Gli spirits di tendenza e tre ricette esclusive by Danilo Lombardi

schermata-2015-03-24-a-123418-0dffc9a9

Ricette particolari e di grande tendenza. proviamo a capire con Danilo Lombardi gusti e trend in UK.

Schermata 2015-03-24 a 12.51.03DANILO'S AMERICANO

Ingredienti
1 oz Campari
1 oz Cocchi
2 dash Orange Bitter
top Ginger Beer

Bicchiere: Old Fashioned
Preparazione: Build
Garnish: Twist d'arancia

Procedura di esecuzione:
Riempire un bicchiere old fashioned con ghiaccio a cubetti, versare il Campari e il Cocchi, colmare con un top di ginger beer e terminare il drink con 2 dash di Orange Bitter.
Guarnire con un twist d'arancia.

Schermata 2015-03-24 a 12.49.15SHAKEY PETE'S

Ingredienti
1 1/4 oz Gin
1 1/2 oz Succo di Limone
2 oz Ginger Syrup
1/2 ghiaccio crushed
top Time Pale Ale

Bicchiere: Boccale raffredato
Preparazione: Blend
Garnish: mezza birra come side

Procedura di esecuzione:
Versare in un blender Gin, succo di limone e Ginger Syrup con 1/2 paletta di ghiaccio tritato. Versare il tutto nel boccale da birra ghiacciato e colmare con la birra.

Schermata 2015-03-24 a 12.48.45**MARTINEZ**

Ingredienti
1 oz Gin
2 oz Sweet Vermouth
1/4 Maraschino
1 dash Orange Bitter

Bicchiere: Coppa Coktail
Preparazione: Stir & Strain
Garnish: Twist d'arancia

Procedura di esecuzione:
Mettiamo del ghiaccio tritato nella coppa cocktail per raffreddarla poi versiamo gli ingredienti in un mixing glass e mescoliamo per raffreddare il tutto.
Dopo aver tolto il ghiaccio dalla coppa, andiamo a versare al suo interno il contenuto del mixing glass.
Guarnire con un twist d'arancia.

Up & Down: gli spirits più di tendenza e le loro performances

VODKA: UP
Ne utilizziamo molta, in particolare quella alla Vanilla per la preparazione del Pornostar Martini, uno dei drink più gettonati.

GIN: UP
È risaputo: gli inglesi lo adorano.

CACHACA: STABILE
Non abbiamo un consumo esagerato di cachaça… Tutto sommato, con un pizzico di humor inglese, posso dirvi che per non essere un locale brasiliano non ci possiamo lamentare!

WHISKY: UP

Fra Old Fashioned e Sour ne usiamo tanto al banco e, soprattutto, di tipologie diverse.