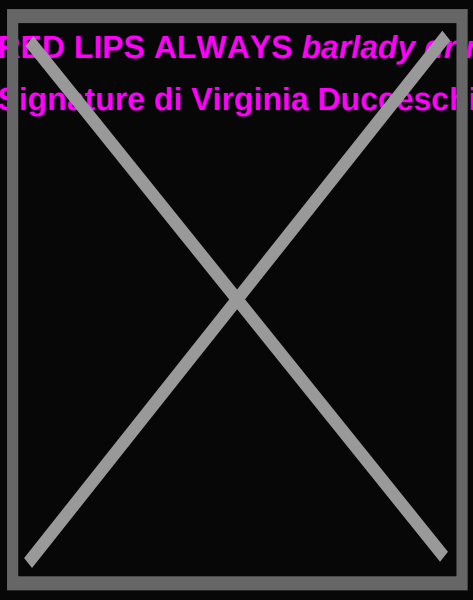
Barlady drink: 3 ricette delle barmaid Ducceschi, Bosco e Rocchi

cocktail-mai-stati-cosi-sexy-a3ad9d03

Barlady drink time! *Mixer* ha scelto per voi **tre ricette** facilmente replicabili o particolarmente originali di alcune delle barlady **protagoniste della nostra inchiesta dedicata alla professione barmaid.**

RED LIPS ALWAYS *barlady drink 1*
Signature di Virginia Ducceschi, barmanager REX Firenze



Tecnica: *Shake and Strain*

Categoria: *All Day Time*
Ingredienti:
50 ml gin
15 ml sciroppo tè verde
20 ml lime
25 ml albume
7,5 ml Cynar
Preparazione:
Versare gli ingredienti in uno shaker riempito con ghiaccio per due terzi, mescolare per 30 secondi,

filtrare con un colino in una coppetta da cocktail

Decorazione:

Rondella di lime essiccata al centro del bicchiere

SPRITZ CHEESE

Signature di Adriana Bosco bar manager all'Ithay di Cava De Tirreni (Salerno)



Tecnica: *Build*

Categoria: *Pre-dinner*

Ingredienti:

10 ml liquore alla banana

7,85 ml shrub al mango homemade

60 ml Porto Rosso infuso con Parmigiano Reggiano

80 ml bollicine brut

1 dash bitter al cioccolato

1 dash angostura bitter

Top soda

Preparazione:

Costruire direttamente nel bicchiere

Decorazione:

Nuvola di parmigiano e fragole fresche

PERLA DI KYOTO

Signature di Jessica Rocchi, un omaggio al Giappone ispirato alla cultura Zen Soto e Rinzai



Tecnica: *Shake & Double Strain*

Bicchiere: *Coppa Martini*

Ingredienti:

37,5 ml Konishi Hiyashibori

Gold Daiginjo Sake

30 ml succo di limone

1 squeezerdi sciroppo di agave (spremere per circa 4 secondi)

10 ml soluzione di Yuzu

3 o 4 bacche di cardamomo

Preparazione:

Versare gli ingredienti in uno shaker riempito con ghiaccio per due terzi, mescolare per 30 secondi, servire in una coppetta Martini raffreddata precedentemente e brinata con

la buccia di limone essiccato.

Decorazione:

Buccia di limone essiccato

Professione barlady, ecco perché sono di moda