La nuova drink list di Yuri Gelmini del Surfer's Den FOTO

gelmini-4887cb33

È il circo delle piante il tema della nuova cocktail list del **Surfer’s Den** di Milano creata da **Yuri Gelmini**. Il nuovo menu, una sorta libro illustrato da *Bianca Maria Fiorentino* a tiratura limitata, è articolato in 12 drink, 11 nuovi più l’ormai classico **Ape vigorosa***, un cavallo di battaglia di Yuri Gelmini.*

Che spiega: “Il menù è un biglietto da visita importante, nonché uno strumento di comunicazione. Una bella carta cocktail, curata nei dettagli e artistica, aiuta a incrementare il business del locale”. **Volete vedere qualche pagina del suo menu? Sfogliate la gallery, dove troverete anche le foto e le ricette dei quattro cocktail che abbiamo provato.**

[ngg_images source="galleries" container_ids="198" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Drink nel segno della ricerca e dell’equilibrio con protagoniste le piante. “Per me fiori e piante sono dei collaboratori. Li uso come ingredienti, ma anche come elementi decorativi capaci di enfatizzare profumi e aromi”. È il caso, per esempio, de *La banda musicale*, un twist del Daiquiri fresco e particolarmente corposo grazie alla presenza del latte di mandorla, presentato con un fiore di origano.

Tra l’altro, barman, nella prossima inchiesta in uscita a novembre su **Mixer** vi parleremo proprio di **fiori e cocktail. Un connubio virtuoso, a patto che si utilizzino con cognizione di causa e che si evitino sprechi ed eccessi.**