Dalla California le ricette cocktail di Massimo Stronati

massimo-stronati-6-b504327a

Arrivano direttamente dalla California, le ricette degli esclusivi cocktail di **Massimo Stronati**, Bar Manager di Vina Enotca, locale storico di Palo Alto Vina Enotca.

PINEAPPLE TOMMY'S MARGARITA
1/2 oz. succo di limone fresco
1/2 oz. agave syrup
2 oz. tequila blanco infusa all'ananas arrostita e basilico
(vacuum)
Tech: shake and strain
Glass: old fashioned
Ghiaccio: big chunk of ice
Garnish: ananas disidratato e foglia di basilico

NERO
1/2 zolletta di zucchero
peychaud bitters qb
soda water qb a sciogliere la zolletta
1 1/2 oz. Ocho tequila reposado
1/2 oz. Liquore strega
Top milk stout beer freewheel brewery
Tech: old fashioned cocktail
Glass: big ice cube
Garnish: limone caramellato

MILANO
1 oz. Vermouth style .31 Rosso

1 1/2 oz. Spirit Work barrel aged gin
1 bar spoon Marsala florio secco
1/2 oz. liquore alla ciliegia aromatizzato
al peperoncino (vacuum)
2 gocce di Fernet Branca
Tech: stir and strain
Glass: nick&nora coppetta
Garnish: arancia caramellata



WALTER WHITE

1 oz. Americano Cocchi
1oz. Noilly Prat dry vermouth
1 oz. Old Duff genever
1 goccia peychaud bitters
Tech: stir and strain
Glass: old fashioned
Ghiaccio: ice cubes
Garnish: zest di limone

NEGRONI AGGIUSTATO
1 oz. Bitter Martini Riserva Speciale
1 oz. Cocchi vermouth storico Torino
1 oz. Gin latitude 45 Rossi di Angera
1 barspoon Italicus Rosolio di Bergamotto

Tech: stir and strain
Glass: asti coupette
Garnish: twist limone

photo credit: Risada Panavija / Hannah Chamberlain

La Miscelazione a 5 stelle di Massimo Stronati