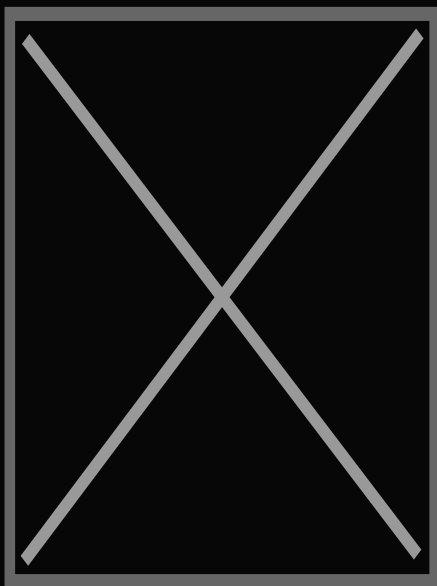


# I signature drink analcolici dei barman italiani

cocktail-3408834-640-a23e5da3

Complici la crescente attenzione per salute, linea e qualità delle materie prime, nonché il maggior interesse per il mondo del bere miscelato, i cocktail senza alcol sono più richiesti di un tempo. La tendenza è in divenire ed ecco alcuni barman che hanno raccolto la sfida con i loro signature drink analcolici.



## **BELLE EPOQUE di Luca Picchi**

**Tecnica:** Shake and Strain

**Bicchieri:** secondo la propria fantasia

### **Ingredienti:**

60 ml spremuta di pompelmo

60 ml estratto di ananas

30 ml nettare di fragola

**Decorazione:** Marshmallow tostato, fragola, menta



**RALPH di Edoardo Sandri**

**Tecnica:** Shake and Strain

**Bicchiere:** Lampadina

**Ingredienti:**

5 cl pompelmo infuso con Marshmallow

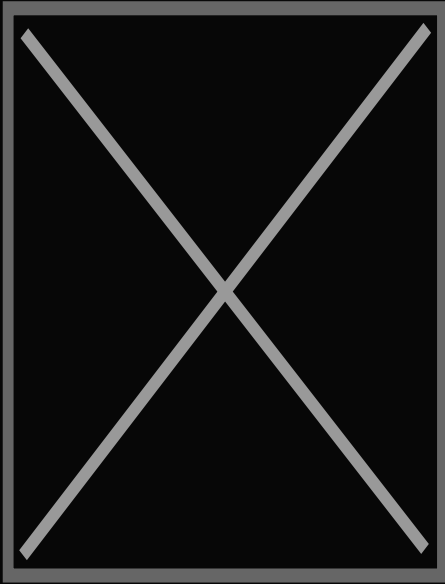
(cilindretti di zucchero)

3 cl succo di ananas

1 cl lime

Top di Lemonade

**Decorazione:** Starlight (barretta luminosa per la pesca) all'interno del drink e Marshmallow accanto al bicchiere



**CRISTIAN SOBER di Riccardo Rossi**

**Tecnica:** Shake and Strain

**Bicchiere:** barattolo 4 stagioni

**Ingredienti:**

60 ml Seedlip Garden 108

30 ml succo di limone

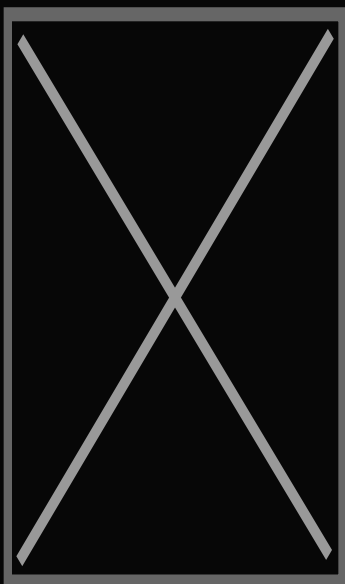
30 ml succo di arancia

30 ml sciroppo di passion fruit

15 ml purea fresca di fragola

1/2 passion fruit

**Decorazione:** Menta, passion fruit, zucchero a velo



## **VIRGIN LIME RICKEY di Leonardo Cappiello**

**Tecnica:** Build

**Bicchiere:** Tumbler alto

### **Ingredienti:**

1 lime

15 ml di sciroppo di zucchero

2 gocce di angostura

Top di acqua gassata

**Decorazione:** Fettina di lime essiccata tagliata a rondella

[Zero alcol, mille opportunità](#)