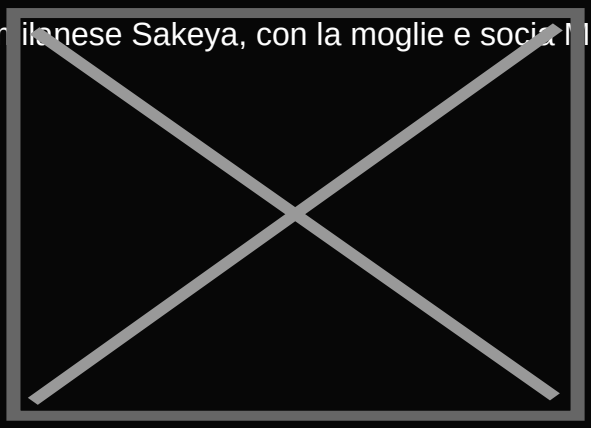
Bartending, ecco le ricette di Sakeya

mitsuoko-8462f230

La ricette proposte da Lorenzo Ferraboschi, fondatore di Sake Company e proprietario del locale milanese Sakeya, con la moglie e socia Naiko Takashima.



MITSUOKO

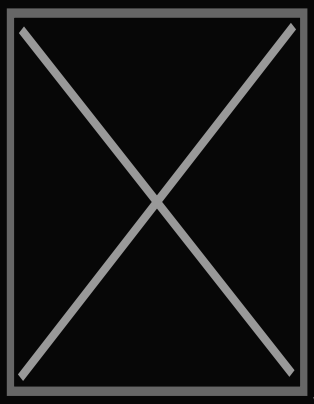
Un freschissimo sake drink dedicato a una delle fragranze orientali più importanti della storia delle maison profumiere francesi.

Bicchiere: Tazza da tè giapponese

Tecnica: Stir e Strain

Ingredienti:

- Sake Urakasumi Kiippon Tokubetsu Junmai
- liquore all’erba cedrina
- dry vermouth
- infuso al lemongrass e pepe
- Sansho
- Yuzu-shu
- bitter al tè nero e profumo al legno di cedro



SENSEI

Un Perfect Manhattan visionario in perfetto stile giapponese, caratterizzato da interessanti note tostate e di frutta secca con un finale amaricante complesso.

Bicchiere: Coppa Martini

Tecnica: Stir e Strain

Ingredienti:

- Shochu di sesamo
- Vermouth amaro & americano
- Bitter alla vaniglia

Bartending: Sakeya, la storia fusion di Lorenzo Ferraboschi

Up & Down, la classifica degli spirits di Lorenzo Ferraboschi