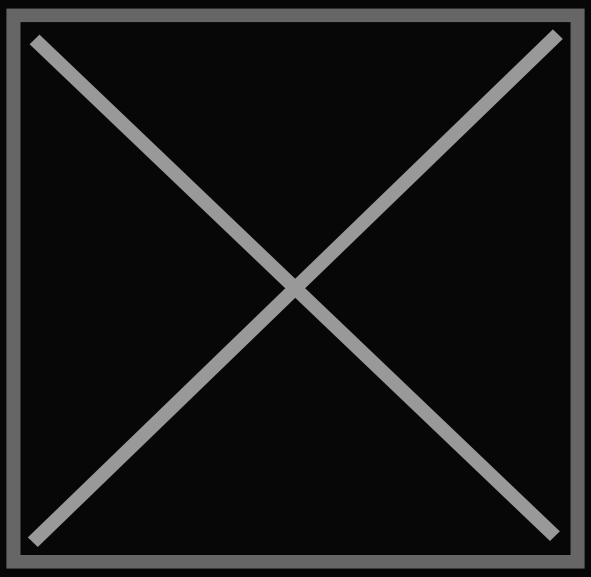
I cocktail di Valerio Gara, bartender del Pimm’s Good

img3154-8c918aca

Ecco le ricette di Valerio Gara, bartender del Pimm’s Good per realizzare due cocktail.

IL TÈ DELLE 5



Ingredienti:

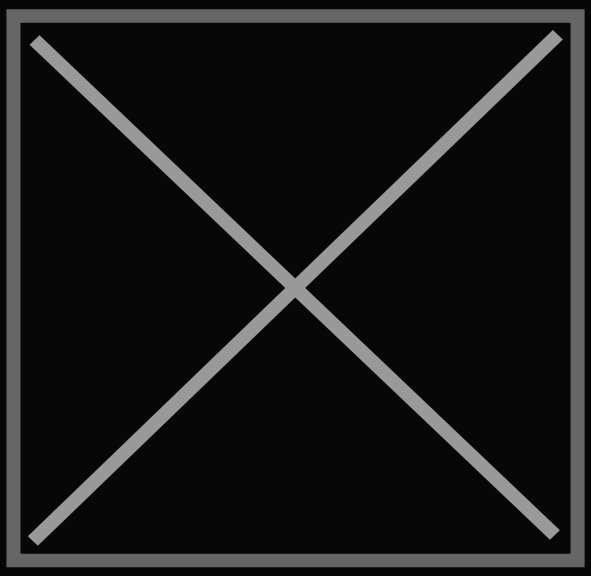
- Pimm’s N°1
- sciroppo Lapsang Souchong
- Black Walnut bitter
- Sale della Turchia affumicato
- lime
- albume

Side: Frutti rossi essiccati

Preparazione: Shake and strain

Bicchiere: Coppa

OCHO



Ingredienti:

- Alipus San Juan Mezcal
- Cynar
- sciroppo d’agave
- lime
- haba nero bitter
- Chinotto Neri
- albume
- lime essiccato e tajin

Preparazione: Shake and strain

Bicchiere: Tumbler

Un Pimm’s “sott’er celo de Roma”

La classifica degli spirits di Valerio Gara, bartender del Pimm’s Good