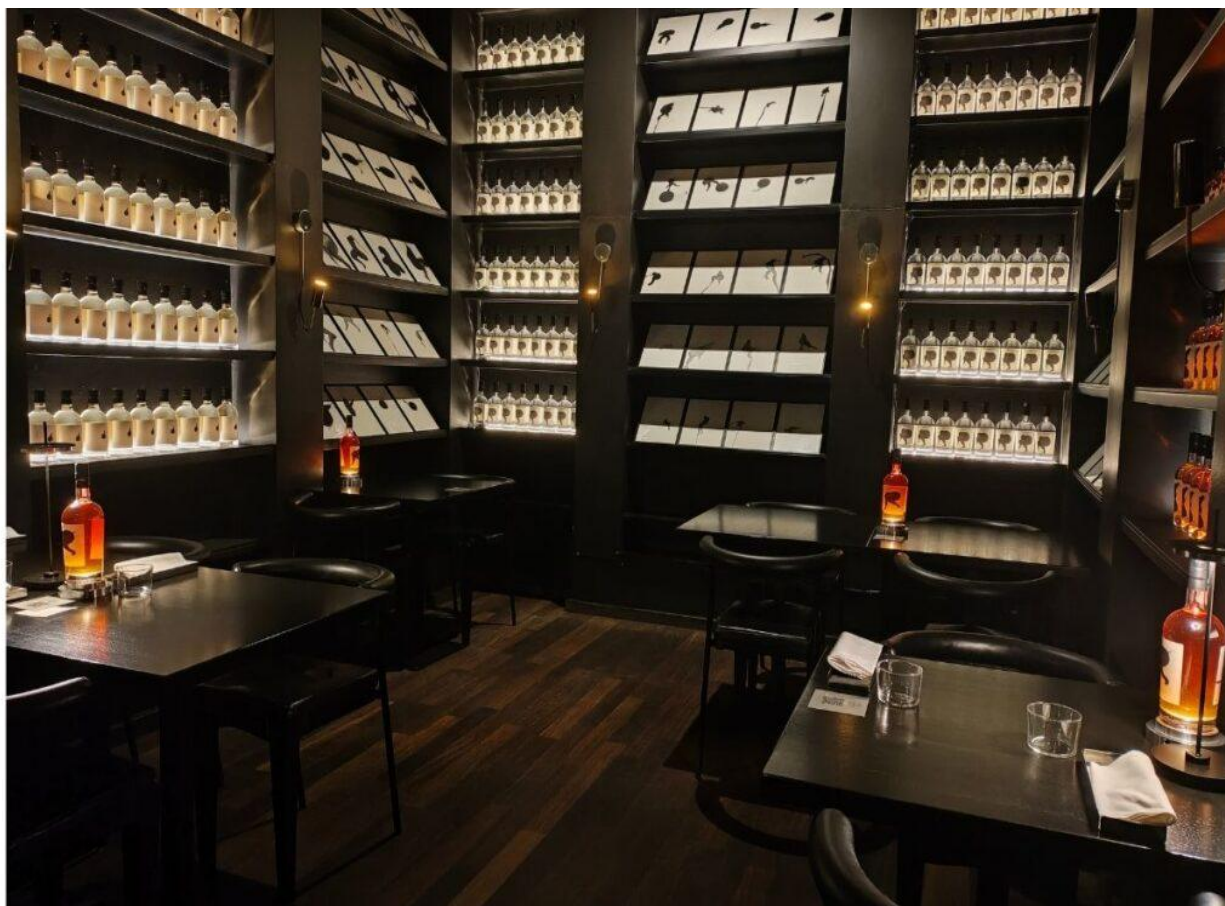


Le Iris a Bergamo, dal 1993. La mixology di livello strizza l'occhio a una cucina semplice, locale e di gusto

Rivisitazioni di drink immortali “alla bergamasca”, una notevole carta di bollicine e un occhio a chi predilige l’analcolico... Il tutto accompagnato da piatti del territorio buoni, semplici e di gusto. In pieno centro città!

Chi non crede più nei format fedeli a se stessi ma di “lunga durata”, abituati alle costanti chiusure/aperture tipicamente cittadine e lombarde, dovrebbe fare un salto da **Le Iris a Bergamo**, cocktail bar con cucina aperto dal 1993.

Le Iris, dirimpetto al Cinema San Marco, in pieno centro città, è il **luogo ideale per bere bene**, con la possibilità di accompagnare la propria scelta, che sia un drink home-made o una bollicina, con un piatto tanto semplice quanto di gusto.



L'interno del locale bergamasco (Foto © Marco Di Giovanni).

Forse è proprio questo format a conquistare un pubblico più che eterogeneo: che sia per un'uscita serale con amici per qualcosa di non troppo impegnativo, che sia la tappa prediletta per un turista impegnato a districarsi tra le belle strade cittadine, Le Iris garantisce un ottimo sorso e un degno accompagnamento alla forchetta!

Le Iris a Bergamo, il cocktail bar che attira tutti

Una volta scelto fra interni moderni, minimal, eleganti e intimi o un dehors vivo in pieno centro, il cittadino o il turista possono lasciarsi tentare da una **carta mixology per nulla scontata**, territoriale e di alto livello. Oppure possono ripiegare su una delle tante referenze al calice, soprattutto bolle.



Lo chef Edoardo De Simoni e il bartender Mattia Foini (Foto © Marco Di Giovanni).

Il consiglio che diamo è di selezionare uno – o più – tra i drink della **lista km 0**: una bellissima rivisitazione dei grandi cocktail italiani... tutta bergamasca!

Lo *Spriss*, ad esempio, cocktail commissionato dal **Teatro Donizetti**. Tutti ingredienti di Bergamo e dintorni: il vino rosso della Valcalepio, la soda al pompelmo della giovane azienda **Dandy** e il **Bitter Elisir d'Amore**, un chiaro richiamo all'opera del compositore Gaetano Donizetti.

Il suo abbinamento ideale? Il tagliere di salumi e formaggi nostrani: la freschezza del bitter e la pulizia del pompelmo al palato sgrassano benissimo i rinomati Branzi, Taleggio e Zola delle valli locali, come anche salumi artigianali quali salame, bresaola e culatello.



Tagliere di salumi e formaggi locali (Foto © Marco Di Giovanni).

Per chi cerca qualcosa sempre di classico ma più di “corpo”, l’immancabile [Negroni](#), nella versione “*Bracca*”: Gin Le Iris infuso con tartufo di Bracca, Moscato di Scanzo DOCG e bitter Km 0 Ezio Falconi. Perfetto per reggere un piatto locale, ricco e abbondante come l’*Uovo* e *Strachitunt*, un accostamento di indubbio successo, dove l’eccellenza della Val Taleggio si sposa con uova al tegamino.



Uovo e Strachitunt (Foto © Marco Di Giovanni).

Fuori dai grandi classici, Le Iris non si fa trovare certo impreparato. Merito di un'esperienza più che trentennale.

Lo dimostrano i fuori carta del giovane **chef Edoardo De Simoni**, classe 1994, come gli *Spaghetti ai ricci di mare*, accompagnati da cocktail realizzati al momento dal bartender **Mattia Foini**.



Spaghetti ai ricci di mare (Foto © Marco Di Giovanni).

Da una parte, infatti, c'è l'esperienza di un cuoco che, nonostante la giovane età, ha già maturato un buon bagaglio formativo tra esperienze in Inghilterra, al Grand Hotel Cesenatico e tra i ranghi della Nic – Nazionale Italiana Cuochi. Dall'altra ci sono l'occhio e la mano di Mattia, attento ai gusti e ai trend della clientela: *«Le mode cambiano, i gusti cambiano – ci spiega – i cocktail analcolici ad esempio vanno sempre di più, ma non devono essere banali»*.

Un lavoro di squadra, coordinato dal padrone di casa **Antonio Foini**, padre di Mattia: passione, complicità e capacità di rinnovarsi e mettersi in discussione, per far stare bene chi li sceglie. Questo è il trucco dello staff di Le Iris, questo rende questo locale bergamasco un'ottima scelta per chi cerca qualità e garanzia in un contesto elegante ma amichevole.

LE IRIS BAR

Viale Vittorio Emanuele II, 12 – Bergamo (BG)

Telefono: 035 217037 | www.leirisbar.com

Data di creazione

10/11/2025

Autore

marco-digiovanni