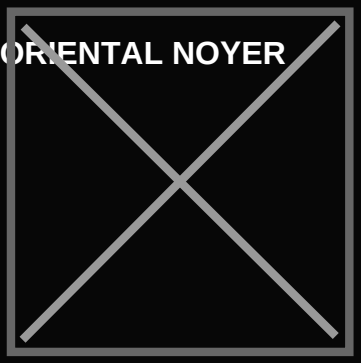
Le ricette cocktail di Simone Baggio

specialty-in-gdo-1-1-cce3cecf

Simone Baggio, l’uomo del sakè e del drink-food pairing, una commistione tra cucina italiana e giapponese con sentori dalla Grande Mela, si racconta con una selezione di tre cocktail.



Dal codice morale e militare dei samurai un cocktail che racchiude la calma

e i loro princìpi
– 20 ml sciroppo di Miso 2:1
– 20 ml kombutcha
– 30 ml sake
– 30 ml Calvados Morín 10 años
– 3 gocce bitter allo yuzu
Tecnica: Stir & Strain con tutti gli ingredienti



Una fusion con prodotti veneti e giapponesi

– 1 bar spoon Grappa al tabacco Capovilla
– 30 ml di spremuta di arancia
– 15 ml di Umeshu sake
– 15 ml di sciroppo di cannella e chiodi di garofano
– 20 ml di infuso di the verde e mela cotogna
– 30 ml di Vodka Polugar
Tecnica: Shake & Strain

DAI CARAIBI ALL'ITALIA



La mia passione in un viaggio di sapori e di esperienze

– 45 cl Abuelo Rum 7 años
– 30 cl sciroppo ai 5 pepi
– 15 cl infuso di camomilla Romana,
– 20 cl pompelmo rosa
Tecnica: Shake & Strain

Simone Baggio, tra sakè e drink-food pairing