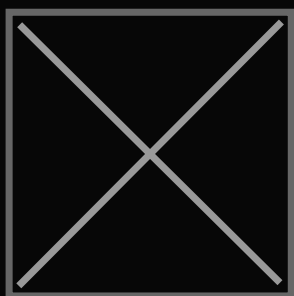


I cocktail di Alberto D'Agostino



Alberto D'Agostino dall'attività di famiglia ne ha fatta di strada tanto da attraversare l'Europa fino ad arrivare al traguardo che lo vede barmanager nella lontana Australia. Ecco una selezione dei suoi gustosissimi cocktail.



THE UGLY

1 ½ Oz Vodka

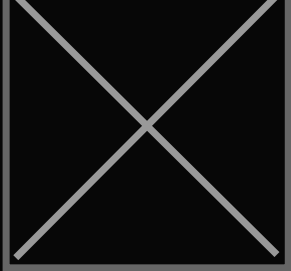
½ Oz Bailey's

½ Vanilla Syrup

1 Oz Fresh Espresso

Shake & Strain in a Chocolate

~~Rimmed Cocktail Glass~~



LOVE GUN

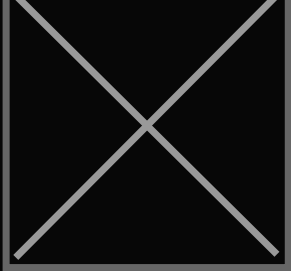
1 ½ Oz Gin

½ Oz Violette Syrup

½ Oz Lemon Juice

1 ½ Oz Pineapple Juice

~~Shake & Strain in Cocktail Glass, Garnished with Dry Raspberries~~



TAINTED LOVE (OLD-FASHIONED COCKTAIL STYLE)

1 ½ Oz Tequila Reposado

¼ Oz Chocolate Liqueur

1 Raw Sugar Cube

Orange Bitter

Stir & Strain on the Rocks on Rock Glass, Garnished with Cinnamon Stick, Orange Peel and

Maraschino Cherry

[Alberto D'Agostino: una vita da barman cosmopolita](#)

[La classifica spirits di Alberto D'Agostino](#)