

Una drinklist per l'imminente San Valentino

ginmare-foodpairing-071bb518



“Lupercalia”

60 ml Gin Mare

60 ml LH-Guyot Crème de Mûre

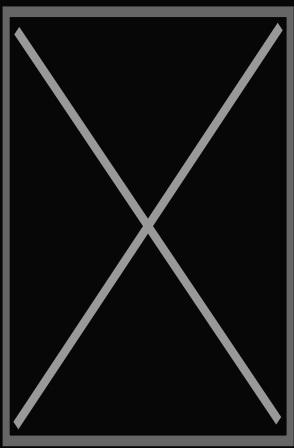
60 ml vino rosso Carménère

Top di Champagne Brut

Unire gli ingredienti in un mixing glass pieno di ghiaccio. Mescolare finché non si raffreddano e versarli filtrando in un bicchiere da champagne. Aggiungere il tocco finale con lo Champagne Brut. Guarnire con un rametto di timo, more e lamponi, per decorare il bicchiere basta una soluzione satura di acqua e zucchero e cuoricini per dolci.

GIN MARE – FOODPAIRING

Dessert a base di pere cotte con il loro picciolo nel vino bianco, appoggiate su fonduta di cioccolato e guarnita con una grattata di cioccolato scuro e mandorle tostate croccanti.



CAORUNN

“Clover Club”

Ingredienti per un cocktail

40ml Caorunn

10ml Sweet vermouth

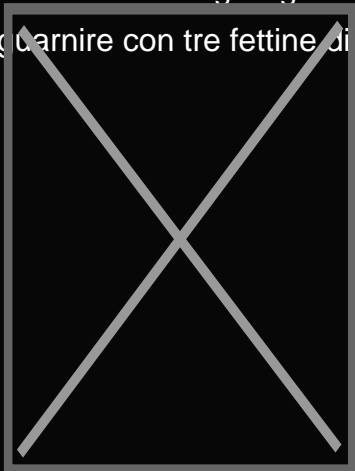
10ml L’HéritierGuyot al Lampone

20ml Succo di pompelmosa fresco

20ml albumed’uovosbattuto

Guarnizione di melarossatagliatasottile

Shakerare tutti gli ingredienti assieme e montare a neve ferma gli albumi, versare tutto in una coppa e guarnire con tre fettine di mela rossa sottile.



DIPLOMÁTICO

“YoursTruly”

Ingredienti per un cocktail

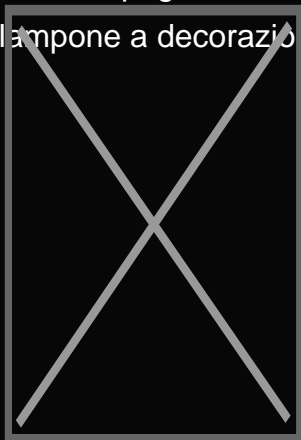
30 ml DiplomáticoPlanas

30 ml passata di lamponi

Top di champagne o prosecco

Guarnizione di lampone e menta

Unire Diplomático Planas con la passata di lamponi in un mixing glass. Mescolare e servire in un flûte da champagne raffreddato. Completare con il top di champagne o prosecco e aggiungere menta e lampone a decorazione, infilzati in uno stecchino.



BITTER ROUGE

“Surfing Bird“ Cocktail by Filippo Sisti presente nella drinklist di Talea a Milano

Ingredienti per un cocktail

bitter rouge infuso con patchouly ,

marmellata di jackfruit affumicato al bbq,

liquore di astragalo,

Rum Plantation Gran Riserva,

FRÈRESJEAN FRÈRES Blanc de Blancs Premier Cru



Note degustative

Frutto della passione, mango, agrumi e papaya al naso, seguiti da una palette equilibrata di mineralità e acidità gli conferiscono un corpo elegante.

Ideale con

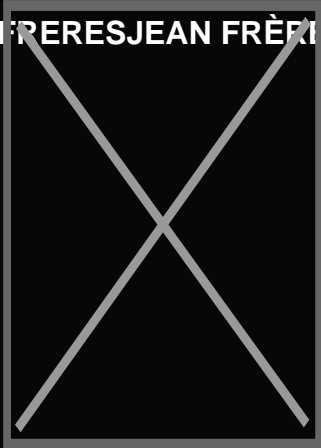
Pesce crudo o grigliato

Pinzimonio di verdure fresche

Composizione

100% Chardonnay

FRÈRES JEAN FRÈRES Rosé Premier Cru



Note degustative

Delicati aromi di bacche rosse e lamponi lasciano il posto a trame di brioche tostate. Liscio e ben strutturato rimane morbido al gusto.

Ideale con

Un piatto di crudi di mare

Torta al cioccolato “ la foresta nera “

Composizione

60% Chardonnay

28% Pinot Noir

12% Pinot Noir vinificato come vino rosso