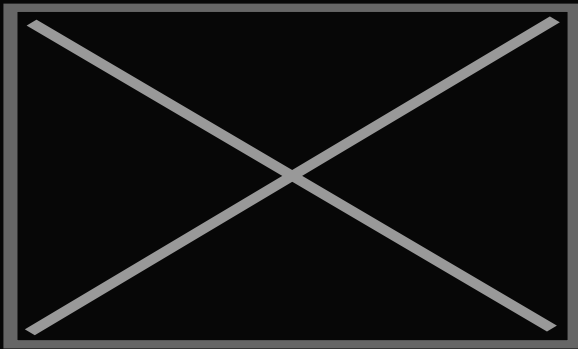


# Mandorle, fichi & co.: quattro ricette per cocktail dagli abbinamenti inediti

sandalia-mule-fb7244a3

Mandorle, fichi, more di gelso. E poi carrube, pistacchi e fichi d'india. Prodotti generalmente ancora inusuali tra i barman. Che però si stanno diffondendo tra i cocktail bar di ricerca. E che diventeranno sempre più comuni. Ecco alcune ricette suggerite dagli esperti.

## **SANDALIA MULE di Dario Olmeo**



Un cocktail semplice, ma allo stesso tempo di grande appeal, fresco, dissetante ed equilibrato. Sandalia era l'antico nome della Sardegna.

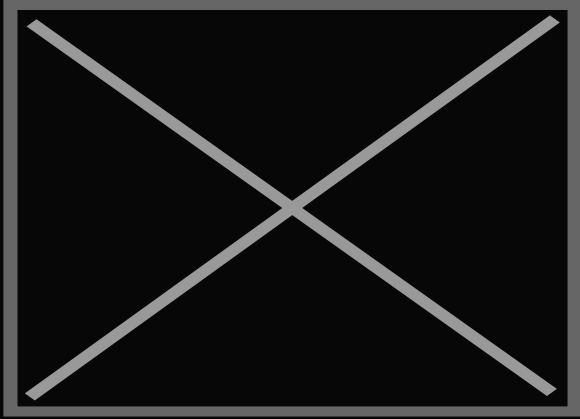
Tecnica: Build

Bicchiere: Tumbler

Ingredienti:

- 1,5 once di Mirto rosso
- 2 Dash di bitter al ginepro
- Mezzo lime spremuto
- Top di Ginger Ale e di spuma al mirto bianco e rosso

## INDI'S MONKEY SOUR di Adriana Bosco



Tecnica: Dry Shake e Shake & Strain

Bicchiere: Coppetta

Ingredienti:

- 6 cl gin Monkey 47
- 1,5 cl Succo lime
- 1,5 cl Succo limone
- 2,25 cl Sciroppo ai fichi d'India home made
- 1 Dash di bitter al cardamomo
- 1 Albume d'uovo

## SAN VITTORE di Nicola Scarnera



Tecnica: Stir and Strain

Bicchiere: Tumbler basso

**Ingredienti:**

- 40 ml Carpano classico
- 15 ml Liquore di ciliegia
- 5 ml Liquore di Chinotto
- 22,5 ml Shrub ai fichi
- 40 ml Tè ai frutti rossi



**IL BOSCO E LA STREGA di Filippo Sisti**

Tecnica: Shake and Strain

**Ingredienti:**

- 3 cl Mostarda di mele dell'azzeruolo (piccole, dissetanti, rinfrescanti, diuretiche e ipotensive, ndr) e rafano.
- 1,5 cl Pomodoro
- 3 cl Vino alla guava (un frutto del Messico meridionale e del Centro America fresco, dolce e acidulo che ricorda il passion fruit e profumo di fragole, ndr).
- 1,5 cl Lemon Meyer
- 4,5 cl Tequila

[Dai fichi alle carrube, i nuovi ingredienti dei cocktail](#)