Amerigo, Black Margarita e Chilli Martini, le ricette di Thomas Martini

dsc-3973tomhas-a7a15200

Tre cocktail spiegati da Thomas Martini, bar manager dello storico Harry's Bar di Firenze

DSC_1279_01

Amerigo

Ingredienti
7 cl coppa Martini
3cl ananas fresco
1cl vino bianco
0,5 cl lime
0,5 cl granatina
2cl vodka
foglia di salvia

Amerigo nasce per mia mano per celebrare il sessantesimo anniversario di Harry’s Bar Firenze. È un drink adatto a tutte le ore della giornata, apparentemente dolce a primo impatto poi sapido con i sapori della salvia e di rosa, fresco come un giardino fiorito, con l’ananas e i sapori del vino bianco molto profumato.
Si presenta come un cocktail molto elegante e raffinato.

Black Margarita

Ingredienti
10 cl coppa Margarita

6 cl tequila scura
2 cl aurum
2 cl lime
crustas di sale nero di cipro

Un Margarita insolito, molto richiesto in questo momento, complesso nei sapori ma non meno fresco e dissetante dell’originale.

Chilli Martini

Ingredienti
10 cl doppia coppa Martini
10 cl gin Tanqueray Ten
gocce di sherry Tio Pepe in & out
peperoncino sfogliato
pepe rosa

Una ricetta che coniuga la purezza del Martini cocktail con gli aromi piccanti e riscaldanti dello sherry e del peperoncino, da non perdere se piacciono i sapori speziati.

Martini, di nome… e di cocktail: Thomas Martini si racconta