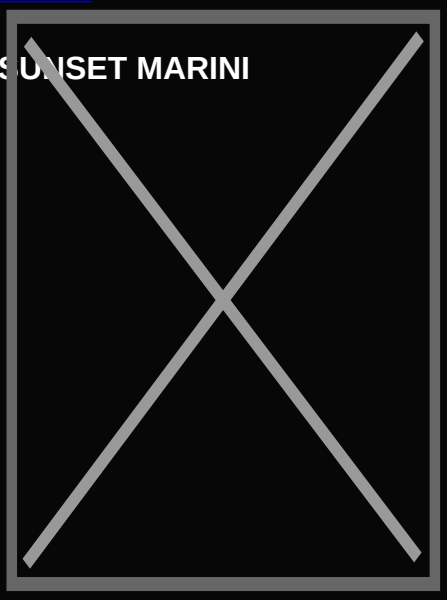
# Cocktails: tre ricette del Viktoria Lounge Bar

fernet-martini-000eb0c0

**Sunset Marini, Iberico e Fernet Martini, le ricette dei tre cocktail dei gemelli Paolo e Marco Marini**

**SUNSET MARINI**



**Ingredienti Porzioni Costo**

Limone 2 twist € 0,004
Ginger 1 scorzetta € 0,001
Menta Fresca 2 germogli € 0,08
Lime ½ € 0,20
Zucchero Liquido 1 dash € 0,08
Vodka 1 oz e ¼ € 0,35
Cranberry 2 oz € 0,20
Ginger Ale 1 top € 0,10
Cetriolo (per la guarnizione) 1 € 0,07
Totale € 1, 09

**Preparazione**

Questo drink, rinfrescante e dal colore accattivante, leggermente aperitivo, ma adatto ad ogni ora del giorno.

È uno dei must da provare al Viktoria Lounge ed è stato inventato da Gabriele Chiesa, barman professionista.

Si pestano sul fondo del mixing  glass due twist di limone facendo attenzione a toglierne la parte bianca, si aggiunge una piccola scorzetta di ginger, un germoglio di menta fresca, mezzo lime spremuto e un dash di zucchero liquido.

Una volta pestato si aggiunge 1oz e 1/4 di Vodka, 2 oz di Cranberry, si  shakera il tutto e si filtra dentro un bicchiere da vino colmo di ghiaccio.

Un top di Ginger Ale per concludere e una guarnizione con menta e twist di cetriolo e lime.

**IBERICO**



**Ingredienti  Porzioni  Costo**

Beefeater Gin  1 oz e ¼  € 0,49
Martini Rosé  ¾ di oz  € 0,18
Orange Bitter  2 gocce  € 0,01
Succo di Limone  1 dash  € 0,05
Zucchero Liquido  1 dash  € 0,08
Cetriolo  1  € 0,07
Arancia (per la guarnizione)  1  € 0,04
Limone (per la guarnizione)  1  € 0,04
Totale  €  0.96

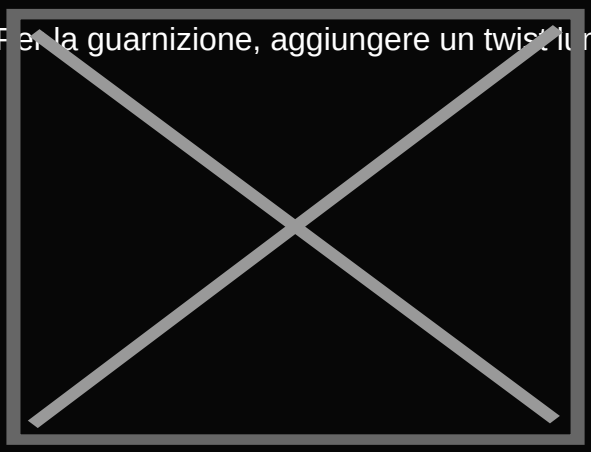
**Preparazione**

Un drink in coppa che è proprio farina del mio sacco; è un buon aperitivo agrumato e profumato che si sposa bene con antipasti di pesce o tartare.

Si versa nello shaker 1 oz e ¼ di Beefeater Gin, ¾ di oz di Martini Rosé, due gocce di Orange Bitter, un dash di succo di limone e un dash di zucchero liquido.

Aggiungere una piccola rondella di cetriolo senza pestarla, shakerare e filtrare il tutto in una coppa Martini.

Per la guarnizione, aggiungere un twist lungo di arancia e un twist di limone.



**FERNET MARTINI**

| **Ingredienti** | **Porzioni** | **Costo** |
|---|---|---|
| Buillet Rye Bourbon Whiskey | 1 oz e ½ | € 0,63 |
| Fernet Martini&Rossi | ½ oz | € 0,21 |
| Arancia (per la guarnizione) | 1 | € 0,04 |
| Cioccolato amaro | 2 tocchetti | € 0,10 |
| (da per abbinamento) | | |
| Totale | | € 0,98 |

**Preparazione**

Un cocktail messo a punto da mio fratello gemello Marco Marini nonché socio del Viktoria Lounge Bar. Si tratta di un ottimo after dinner dal sapore intenso dove si percepisce la ruvidezza di questo Rye e gli intensi profumi del Fernet.

L’arancia e il cioccolato completano il gusto di questo splendido drink.

Si mescola tutto nel mixing glass e si filtra in una coppa ghiacciata.

Per la guarnizione si passano due twist di arancia sul bordo della coppa e si serve su un piattino con 2 tocchetti di cioccolata amara fondente al 75%.