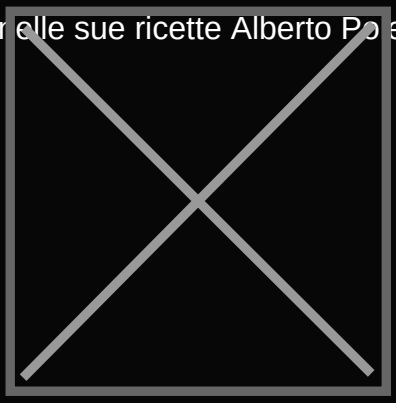
Le ricette cocktail di Alberto Poletti

alberto-poletti-ricette-cocktail-bee4141b

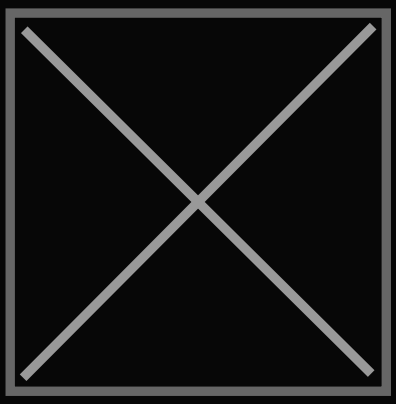
“Il vero segreto di un buon drink? Dietro ogni cocktail è importante ci sia una storia”. Ce lo racconta r elle sue ricette Alberto Po etti, attore per un soffio, oggi protagonista nel mondo del bartending.



ARIA

- 30 ml Generous Gin
- 45 ml St. Germain
- 30 ml succo di limone fresco
- 15 ml sciroppo di zucchero
- 15 ml albume d’uovo pastorizzato
- 2 vaporizzate di tintura alla lavanda Bordiga

Tecnica: shake and strain
Guarnizione: fetta di lime essiccato
Bicchiere: coppetta cocktail



FELICITÀ DI CAMILLERI

- 40 ml Limoncello
- 20 ml Passito di Pantelleria
- 1 barspoon marmellata di limoni
- 15 ml float Amaro Averna

Tecnica: shake and strain
Guarnizione: rametto di rosmarino e scorza di limone
Bicchiere: Napoleon



AMERICANO 23

- 35 ml Bitter Campari
- 25 ml Amaro Averna
- 5 grammi di Effervescente Brioschi
- top soda

Tecnica: Build
Guarnizione: fetta di limone essiccato
Bicchiere: tazza con manico

Alberto Poletti, vita dietro il bancone