Le ricette cocktail di Christian Sciglio

ricette-cocktail-christian-sciglio-580b13ab

Christian Sciglio, patron e bartender di Morgana Taormina, mette i viaggi nello shaker. E in giro per il mondo ha imparato tanti trucchi che infonde nel suo lavoro e anche nei cocktail, eccone alcuni in esclusiva per Mixer.

BREZZA



- 5 cl Tanqueray Ten

- 2,5 cl Vermouth dolce
- 5 foglie di Basilico
- Lemon grass
- 4 fette Cetriolo
- 1/2 Lime
- 1 cl Sciroppo di zucchero

Metodo preparazione

Pestare basilico, lemon grass e cetriolo in un boston e aggiungere il resto degli ingredienti. Versare il liquido in un riccio o in una coppetta ben ghiacciata.

MR. ROBERTS



- 4 cl Vodka Ketel One

- 2 cl Liquore Southern Confort
- 1,5 cl Triple sec
- 1,5 cl Liquore Mandarinetto
- 1/2 Lime
- 1/2 Passion fruit
- 1/2 spoon Zucchero

Metodo preparazione

Mettere nel bicchiere lime, zucchero e pestarli, aggiungere il passion fruit, colmare con il ghiaccio rotto e aggiungere il resto degli ingredienti. Mescolare con un bar spoon. Decorazione e presentazione: fettina di lime disitratato e 1/4 di passion fruit caramellato.

SICILY MY LOVE



- 3 cl Rum Flor de cana bianco
- 2,5 cl Moscato Kabir
- 1,5 cl Sciroppo di zagara
- 1,5 cl Succo d’arancia
- 1,5 cl Succo di limone
- Top up Tonic water fever tree

Metodo preparazione

Mettere tutti gli ingredienti, escluso la tonica, in uno shaker tipo cobbler; colmare con ghiaccio, shakerare e versare nel bicchiere. Decorazione e presentazione: peel di limone, peel di arancia e spolverata di zagara.

Christian Sciglio, un bartender in continua evoluzione