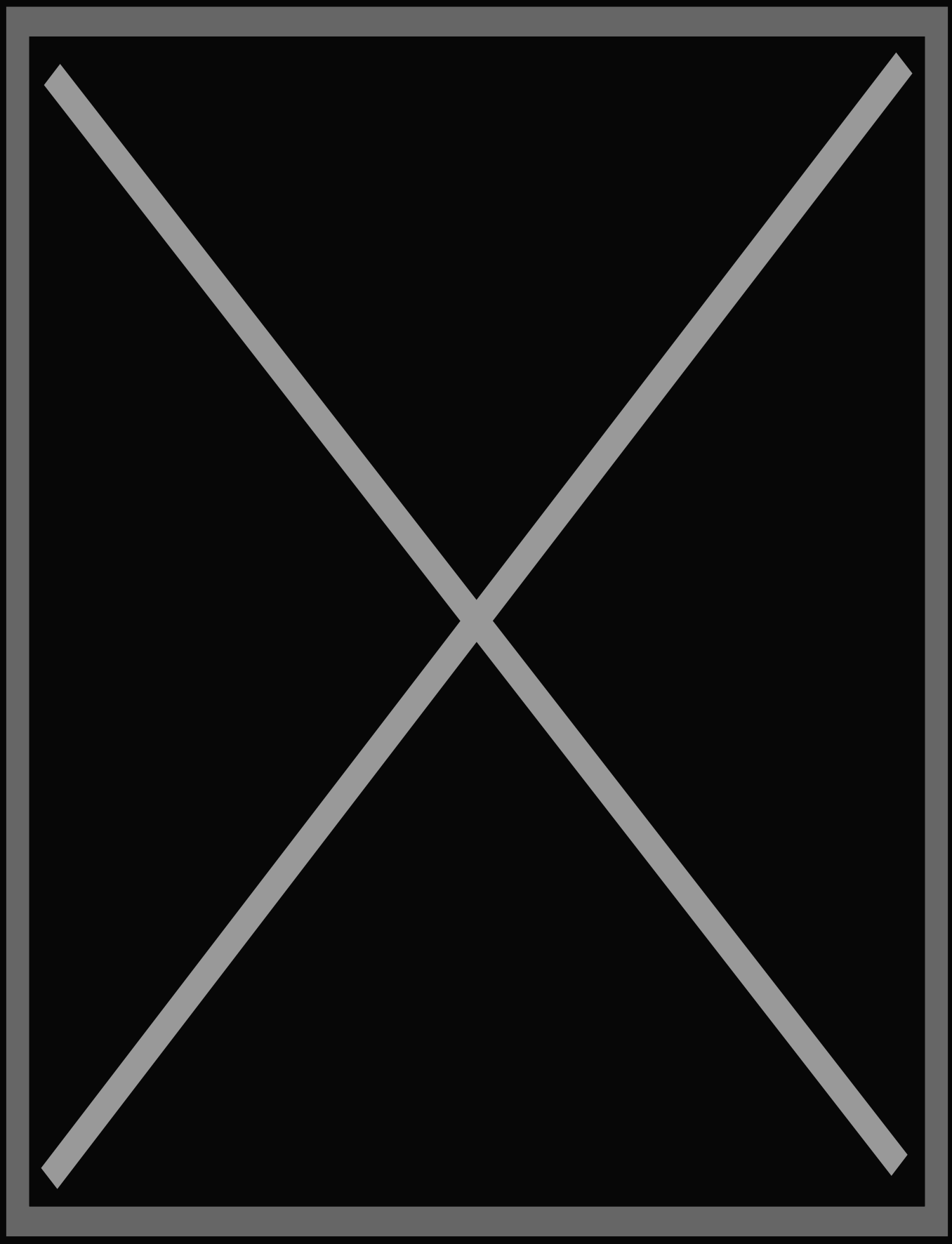
Cocktail tutorial: Eclissi, il twist del New York Sour del Ruah

eclissi-ruah-f6bc24b7

Eclissi è una rivisitazione del New York Sour con Gin Nordés. Un drink dal bilanciamento e dalla eleganza impeccabili.

Creato a San Vitaliano in provincia di Napoli dal barman Mario Donald, questo twist del New York Sour ha conquistato la maggior parte del pubblico del Ruah.

New York Sour twistIl Ruah è una pasticceria cocktail pizzeria restaurant bar, un locale dove si vive un'esperienza singolare.
I drink non sono solo rilassanti, ma anche divertenti e bilanciati in modo perfetto. Non basta: la cucina di prodotto e di qualità è proposta in abbinamento agli stessi cocktail (Eclissi incluso) in un food pairing virtuoso che spazia dai primi al pesce fino alla pizza gourmet.



Eclissi, la rivisitazione del New York Sour di Mario Donald del Ruah

Bicchiere:
Tumbler basso
Tecnica:
Shake and Strain
Ingredienti:
15 ml sciroppo home made di black tea e gelsomino
30 ml succo di limone
30 ml cordiale di vino e bucce di arancia
37,5 ml Gin Nordés
Float di vino Primitivo
Preparazione:
Unite tutti gli ingredienti tranne il vino Primitivo in uno shaker e agitate finché non è gelato. Versate in un Tumbler basso con dentro un grosso cubetto di ghiaccio.
Terminate con un Float di vino rosso Primitivo infuso al drangoncello. Profumate con una vaporizzazione di bucce d'arance e vodka.