I cocktail di Domenico Abbate per Officine - Burgers and Drinks

Da bartender a formatore a proprietario del nuovissimo pub cocktail bar **Officine - Burgers and Drinks**, **Domenico Abbate** ci propone una serie di accattivanti ricette cocktail da provare subito.

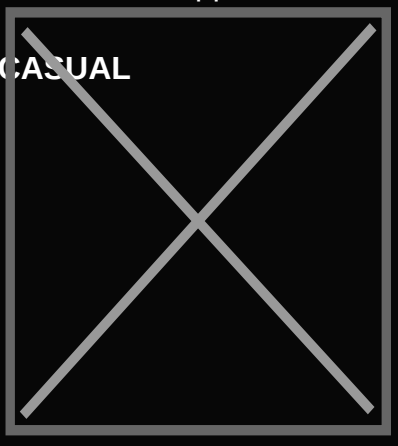
HELLO MY BABY



Ingredienti:

4,5 cl Mixturae
1,5 cl liquore pompelmo rosa
1,5 cl succo pompelmo rosa
0,75 cl succo lime
0,75 cl sciroppo d’agave
1 drop Orange bitter
Tecnica: shake ‘n’ strain
Guarnizione: Zest pompelmo
Bicchiere: coppa cocktail

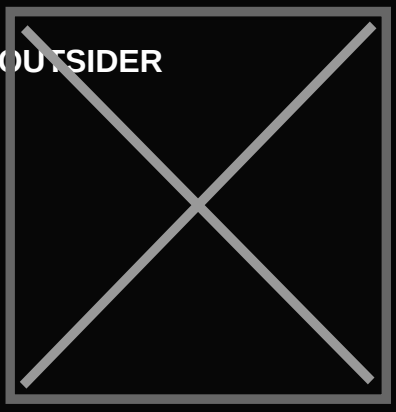
CASUAL



Ingredienti:

6 cl Rummix
1,5 cl Orange curacao
1,5 cl Lime
1,5 cl Pompelmo
2 cl Falerum
1,5 cl Passion fruit
0,75 cl Chartros giallo
2 drop peychaud bitter
Tecnica: build
Guarnizione: Ribes e menta e foglie d’ ananas
Bicchiere: Tiki mug

OUTSIDER



Ingredienti:

4,5 cl Tequila blanco pepe rosa e ananas
1,5 cl Chartros verde
1 drop Angostura
1,5 cl Sciroppo d’agave
4 cl Mix agrumi
Top Spuma di the macha dolce
Tecnica: shake ‘n’ strain
Guarnizione: Crustas a V di semi di papavero
Bicchiere: coppa cocktail

Domenico Abbate, storia e sacrifici di un bartender formatore