

Dalla California le ricette cocktail di Massimo Stronati

massimo-stronati-6-b504327a

Arrivano direttamente dalla California, le ricette degli esclusivi cocktail di **Massimo Stronati**, Bar Manager di Vina Enotca, locale storico di Palo Alto Vina Enotca.

PINEAPPLE TOMMY'S MARGARITA

1/2 oz. succo di limone fresco

1/2 oz. agave syrup

2 oz. tequila blanco infusa all'ananas arrostita e basilico
(vacuum)

Tech: shake and strain

Glass: old fashioned

Ghiaccio: big chunk of ice

Garnish: ananas disidratato e foglia di basilico

NERO

1/2 zolletta di zucchero

peychaud bitters qb

soda water qb a sciogliere la zolletta

1 1/2 oz. Ocho tequila reposado

1/2 oz. Liquore strega

Top milk stout beer freewheel brewery

Tech: old fashioned cocktail

Glass: big ice cube

Garnish: limone caramellato

MILANO

1 oz. Vermouth style .31 Rosso

1 1/2 oz. Spirit Work barrel aged gin

1 bar spoon Marsala florio secco

1/2 oz. liquore alla ciliegia aromatizzato

al peperoncino (vacuum)

2 gocce di Fernet Branca

Tech: stir and strain

Glass: highball e coppetta

Garnish: arancia caramellata



WALTER WHITE

1 oz. Americano Cocchi

1oz. Noilly Prat dry vermouth

1 oz. Old Duff genever

1 goccia peychaud bitters

Tech: stir and strain

Glass: old fashioned

Ghiaccio: ice cubes

Garnish: zest di limone

NEGRONI AGGIUSTATO

1 oz. Bitter Martini Riserva Speciale

1 oz. Cocchi vermouth storico Torino

1 oz. Gin latitude 45 Rossi di Angera

1 barspoon Italicus Rosolio di Bergamotto

Tech: stir and strain

Glass: asti coupette

Garnish: twist limone

photo credit: Risada Panavija / Hannah Chamberlain

[La Miscelazione a 5 stelle di Massimo Stronati](#)