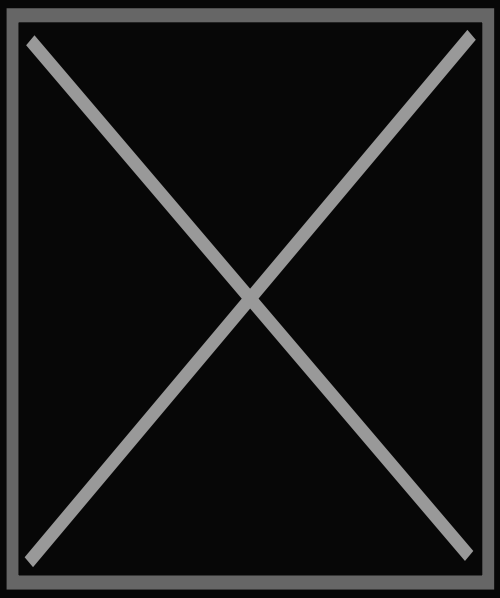
TUTORIAL Moulin Rouge, lo Spritz di Edoardo Sandri dell’Atrium Bar

edo-sandri-moulin-rouge-ae3bbd8f

Si chiama **Moulin Rouge** ed è il twist dello **Spritz di Edoardo Sandri**, head bartender dell’**Atrium Bar del Four Seasons Hotel di Firenze**.

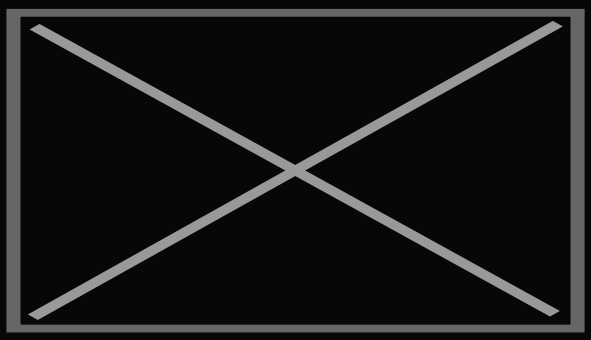
Mai pensato di proporre ai clienti che ordinano abitualmente lo Spritz una variante semplice, accattivante ma caratterizzante? Ecco una valida alternativa che rivisita il 'cugino' Hugo, a base di prosecco, St. Germain e frutti di bosco.



La ricetta del Moulin Rouge
Tecnica: Build
Ingredienti:
2,5 cl St. Germain Liquor
Top di prosecco extra dry

Frutti di bosco

Preparazione:
Versare in una coppetta con ghiaccio il St. Germain e colmare con Prosecco Extra Dry. Mescolare e decorare con frutti di bosco e una foglia di menta



L'Atrium Bar è l'unico cocktail bar italiano a partecipare a “Cocktails in the City” , il più importante evento dedicato alla miscelazione del Regno Unito dal 5 al 7 aprile a One Marylebone.
Il festival riunisce i più innovativi cocktail bar del mondo e si articola in degustazioni, workshop, iniziative, incontrando i barman e gli esperti del settore.
L’F&B Outlets Manager **Gabriele Fedeli** insieme a **Edoardo Sandri** presenteranno due cocktail pensati per l’occasione a base di Martini.

Il primo cocktail - 1743 meet Negroni - celebrerà la fiorentinità del Negroni, cocktail nato nella Culla del Rinascimento nel 1900, rivisitando la classica ricetta con ingredienti di alta qualità come la spuma di olio d’oliva e il liquore Alchermes, prodotto per la prima volta a Firenze dai monaci di Santa Maria Novella proprio nel 1743. L’altro cocktail presentato, 5 PM, si ispira invece a Londra ed al rito del Tè delle cinque, e unisce biscotti e Earl Grey.