

Don Fashioned

INGREDIENTI

- 2 oz Don Papa Rum
- 0,5 oz zucchero liquido
- 1 drop Maraschino
- 2 drop Hopped grapefruit bitters
- 1 drop orange bitters

PREPARAZIONE

Mescolare gli ingredienti nel mixing glass per 20 secondi. Filtrare e versare in un rocks glass con ghiaccio. Decorare con scorzetta d'arancia.

COMMENTO

Tutto il carattere e la resilienza del classico Old Fashioned (1806) in un versione con rum morbida e fruttata.



Darker Don

INGREDIENTI

- 1,5 oz Don Papa Rum
- 0,5 oz succo di lime
- 2 dash Hopped grapefruit bitters
- 1 fetta di lime
- top con ginger beer

PREPARAZIONE

In un tumbler alto, colmo di ghiaccio, versare Don Papa Rum, succo di lime, il bitters e completare con ginger beer. Mescolare delicatamente, guarnire con fetta di lime e servire.

COMMENTO

Le note morbide di Don Papa e i toni pungenti della ginger beer. Un incontro fortunato che dà nuova linfa al classico Dark 'n' Stormy.

Manila Mai

INGREDIENTI

- 1,5 oz Don Papa Rum
- 0,5 oz purea di mango
- 1/2 lime
- 1 dash sciroppo d'orzata

PREPARAZIONE

Spremere mezzo lime nello shaker. Aggiungere lo sciroppo d'orzata e versare il rum e la purea di mango. Shakerare vigorosamente e versare in un highball riempito di ghiaccio.

COMMENTO

Aromi morbidi, speziati, esotici per questa interpretazione filippina del più celebre tra i drink Tiki. Don Papa dà al mix forma, forza e sostanza.

