Gamondi Mule, rivisitazione light del Moscow Mule

20230217112103gamondimule-e79bf8c0

Mancano poche settimane all'8 marzo e, per festeggiare le donne, **Gamondi e Christian Olivari** propongono una rivisitazione del Moscow Mule in una versione light, armonica e dissetante. Protagonista è l'Amaro Gamondi - dal carattere gentile, erbaceo, balsamico – che, unito al succo fresco di limone, dona al palato una freschezza irresistibile. Ultimo tocco, la ginger beer: sexy e pungente, dà la pennellata miracolosa.

La ricetta del Gamondi Mule di Christian Olivari

Ingredienti:

5 cl Amaro Gamondi

3 cl Succo fresco di limone

Top di ginger beer

Metodo: Build

Bicchiere: Mug in rame

Garnish: Zenzero e ciuffo di menta