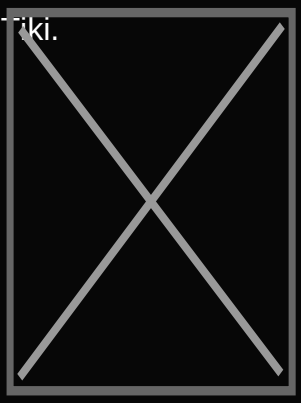
Le ricette cocktail di Giovanni Liuzzi

ricette-giovanni-liuzzi-d9f5d7a6

Giovanni Liuzzi, astro nascente nel mondo del bartending e patron di Paloma, ristorante e cocktail bar in chiave tropicale, propone alcuni dei suoi cocktail che strizzano l'occhio alle Hawaii e alla cultura Tiki.



BUBBLE TEN

Ingredienti:

Tanqueray Ten

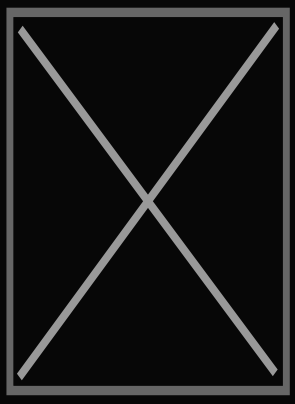
Tanqueray Ten infuso alla camomilla

Sciroppo di ginepro

Spremuta di lime fresco

Spremuta di pompelmo giallo

Crustas di liquirizia



VODOO MULE

Ingredienti:

Chairman’s Spiced rum

Spremuta di lime fresco

Sciroppo di zucchero muscovado

Ginger beer

Bicchiere: Collins terracotta

Con Giovanni Liuzzi dai Tropici a Monza… in un bicchiere