Cocktail, le ricette firmate da Fabio Sinisi

20215026-s2-56c0e62d

Milanese, trapiantato a Barcellona, Fabio Sinisi lavora al Balius, uno fra i più interessanti banchi bar della scena barcellonese. E proprio sulla scorta di questa esperienza suggerisce ai lettori di MixerPlanet tre ricette speciali per realizzare altrettanti cocktail.

Schermata 2015-04-20 a 14.44.17Hoboken

Ingredienti

30 ml Mancino Rosso
30 ml Amaro Montenegro
15 ml Campari
2 dash orange bitter
1 zolletta di zucchero
Top Cedrata tassoni

Questo drink rappresenta una fusione fra due dei miei classici preferiti: l'Old Fashioned e l'Americano. Al tutto è aggiunto un tocco tipicamente italiano ispirato al maestro Frank Sinatra e non poteva che chiamarsi come la sua città natale: Hoboken, New Jearsey.

Schermata 2015-04-20 a 14.44.32Marilyn Martini

Ingredienti

45 ml gin infuso con Mela e
hibiscus
15 ml Lillet Blanc
2 dash Vermouth Extra Dry
1 barspoon di sciroppo di vaniglia
2 dash Bitter di Lavanda

Ispirato alla bella e seducente Marilyn, questo drink ricorda il carattere della sex symbol grazie alle sue note floreali.

Schermata 2015-04-20 a 14.44.52**Paola-San**

Ingredienti

45 ml Nikka Coffey Malt Whiskey

10 ml Cherry Heering

10 ml Vermouth Anselmo

10 ml Cynar

Questo cocktail creato per la Nikka Competition 2014, è un vero e tributo per mia mamma da cui ne deriva il nome. Gli odori e sapori sono stati selezionati ripensando ai ricordi dell'infanzia.

Fabio Sinisi, el barman del barrio…