

Grappa e mixability: le ricette cocktail

grappa-mixability-04-1-f2d823a3

L'ultima sfida dei barman: i drink con la grappa. un prodotto versatile, ma di non facile uso. Ecco le ricette assolutamente da provare!

BORBOTTO

di Samuele Ambrosi patron del Cloakroom di Treviso



Tecnica: Shake and Strain

Ingredienti: 50 ml di Casta, grappa pensata per la miscelazione

30 ml spremuta di limone

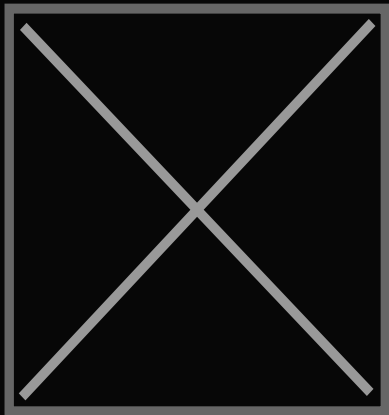
20 ml sciroppo "fatto in casa" alla mela speziata

Gocce maraschino

Gocce Angostura Bitter

Albume

Decorazione: fettina di mela disidratata ed amarena



IL MYRTINEZ

di Luigi Barberis del Caffè degli Artisti nel centro di Alessandria

Tecnica: Stir and Strain

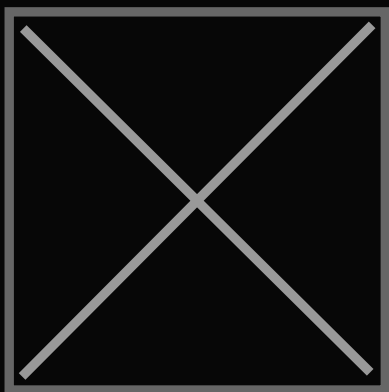
Ingredienti: 40 ml di grappa Mazzetti 7.0

30 ml di vermouth rosso

10 ml di vermouth dry

1 bar spoon Anisetta

2 dash Bitter alla lavanda



IL SOUR DEL SOLDATO

di Claudio Carminati, barman del Winter Garden Hotel di Grassobbio (BG)

Tecnica: Shake and Strain

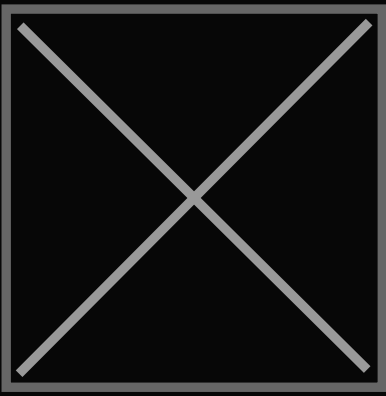
Ingredienti: 40 ml grappa Nardini riserva 40

10 ml Elephant Sloe Gin

20 ml succo di limone

30 ml sciroppo home made al cardamomo

10 ml albume



GRAMMELOT

di Fabio Camboni bar manager di Kasa Incanto di Gaeta

Tecnica: Build

Ingredienti: 60 ml Grappa Berta Valdavì aromatizzata alla barba di granturco

10 ml liquore Strega

15 ml Sciroppo di mais nero

5 dashes jamaican bitter

Vaporizzata di finocchietto selvatico

Decorazione: Granturco fresco



ROSA DEI VENTI

di Antonio Landriscina, bar manager di Officine Riunite Milanesi di Milano

Tecnica: Shake and Strain

Ingredienti: 40 ml Grappa giovane

25 ml rosolio al bergamotto

25 ml miele di eucalipto sardo

2 dash Centerbe abruzzese

Decorazione: Lupini

[Grappa, lo spirit del momento anche nella mixability](#)