Nino Siciliano ci racconta due cocktail: Tawhaki e Pulp

nino-siciliano-e7047eed

Nino Siciliano (barman per passione), uno shaker, ingredienti di qualità e tanta fantasia. Ecco il mix perfetto per cocktail di tendenza come Tawhaki e Pulp, che Nino propone nel suo Speakeasy di Pomigliano d'Arco, locale di successo che ha un obiettivo inderogabile: fidelizzare il cliente.

nino siciliano TawhakiTawhaki

45 ml dark jamaica rum

20 ml apricot brandy

10ml pimento dream

Lime premuto

Ginger beer

Procedimento: agitare gli ingredienti escluso la ginger beer in un parisienne, versare un una mug tiki con ghiaccio tritato e colmare con ginger beer.

Costo: 8 euro

nino siciliano pulpPulp

45 ml mezcal "siete misterios"

15 ml genepì "des peres chartreux"

10 ml dry Curaçao "pierre ferrand"

2 dash pompelmo bitter

Procedimento: agitare gli ingredienti escluso il bitter in uno shaker... Versare in una coppa ben raffreddata, aggiungere il bitter e servire!

Costo: 9 euro

Correlati: Il barman Nino Siciliano:«Ospitalità e semplicità vincono sempre»