Mercanti di Spirits cala il poker di cocktail natalizi

20241218100252shutterstock-2089723303-283b68f7

Home, Negroni R?volution, My Spritz PP e NocheBuena: sono **quattro i cocktail d'autore** che Mercanti di Spirits ha selezionato **per celebrare il Natale**. **A firmarli**, rispettivamente, **Daniele Gravagna** del Delta by Marriott, **Pasquale Gazzillo** del Kaiser di Aversa, **Fabrizio Scudieri** di Palazzo Petrucci a Posillipo (Napoli) e **Mattia Cipriani** de La Bottega del Folle di Orbetello.

Tutti celebrano la magia del Natale con **toni aromatici, sapori speziati e note fresche e decise** che evocano l'atmosfera delle feste.

LE RICETTE

HOME di Daniele Gravagna

Ingredienti:

3 cl Bitter Borbone
4,5 cl Corricella Gin
1,5 cl succo di verdello
Foam di zenzero (pan di zenzero)

Preparazione: Shake and strain

NEGRONI R?VOLUTION di Pasquale Gazzillo

Ingredienti:

3 cl Bitter Borbone Pigmento Rosso alla rosa canina e pepe rosa
3 cl distillato di agave puro 100% Agua Vega

3 cl Vermouth Borbone Rosso

Preparazione: Build

MY SPRITZ PP di Fabrizio Scudieri

Ingredienti:

1 cl sciroppo al basilico
2 cl succo di limone
4,5 cl Peach Liqueur Five Senses
2 cl succo di mirtillo rosso
Top di spumante metodo classico

Preparazione: Versare sciroppo, succo di limone e liquore in un tumbler alto colmo di ghiaccio. Mescolare leggermente, colmare con spumante e aggiungere il succo di mirtillo rosso al centro per creare una sfumatura di colore

NOCHEBUENA di Mattia Cipriani

Ingredienti:

5 cl Ron Relicario Superior
1 cl liquore al caffè
3 cl dulce de leche
2 cl panna fresca
Spolverata di noce moscata

Preparazione versione fredda: Shakerare tutti gli ingredienti con ghiaccio per ottenere una texture cremosa. Filtrare in una coppa e guarnire con noce moscata

Preparazione versione calda: Scaldare il latte con il dulce de leche, mescolare con il rum e servire caldo in una tazza