Ecco i cocktail di Emanuele Genovese al Purl

mountain-retreat-e151eb22

Bartender e bar manager Emanuele Genovese, ci racconta i cocktail che prepara al Purl, il primo speakeasy di Londra dove la multisensorialità è da sempre la padrona di casa.

NEGROILY

Un aperitivo con un tocco d’italianità in più, il classico che ha poi dato vita al Negroily No.2

Ingredienti

- Plymouth gin
- Cocchi di Torino
- Zucca rabarbaro

Preparazione
Shakerare tutti gli ingredienti, invecchiarli in una latta di olio extra vergine. Servire in un Old Fashioned glass con un pezzo di ghiaccio e un’oliva nera.

MOUNTAIN RETREAT

Come suggerisce il nome, questo è un cocktail perfetto per giornate fredde o come degna conclusione di una giornata sulla neve.

Ingredienti

- Borsci San Marzano
- Caffè Biscardi 1903
- Liquore all’uovo homemade
- Assenzio

Preparazione
Cocktail build direttamente in un bicchiere da assenzio. Aggiungere l’assenzio in fiamme.

La classifica degli spirits di Emanuele Genovese

VODKA: DOWN

Non viene promossa dai professionisti pur avendo clienti aperti ai nostri consigli...

GIN: UP

Sempre amato da tutti in Inghilterra, sta avendo un boom nel resto di Europa e del mondo già da un paio di anni.

CACHACA: DOWN

Non abbastanza sponsorizzata pur essendo un prodotto molto interessante. Chissà che con le Olimpiadi Rio 2016 non ci sia un boom inaspettato!

WHISKY: UP

Con l’avvento di Cina, India e Medio Oriente sta avendo ancora più vendite e pregio nel mondo.

Emanuele Genovese: cocktail al fumo di Londra