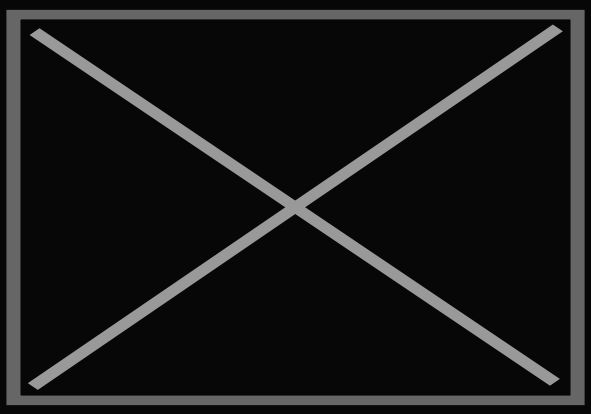
Tutorial: Nuage Doux drink di Vincenzo Tropea del Pierluigi di Roma

20200105-011611-1840c17e

Vincenzo Tropea, bar manager del cocktail bar Pierluigi a Roma, spiega ai lettori di Mixer Planet come preparare il suo drink signature Nuage Doux.

Gli ingredienti del Nuage Doux di Vincenzo Tropea? Black Tears Rum, Venti L'Amaro Italiano, Oscar 697 vermouth rosso, 4 gocce di Pimento Dram e un'aria di vaniglia e sciroppo d'orzata come decorazione.



Due note sul locale

Il cocktail bar fa parte del Ristorante Pierluigi ed è progettato per accogliere il cliente prima e dopo il pasto. In stile americano, il bar permette di gustare cocktail accompagnati dai piatti della cucina.

A farla da padrone è il grande bancone in marmo Emperador Dark con espositori per bottiglie realizzati a mano in ottone color ambra.