Il cocktail di Niccolò Avanzi: The Golden Age

img5800-ca859035

Niccolò Avanzi, bartender dell’esclusivo Excelsior Hotel Gallia di Milano, propone la ricetta per The Golden Age, un cocktail che miscela insieme Giappone e Italia, whisky, tea alla rosa e bergamotto e liquore alla violetta. Una katana addolcita dai sapori degli agrumi italiani.

Ingredienti:

- 50 ml Nikka Coffey Malt
- 30 ml tea alla rosa e bergamotto
- 15 ml liquore alla violetta
- 10 ml sciroppo di zucchero
- 10 ml succo di limone
- 4 dash orange & mandarin bitter

Preparazione:
Stir and strain, in coppetta, decorazione fiore.

Bartender: Niccolò Avanzi, un dandy a Milano

Up & down: la classifica degli spirits di Niccolò Avanzi