Terrazza Martini in Darsena / Le ricette dei cocktail del “Caffè Torino”

williams-martini-racing11-d611e2b6

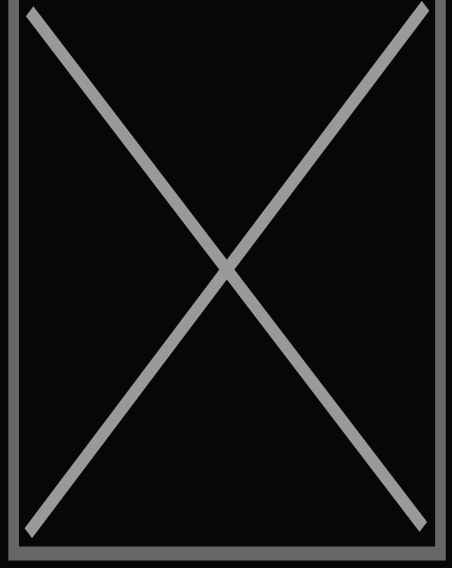
Ormai a Milano è un cult, la "temporary" Terrazza Martini in Darsena allestita durante il Gran Premio di Monza. Tre giorni nel nome della scuderia Williams Martini Racing dedicati agli amanti della Formula Uno (che possono assistere alle prove e alla gara grazie agli schermi predisposti) e a quelli del bere miscelato (che qui possono degustare i cocktail targati Martini).

[caption id="attachment_130150" align="aligncenter" width="300"]



Lo chef stellato Marcello Trentini[/caption]

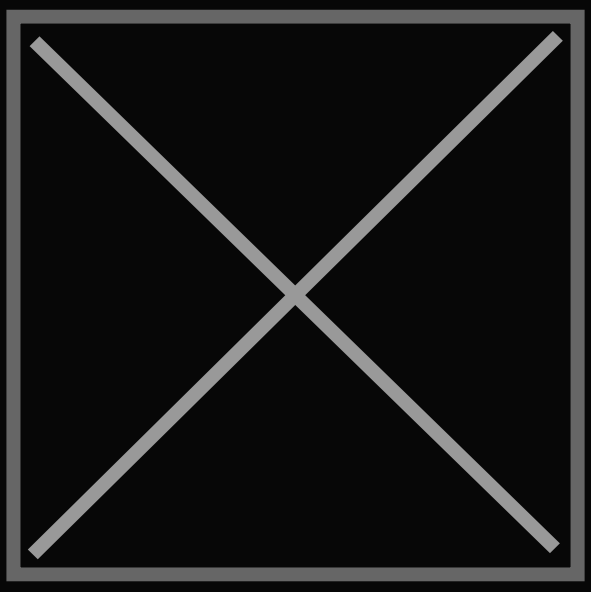
“Anche quest’anno Terrazza Martini in Darsena è un appuntamento da non perdere!”, assicura **Marco Alberizzi**, country manager di Martini & Rossi. Dopo la serata d’inaugurazione del 31 agosto, accessibile solo su invito e con ospiti **Felipe Massa** -il primo pilota della Williams Martini Racing-, lo chef stellato **Marcello Trentini**, il campione di flair **Bruno Vanzan** e la modella e attrice **Nina Senicar**, la terrazza dall’1 al 3 settembre, dalle 17.30, apre le porte al pubblico.



[caption id="attachment_130152" align="aligncenter" width="227"]

©AlexPietrogiacomi *https://twitter.com/alpietrogiacomi*[/caption]

Da venerdì a domenica 3, quindi, l’area adiacente al Mercato Coperto della Darsena si tinge di Martini con i bar tematici specializzati in Martini e Tonic (50% di tonica e 50% di Martini Bianco, Rosso o Rosato) e nel Martini Riserva Negroni (1/3 Martini Riserva Speciale Ambrato o Rubino, 1/3 Bitter Martini Riserva Speciale Bitter, 1/3 Bombay Sapphire gin, fetta di arancia, da servire in un Old Fashioned pieno di ghiaccio).



A proposito del nuovo **Martini Bitter Riserva Speciale**, il bitter che completa la gamma dedicata all’aperitivo italiano di cui fanno già parte il Riserva Speciale Rubino e il Riserva Speciale Ambrato, potrete provarlo al “Caffè Torino”, un’area dedicata all’interno della Terrazza pensata per omaggiare la città dove il vermouth è nato più di 150 anni fa con l’offerta dei cocktails Martini Riserva Negroni e

Martini Riserva Americano, insieme alle creazioni proposte da alcuni noti bartender (il primo, il 31 agosto, è stato Yuri Gelmini).

LE RICETTE DEI COCKTAIL DEI BARTENDER DEL “CAFFE’ TORINO”

1 SETTEMBRE – LUCA ANGELI

TORINO SHAKEN
5cl MARTINI Riserva Speciale Bitter
2cl sciroppo di zafferano
Crusta di camomilla
Servire nel bicchiere Old Fashioned pieno di ghiaccio

NEGRONI MEDITERRANEO
5cl MARTINI Riserva Speciale Rubino
2cl MARTINI Riserva Speciale Bitter
2cl BOMBAY SAPPHIRE gin
Acqua di mare
Scorza di pompelmo rosa
Sale Maldon
Servire nel bicchiere Old Fashioned pieno di ghiaccio

2 SETTEMBRE – VANESSA VIALARDI

ARIA DI TORINO
2cl MARTINI Riserva Speciale Rubino
1 cl MARTINI Riserva Speciale Bitter
1 cl sciroppo ai fiori di sambuco
2 cl succo di pompelmo rosa
Top di ginger beer
Velluto di bergamotto
Scorza di limone
Servire nel bicchiere Old Fashioned pieno di ghiaccio

NEGRONI FIORITO
3cl MARTINI Riserva Speciale Ambrato
1,5cl MARTINI Riserva Speciale Bitter
1,5cl ST-GERMAIN liquore ai fiori di sambuco

1,5cl BOMBAY SAPPHIRE gin
2cl cordiale ai fiori di ibisco
Essenza di lavanda
Rosa essiccata
Servire nel bicchiere Old Fashioned pieno di ghiaccio

3 SETTEMBRE – CLAUDIO PERI
PASSION RISERVA
4,5cl MARTINI Riserva Speciale Bitter
2,5cl succo fresco di lime
2,5cl passion fruit frullato
3 gocce bitter al cardamomo
Shakerare e servire in bicchiere ballon con un ciuffo di rosmarino come guarnizione

POLAROID
3cl MARTINI Riserva Speciale Bitter
3cl BOMBAY SAPPHIRE gin
3cl Montenegro
5ml LAPHROAIG® whisky
Profumo di bergamotto
Miscelare e servire in un bicchiere Old Fashioned pieno di ghiaccio

31 AGOSTO - YURI GELMINI
ALBERO DELLE FARFALLE
3cl MARTINI Riserva Speciale Rubino
3cl MARTINI Riserva Speciale Bitter
1cl ST-GERMAIN® liquore ai fiori di sambuco
Top di chinotto
Scorza di limone
Fogliolina di salvia
Servire nel bicchiere Old Fashioned pieno di ghiaccio

NEGRONI DI PERSIA
3cl MARTINI Riserva Speciale Bitter
3cl MARTINI Riserva Speciale Ambrato
2 cl BOMBAY SAPPHIRE® gin
1cl infuso di ibisco, pesca, albicocca

Spicchio di pesca noce

Servire nel bicchiere Old Fashioned pieno di ghiaccio