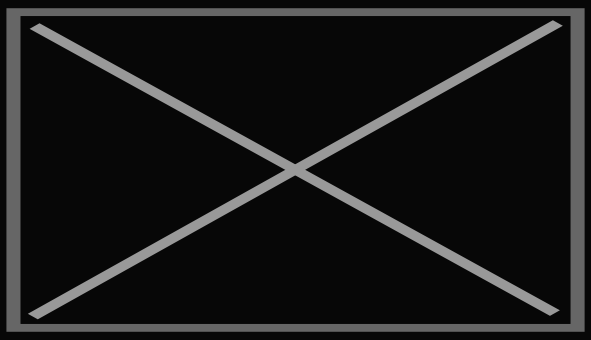
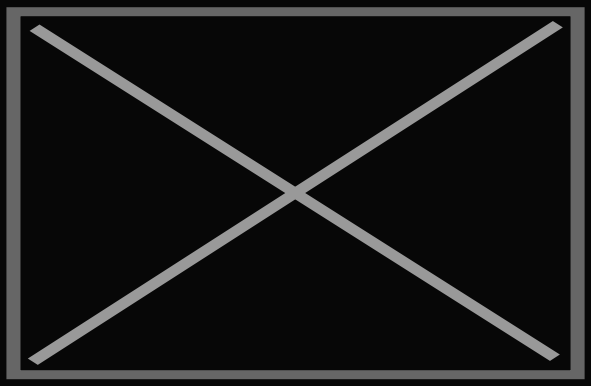
Alessio Miraglia: Le bollicine? Abbassano il drink cost. TROPI TUTORIAL

alessio-miraglia-tropi-tutorial-b33f539e

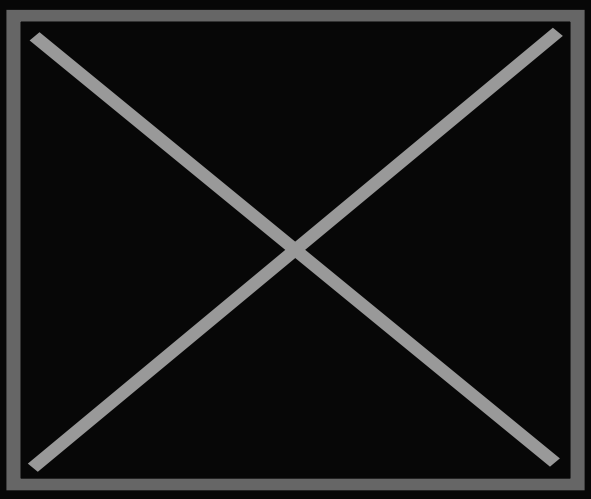
Alessio Miraglia, da oltre 10 anni barman de **Le Biciclette** di Milano, ha le idee chiare sulle tendenze in fatto di mixability.



“I clienti oggi chiedono soprattutto cocktail a bassa gradazione alcolica, beverini e leggermente fruttati. Per venire incontro alle loro richieste ho quindi ideato un drink a base di passion fruit, spremuta d’arancia, liquore al mango, rum chiaro e top di prosecco”.



Il cocktail in questione si chiama **Tropi** e farà parte della nuova cocktail list ideata da Miraglia per celebrare i 20 anni de Le Biciclette. Noi lo abbiamo provato e vi garantiamo che piacerà.



Volete imparare come si fa? Guardate il video tutorial.

Ricetta del Tropi

Tecnica: shake&strain
Bicchiere: coppetta
Ingredienti:
1 passion fruit
2 cl spremuta d’arancia
2 cl liquore al mango
3 cl rum chiaro
Top spumante