# Miscelazione vichinga: le ricette cocktail

Dai bar di Copenaghen e Aarhus, le due principali città della Danimarca, arrivano spunti e ricette nel segno della sperimentazione, della sostenibilità e del low alcol.

**EL BURRO ROSA**



**Twist del Gin Sour del Rømer, restaurant cocktail bar di Aarhus**

**Tecnica:**

Shake and double strain

**Ingredienti:**

5 cl gin

2 cl sciroppo di zucchero di canna

2 cl sciroppo d’uva home made

2 cl succo fresco di lime

6 foglie di menta come decorazione

Top di ginger beer

**DARK' N STORMY**



**Signature della drink list del bar dell'Hotel SP34**

**Tecnica:**

Build

**Ingredienti:**

12 cl di ginger beer

3 cl di rum delle Barbados

**PERSILLE**



**Il Persille (Prezzemolo) del barchef Vince Nielsen del Plata cocktail bar e dining di Aarhus**

**Tecnica:**

Shake and Double strain

**Ingredienti:**

4 cl akvavit

2 cl succo fresco di limone

5 cl di purea di prezzemolo

3 dash selleri bitter

Top di soda

**Le novità della miscelazione vichinga**