Cocktail: le ricette di Michael Desiderio e Ivan Patruno

ivan-patruno-917ed67d

Qui di seguito alcune ricette elaborate da due professionisti della mixology per Mixer.

La prime tre si devono a Michael Desiderio, bartender titolare del Bicio’s Expert Mixologist di Brescia; la quarta è invece firmata da Ivan Patruno, barmanager del Bulk di Milano.



ITALIAN TWIST

Categoria: Signature drink

Tecnica: Shake and Double Strain

Ingredienti:

- 1 oz e 1/2 Vodka di patate
- 1/2 oz liquore di pino mugo
- 1 oz succo di limone

- 1/2 oz sciroppo di tonica (homemade)
- 1 spoon peperoncino dolce
- q.b. infusione di pomodoro
- pachino e basilico

Guarnizione: zest di limone e cristasta di peperoncino dolce, ciuffo di basilico



VORREI, MA NON POSSO

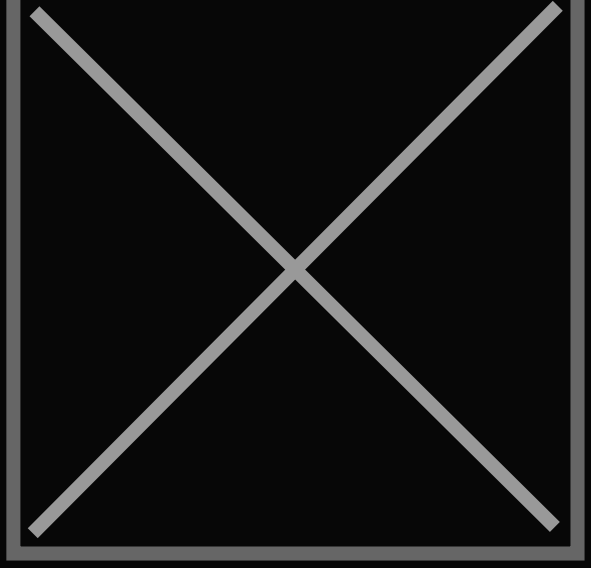
Categoria: Signature drink

Tecnica: Shake and double strain

Ingredienti:

- 1 oz e 1/2 Bourbon Whiskey
- 1/2 oz Chartreuse verde
- 1 oz succo di passion fruit
- 1 oz succo di lime
- 1/2 oz simple syrup
- 1/2 oz egg white
- cetriolo pestato
- q.b. infuso di pepe rosa

Guarnizione: caramella di cetriolo e pepe rosa



DOCTOR’S RECIPE

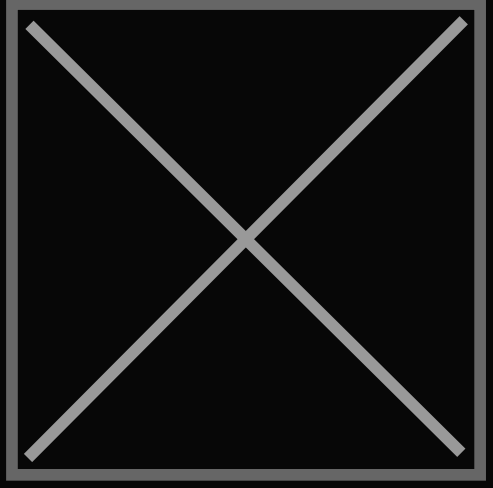
Categoria: Signature drink

Tecnica: Stir and strain

Ingredienti:

- 1 oz Farmily 2017
- 1 oz vermouth rosso
- Carlo Alberto riserva
- 1/2 oz succo di limone
- 1/2 oz sciroppo d’agave
- q.b. infusione di rosmarino
- 6 drops di bitter al coriandolo.

Guarnizione: coriandolo infuso e rametto di rosmarino

BULK PISCO SOUR 

Tecnica: Shake & strain

Ingredienti:

- 5 cl Pisco 1615 Acholado
- 2,5 cl spremuta di lime
- 1,5 cl sciroppo di coriandolo e peperoncino
- 3 gocce di bitter Amargo

I drink del dopo cena: la qualità non basta

Cocktail: le ricette di Matteo Schianchi e Stefano Armiento

Ambiente, luci, musica e servizio: ecco perché sono essenziali per il dopo cena