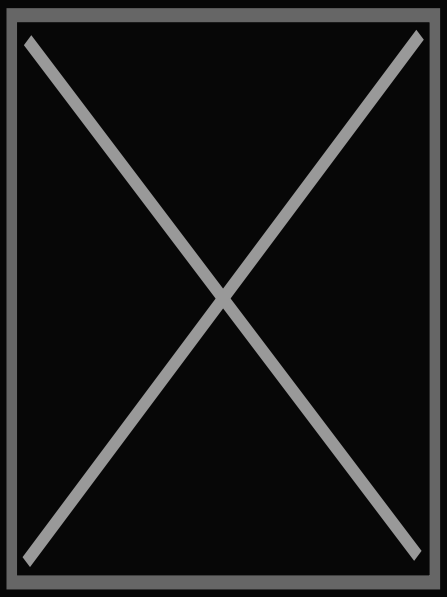
Il Rubì dello Skyline Rooftop Bar di Venezia

VIDEO TUTORIAL

rubi-3-ac3da4e6

Si chiama **Rubì** ed è il signature cocktail dello **Skyline Rooftop Bar dell'Hilton Molino Stucky di Venezia** protagonista del nostro nuovo video tutorial.

Dallo **Skyline Rooftop Bar** dell'**Hilton Molino Stucky di Venezia** arriva la ricetta del Rubì.
Guarda il nostro video tutorial se sei cerca di spunti per drink low alcol semplici e accattivanti.



La nuova drink list dello Skyline Rooftop Bar dell'Hilton Molino Stucky di Venezia punta su tre elementi: bassa gradazione alcolica, estetica di richiamo con cocktail dai colori accesi e decorazioni semplici per ridurre il tempo di preparazione.
Non a caso il menù è a forma di tavolozza. Articolato in 21 signature ideati e firmati dalla squadra guidata dal bartender Gabriele Cusimano, è organizzato per scala cromatica con i drink presentati come un'opera d'arte.

Tra questi noi vi proponiamo l**a video ricetta del Rubì**, un cocktail dal sapore dolce servito in coppetta che attira l’attenzione per la tonalità rosso porpora data dalla barbabietola.

LA RICETTA

Rubì

TECNICA:

Shake and Strain

INGREDIENTI:

25 ml lime fresco

10 ml nettare di agave

15 ml succo di barbabietola

25 ml Aperitivo Nonino

30 ml tequila

ghiaccio