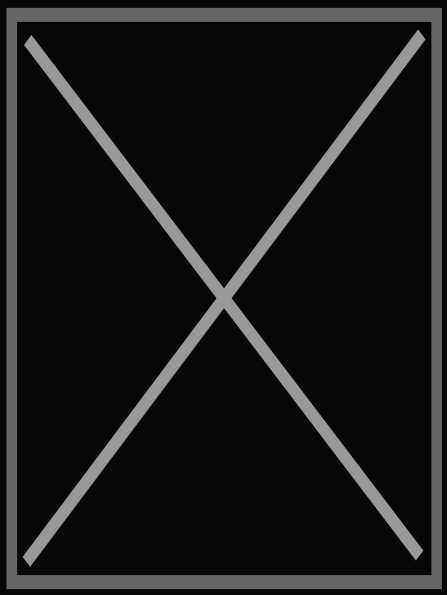
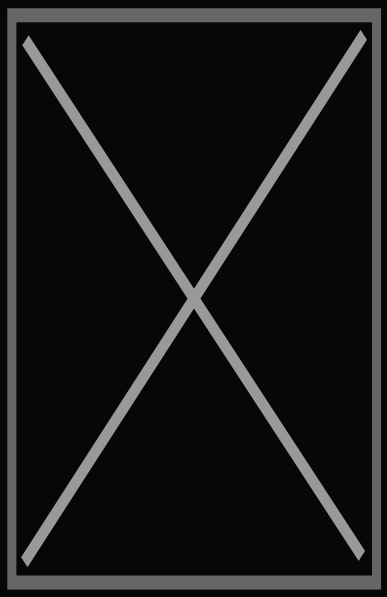
I signature drink analcolici dei barman italiani

cocktail-3408834-640-a23e5da3

Complici la crescente attenzione per salute, linea e qualità delle materie prime, nonché il maggior interesse per il mondo del bere miscelato, i cocktail senza alcol sono più richiesti di un tempo. La tendenza è in divenire ed ecco alcuni barman che hanno raccolto la sfida con i loro signature drink analcolici.



BELLE EPOQUE di Luca Picchi
Tecnica: Shake and Strain
Bicchiere: secondo la propria fantasia
Ingredienti:
60 ml spremuta di pompelmo
60 ml estratto di ananas
30 ml nettare di fragola
Decorazione: Marshmallow tostato, fragola, menta



RALPH di Edoardo Sandri

Tecnica: Shake and Strain

Bicchiere: Lampadina

Ingredienti:

5 cl pompelmo infuso con Marshmallow

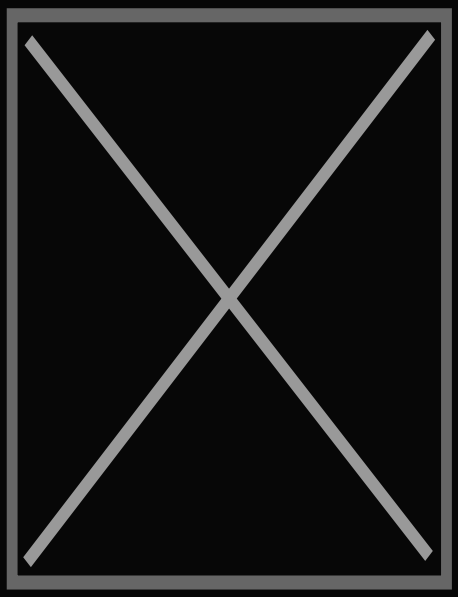
(cilindretti di zucchero)

3 cl succo di ananas

1 cl lime

Top di Lemonade

Decorazione: Starlight (barretta luminosa per la pesca) all’interno del drink e Marshmallow accanto al bicchiere



CRISTIAN SOBER di Riccardo Rossi

Tecnica: Shake and Strain

Bicchiere: barattolo 4 stagioni

Ingredienti:

60 ml Seedlip Garden 108

30 ml succo di limone

30 ml succo di arancia

30 ml sciroppo di passion fruit

15 ml purea fresca di fragola

1/2 passion fruit

Decorazione: Menta, passion fruit, zucchero a velo



VIRGIN LIME RICKEY di Leonardo Cappiello

Tecnica: Build

Bicchiere: Tumbler alto

Ingredienti:

1 lime

15 ml di sciroppo di zucchero

2 gocce di angostura

Top di acqua gassata

Decorazione: Fettina di lime essiccata tagliata a rondella

Zero alcol, mille opportunità