I cocktail dell’Alchimista: Bushido e Meraviglioso Veneto

bushido-9ce481d7

Simone Baggio e Christian Lorenzato dell’Alchimista suggeriscono le ricette di due cocktail.

Bushido

Questo drink prende il nome dal codice morale e militare dei samurai ed è costruito con un mix di prodotti giapponesi sospesi tra passato (sakè e the) e presente (whiskey Nikka).

bushidoIngredienti:

- 20 ml zucchero liquido 2:1
- 20 ml succo limone fresco
- 20 ml succo di mandarino fresco
- 50 ml sakè
- 15 ml Whisky Nikka Blended

Meraviglioso Veneto

Un twist tutto veneto del Mai-Tai il cui nome, non a caso, significa meraviglioso.

meraviglioso-venetoIngredienti:

- 1 barspoon mostarda di arancia
- 30 ml di succo di lime
- 15 ml di Grand Marnier
- 15 ml di orzata di mandorlato Veneto
- 30 ml di rum bianco Damoiseau
- 30 ml di rum Appleton

Signature Blend

Preparazione: shake e double strain in bicchiere high ball con top finale di ghiaccio tritato.

Guarnizione: menta fresca, arancia essiccata e una sfoglia di mandorlato.

Foodpairing: i segreti di Simone Baggio e Christian Lorenzato

Up & Down: la classifica degli spirits di Christian Lorenzato dell’Alchimista