Sebastian Lombardo e i suoi tre imperdibili cocktail

schermata-2015-01-07-a-121400-27c4b73c

Sebastian Lombardo del Raval di Ancona suggerisce tre cocktail davvero originali.

PAPA DOBLE

Ingredienti

1 1/4 light rum

1/2 oz lime

1/4 MARASCHINO

2 oz pompelmo

1/2 oz dark rum

Procedura di esecuzione:

Un long drink fresco, dissetante e di carattere: gocce di lime e maraschino, si completa con rum bianco e succo fresco di pompelmo. Agitare il tutto e servire senza dimenticare di sottolineare con un float di rum scuro.

Schermata 2015-01-07 a 12.14.24GINGER FRESH

Ingredienti

Melange di Lime Ginger syrup

zucchero di canna

top di ginger ale

Procedura di esecuzione:

Un analcolico frizzante e pungente che si prepara direttamente nel barattolo da conserva.

Si pestano gli spicchi di lime, si aggiunge sciroppo allo zenzero home made e gocce di Raval bitters, colmare con ghiaccio e completare con ginger ale.

Schermata 2015-01-07 a 12.14.10**RAVAL N°5**

Ingredienti

Ingredienti: 1oz GreyGoose Orange

1oz Martini Gold

2 barspoon di sciroppo di gomma alla Galanga Odorosa

Procedura di esecuzione:

Non un cocktail ma “Le Parfum”! Dedica speciale per il quinto anno di attività del locale, per realizzarlo è stato creato un profumo a base di Galanga Odorosa e altre essenze naturali così da arricchire il mix speziato di Martini Gold e GreyGoose Orange.