

FEBBRAIO 2019

pag. 52, 54



Per dare alla tua serata il giusto tocco romantico  
brinda al tuo amore con un drink speciale

## *Il Drink*



### **BRINDA CON A LONG WAY TO SEE YOU**

**Mario Farulla**, barman del Ristorante **Baccano** di Roma, ha ideato il drink *A long way to see you*, per un perfetto brindisi all'amore.

#### **INGREDIENTI**

30ml rum Trois Rivières Cuvée de l'Océan, 20ml di Godet Cognac, 20ml di Martini Rubino infuso alle rose e mele, 10ml di Suze, 15ml di Martini Bitter Riserva, 2 gocce di Granatina.

#### **PREPARAZIONE**

Mescola, raffredda gentilmente e versa in una coppa ghiacciata. Aggiungi un cubo di ghiaccio per mantenere la temperatura e guarnisci con pavè di mela disidratata e boccioli di rosa canina essiccata.



## *Il Drink*

### **BRINDA CON LA VERITÀ**

**Stefania Nanni**, barlady della **Pasticceria Nanni** di Prato ti suggerisce un cin cin con il suo cocktail, *La Verità*.

### **INGREDIENTI**

4cl di rum Don Papa, 3cl di succo di 1 lime, 2cl di sciroppo di lamponi e pepe nero Lungo Home Made, Selz al Karkadè q.b.,  
Bicchieri: Coppa Vintage.

### **PREPARAZIONE**

Metti tutti gli ingredienti nello shaker, con un top di selz a completare drink. Per lo sciroppo

home made: metti insieme lamponi, ribes e pepe lungo spezzato con zucchero semolato in sottovuoto per una notte.

Per il selz al Karkadè: metti in infusione il fiore di karkadè, aggiungi dello zucchero liquido, fai raffreddare a temperatura ambiente.

Con sparkler aggiungi 1 cartuccia di Co2 ogni 750 cl di prodotto.

