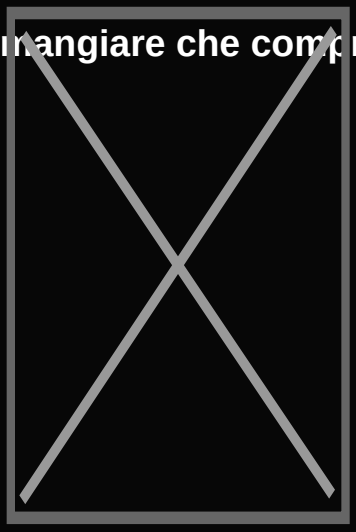
# L’aperitivo all’italiana di Gin Sabatini e Panino Giusto

thumbnail-mattia-lotti-brand-ambassador-sabatini-gin-8d8cefb8

**Lo chiamano Italian lifestyle ed è quel mix di ben vivere, buon bere e ben mangiare che comprende, tra le altre cose, l’aperitivo.**



Una celebrazione della geniale invenzione ha avuto luogo grazie all’unione delle forze tra il format “Aperitivo Giusto” e le “Sabatini Gin Night”, durante una serata andata in scena nel ristorante di Via Malpighi a Milano.

Dietro il bancone **Mattia Lotti**, Brand Ambassador **Sabatini Gin**, ha ideato tre cocktail speciali, ognuno accompagnato dal un diverso tagliere con una selezione di affettati italiani, formaggi, nodini di origine pugliese e un gnocco fritto e nella versione vegana hummus al curry biologico, capuliato di pomodorini secchi, carciofini sott’olio, pate? di capperi di Pantelleria e olive siciliane, elisir di Zibibbo con noci, fettine di mela verde accompagnate da fette di pane bianco e misto ai cereali fatto in casa.

I cocktail della serata sono stati:

**SABATONIC**

Un grande classico dell'aperitivo riproposto in chiave Sabatini Gin, dove tutte le sue nove botaniche concorrono a ricreare un gusto unico e avvolgente, con sfumature che rimandano alla campagna toscana.

**Ingredienti**:
Sabatini Gin
Acqua Tonica
Rametto di Timo

**CARDINAL SABATINI**

Una rivisitazione del classico drink Cardinale in cui le botaniche toscane si uniscono al gusto intenso del mirto, per trovare un perfetto equilibrio finale con Vermouth e Bitter.

**Ingredienti**:
Sabatini Gin
Vermouth Extra Dry
Mirto Bianco
Liquore Bitter
Zest di Limone

**THYME ME UP**

Il gusto aromatico del Cordiale al Timo esalta l'aromaticita? delle botaniche di Sabatini Gin mentre la soda al pompelmo rosa dona freschezza e una garnish di essenza di noce moscata fornisce un tocco che vira verso l’autunno

**Ingredienti**:
Sabatini Gin
Cordiale al Timo
Soda Pompelmo Rosa
Essenza di Noce Moscata