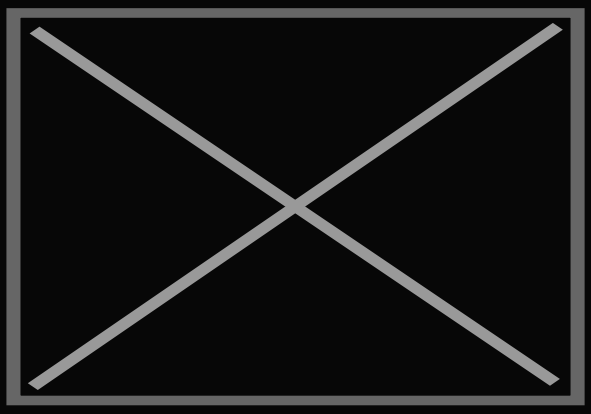
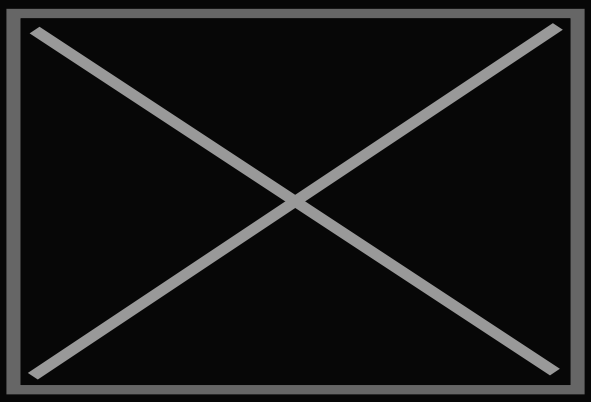
Le ricette cocktail a base tè

cocktail-base-te-14-1-af8aec0e

Trainato dai crescenti fenomeni del salutismo alimentare e dell’attenzione al benessere, il tè è tornato di moda. anche nel mondo del bere miscelato: ecco le ricette cocktail di alcuni bartender di spicco della miscelazione italiana.



ORIONE
di Mattia Lissoni del Pinch di Milano
Ingredienti:
2 oz jasmine dragon tea
1/4 oz centrifugato di zenzero
1 oz crema di cacao
1 oz rum agricole bianco
Spuma di spremuta d’arancia
Orione è il connubio di ingredienti con una forte personalità individuale, proprio come le stelle di una costellazione.



TATOOINE

di Mattia Lissoni del Pinch di Milano

Ingredienti:

2 oz mix di agrumi (arancia, lime, pompelmo rosa)

3/4 oz sciroppo earl grey

1 ½ oz cachaca

Crusta di curry

Un drink fresco e dissetante, una bevanda perfetta per i climi desertici come quelli del mitico pianeta di Star Wars.

[caption id="attachment_151907" align="alignleft" width="315"]



Foto: Lorenzo Serafini Boni[/caption]

SATORI EXPERIENCE

di Francesco Serra dello Sketch di Livorno

Ingredienti:

40 ml Jin Jinzu

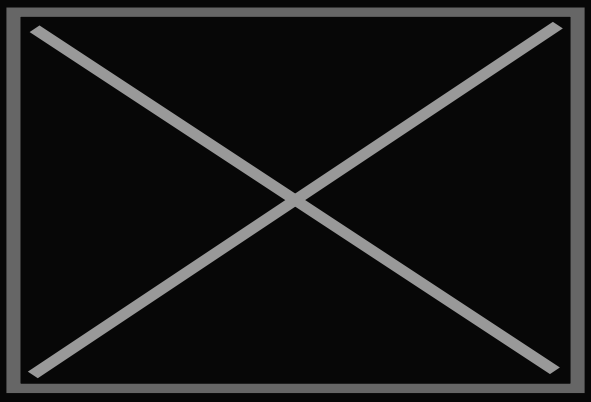
25 ml Sake Katori

20 ml Succo di Yuzu

15 ml Sciroppo di Tè Matcha

Top di soda aromatica al Ylang Ylang

Decorare con fiori edibili.



WONDERFUL TEA

di Mattia Verduci, del Lido di Gozzano

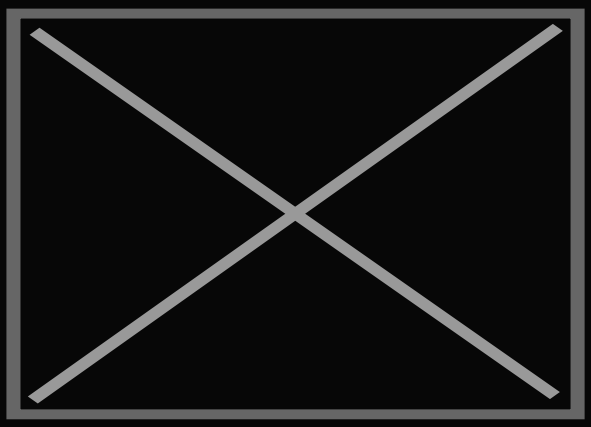
Ingredienti:

45 ml Jasmine Green Tea

45 ml Galliano

30 ml Half & Half

15 ml Lemon juice



THÈ VIOLA

di Salvatore D’Anna dell’Archivio Storico di Napoli

Ingredienti:

4 cl London Dry gin con infusione di

karkade e the english breakfast

2 cl vermouth bianco,

1 cl sciroppo alla lavanda,

2 dash orange bitter

q.b. albume

Servire in coppetta da cocktail.

La nuova era dei cocktail a base tè

Cocktail & tè: un’iniziativa originale, vincente e replicabile

Il tè svelato da Francesca Natali, tea stylist