Il drink del Vermù: Goa

img4921-d7e4eeac

Il bartender del Vermù di Milano, Kevin Ragaven, presenta la ricetta del Goa, un americano rivisitato che fa da ponte fra Oriente e Occidente e che è intitolato alla città di Goa, famosa per i migliori frutti di chinotto al mondo.

Ingredienti: Liquore al chinotto Vermut rosso Campari Bitter al cardamomo Soda

Preparazione: versare gli ingredienti in tumbler medio e colmare di ghiaccio. Guarnire con una scorza di limone.

Gin e vermut: cosa ne pensano Silvio Faraone e Kevin Ragaven

Kevin Ragaven: la miscelazione in quattro parole

Silvio Faraone: “Il bartending è la mia passione”

Il drink di Gin012: Untie Knots