

Quando IL DRINK È PRESTIGIOSO

LUCA PICCHI, CAPOBARMAN DELLO STORICO CAFFÈ GILLI DI FIRENZE, PROPONE CINQUE RICETTE ORIGINALI E INNOVATIVE, IN PARTE ISPIRATE A DRINK E PERSONAGGI STORICI DEL MONDO DELLA MIXABILITY. CINQUE PROPOSTE NEL SEGNO DELL'ECCELLENZA, REALIZZATE CON INGREDIENTI DI ALTA QUALITÀ

B BLACK

✓ 1/2 oz Grappa Vendemmia

Nonino

✓ 3/4 oz Moka Varnelli

✓ 5 Bsp circa Espresso ristretto
Illy 100% Arabica

✓ 1/2 oz China Clementi

✓ 2 dash Fernet Branca

Decorazione: corteccia di China, germoglio di menta.

Preparazione

Shake and Strain, vintage coupette.

Note e curiosità

Classici incroci di sentori tipici nostrani con intrecci balsamici. Questo drink da consigliarsi after dinner è ricco di richiami alla tradizione e alla farmacopea italiana, grande pioniera della moderna liquoristica. Vogliamo parlare dell'espresso italiano?

