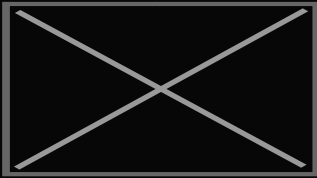


# Coffee&Spirits: i signature cocktail dei bartender italiani

coffespirits-04-1-d64bfe43

La (ri)scoperta del caffè nel bere miscelato è in atto da qualche anno, scopriamo le ricette degli esclusivi signature cocktail dei bartender italiani.



**CONTAMINARE**

**di Dennis Zoppi, brand ambassador Lavazza**

**Tecnica:** Throwing

**Bicchiere:** Conchiglione di Gagnano

**Ingredienti per 4 conchiglioni:**

40 ml Mezcal del Maguey

10 ml Lavazza Tierra Colombia espresso

1 bar spoon di marmellata di cipolla di Tropea con aceto balsamico e peperoncino

40 ml Birra Moretti

**NB:** In questo caso la conchiglia di pasta è un ingrediente che dona al drink, aroma e testura (viene invitato il fruitore dopo avere bevuto il drink a mangiare anche la conchiglia) e ha funzione di food pairing per molti aspetti

[caption id="attachment\_148591" align="alignleft" width="206"]



Foto: Paolo Picciotto[/caption]

## **INTRIGO**

**di Lorenzo Uberti, capo barman di Arengario Da Giacomo, Milano**

**Tecnica:** Build

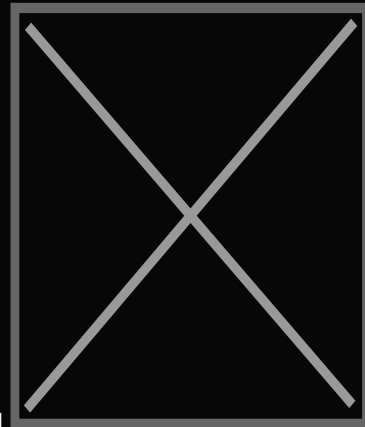
### **Ingredienti:**

3 cl vermouth infuso al caffè

3 cl amaro della segreta

top soda all'arancia

Decorazione arancia essiccata



[caption id="attachment\_148592" align="alignleft" width="187"]

Foto:

Nicolas Villagra Lopez[/caption]

## **BREW MINT**

**di Gianmarco Grassini, bartender di Ditta Artigianale**

**Tecnica:** Shake & Strain

### **Ingredienti:**

45 ml Peter in Florence Gin

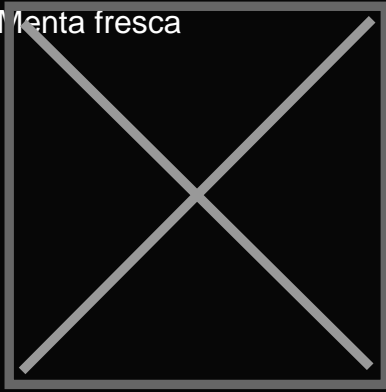
90 ml Cold brew Colombia

Finca Tocora

Bitter al limone

Zucchero semolato

Menta fresca



## SPIRIT CAPPUCINO

**di Gianmarco Grassini, bartender di Ditta Artigianale**

**Tecnica:** Build senza ghiaccio

**Ingredienti:**

45 ml Applejack

90 ml Filter Costa Rica El Diamante

15 ml Oleo Saccharum

Crema di latte in top



## ESPRESSO MARTINI ALL'ITALIANA

**di Luca Angeli, bar manager del Four Seasons, Milano**

**Tecnica:** Shake & Strain

**Bicchiere:** coppetta

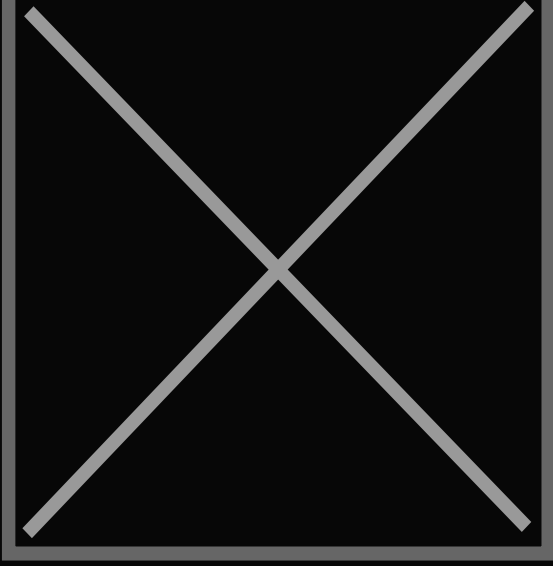
**Ingredienti:**

4,0 cl Vodka Vka

1,0 cl Old Sailor coffee

2,0 cl caffè aromatizzato all'arancia,

cannella e cumino preparato in moka



**FRESCO CARATTERE**

**di Cinzia Ferro, barlady titolare di Estremadura Café, Verbania**

**Tecnica:** Shake & Strain

**Bicchiere:** coppetta

**Ingredienti:**

2 cl caffè

1 cl zenzero giulebbe

1 cl Dry orange

2 cl gin

4 cl succo di arancia

Taglio di ginger beer

Velluto all'arancia con polvere di caffè e zenzero

[Coffee&Spirits: un'opportunità da cogliere](#)

[Il Bigino: orientarsi tra le varietà di caffè](#)