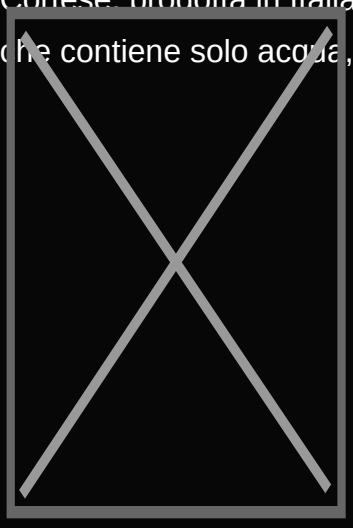
Americano Napoletano, il drink realizzato da Patrizia Bevilacqua

patrizia-bevilacqua-5-c9d0e8c4

Un drink che rappresenta il cavallo di battaglia di Patrizia Bevilacqua, Brand Event Manager napoletana, da sette anni a Milano, che ha voluto omaggiare, con questa rivisitazione, il classico cocktail Americano. Il cocktail è presente in diverse drink list di locali milanesi quali: Ristorante Savini in Galleria, Cube ed El Pecà, oltre a tanti altri locali. Semplice da realizzare, si prepara con Martini Rosso, che rappresenta Torino; il bitter Campari, che rappresenta Milano, il caffè Borghetti, il liquore alla nocciola Frangelico, che ricorda il Caffè del Professore a Napoli e infine una top di Pure Tonic Cortese, prodotta in Italia da Bevande Futuriste - azienda per cui lavora la bartender - tonica naturale che contiene solo acqua, sali minerali, zucchero e autentico chinino naturale.



INGREDIENTI

3 cl vermouth Martini Rosso
3 cl bitter Campari
1 cl caffè Borghetti
1 cl liquore alla nocciola Frangelico
Top Pure Tonic Cortese

Bicchiere: Tumbler basso
Garnish: arancia essiccata e chicchi di caffè tostati

PREPARAZIONE

Il drink si prepara con la tecnica build. Versare tutti gli ingredienti, tranne la Pure Tonic Cortese, in un tumbler basso precedentemente raffreddato. Aggiungere ghiaccio fino a colmare il bicchiere e completare con un top di Pure Tonic Cortese. Decorare con una fetta di arancia essiccata e tre chicchi di caffè tostati al momento con il cannello.