Grappa e mixability: le ricette cocktail

grappa-mixability-04-1-f2d823a3

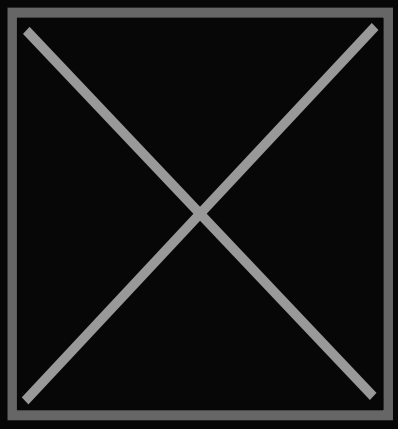
L’ultima sfida dei barman: i drink con la grappa. un prodotto versatile, ma di non facile uso. Ecco le ricette assolutamente da provare!

BORBOTTO
di Samuele Ambrosi patron del Cloakroom di Treviso



Tecnica: Shake and Strain

Ingredienti: 50 ml di Casta, grappa pensata per la miscelazione
30 ml spremuta di limone
20 ml sciroppo “fatto in casa” alla mela speziata
Gocce maraschino
Gocce Angostura Bitter
Albume
Decorazione: fettina di mela disidratata ed amarena



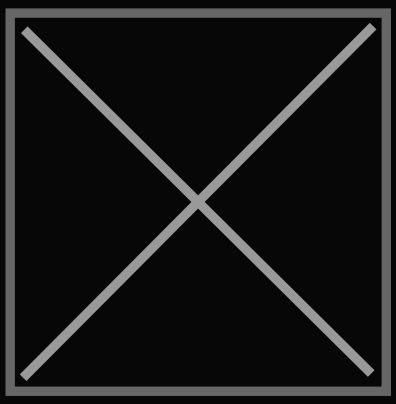
IL MYRTINEZ

di Luigi Barberis del Caffè degli Artisti nel centro di Alessandria
Tecnica: Stir and Strain
Ingredienti: 40 ml di grappa Mazzetti 7.0
30 ml di vermouth rosso
10 ml di vermouth dry
1 bar spoon Anisetta
2 dash Bitter alla lavanda



IL SOUR DEL SOLDATO

di Claudio Carminati, barman del Winter Garden Hotel di Grassobbio (BG)
Tecnica: Shake and Strain
Ingredienti: 40 ml grappa Nardini riserva 40
10 ml Elephant Sloe Gin
20 ml succo di limone
30 ml sciroppo home made al cardamomo
10 ml albume



GRAMMELOT

di Fabio Camboni bar manager di Kasa Incanto di Gaeta
Tecnica: Build
Ingredienti: 60 ml Grappa Berta Valdavì aromatizzata alla barba di granturco
10 ml liquore Strega
15 ml Sciroppo di mais nero
5 dashes jamaican bitter
Vaporizzata di finocchietto selvatico
Decorazione: Granturco fresco



ROSA DEI VENTI

di Antonio Landriscina, bar manager di Officine Riunite Milanesi di Milano
Tecnica: Shake and Strain
Ingredienti: 40 ml Grappa giovane
25 ml rosolio al bergamotto
25 ml miele di eucalipto sardo
2 dash Centerbe abruzzese
Decorazione: Lupini

Grappa, lo spirit del momento anche nella mixability