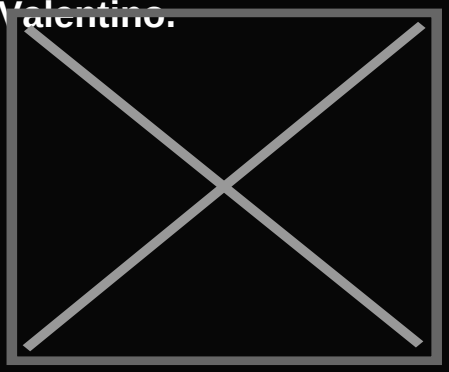
3 cocktail col Savoia Americano dedicati a San Valentino

savoia-americano-head-a2eb4073

Savoia Americano, il vino aperitivo con un gusto accattivante amaro-dolce, è l’ingrediente ammaliante di 3 drink creati per un brindisi fuori dal comune a San Valentino.



CHERRY & CHOCOLATE

Ingredienti:

35 ml Savoia Americano

20 ml Whisky bourbon

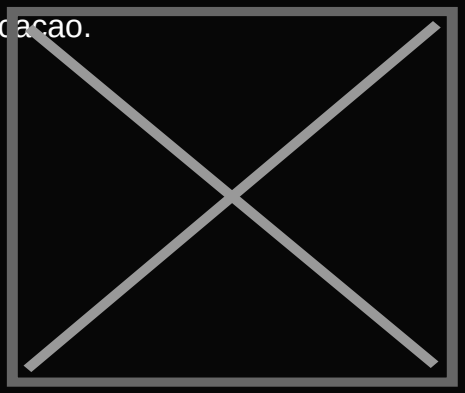
2 pizzichi di cacao amaro

Bicchiere: tumbler basso

Decorazione: amarene e cacao

Preparazione:

Miscelare gli ingredienti e servire in un bicchiere con ghiaccio, decorare con una amarena e polvere di cacao.



NEGRONI AL SAVOIA

Ingredienti:

50 ml Savoia Americano

25 ml Mezcal

3 scaglie di cacao amaro

Bicchiere: tumbler basso

Decorazione: un peperoncino

Preparazione:

Miscelare gli ingredienti e servire in un bicchiere con ghiaccio, decorare con un peperoncino rosso.



ROMEO E GIULIETTA

Ingredienti:

40 ml Savoia Americano

15 ml Italicus Rosolio al bergamotto

50 ml Prosecco

Bicchiere: tumbler

Decorazione: petalo di rosa rossa e polvere d'oro

Preparazione:

Miscelare gli ingredienti e servire in un bicchiere con ghiaccio; per dare un tocco di classe in più, decorare con un petalo di rosa rossa e polvere d’oro alimentare.