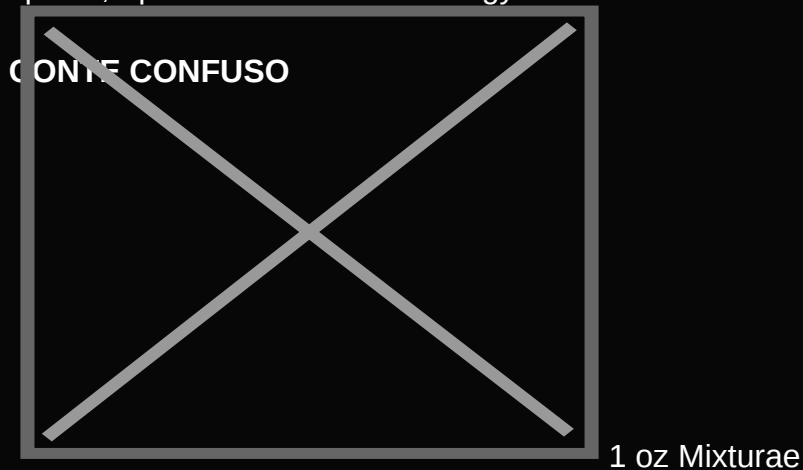


Piante da bere nelle ricette cocktail di Mattia Corunto

mattia-corunto-ricette-cocktail-piante-6b47dbf9

Mattia Corunto, Master Trainer Planet One, propone alcune sue esclusive ricette cocktail all'insegna di spezie, "piante da bere" e mixology moderna.



1 oz Liquore alle foglie di Mirto @cirano

1 oz Campari

1 goccia olio essenziale di Caffè Lavazza

Kafa 100% arabica

Throwing

Tumbler basso

Arancia disidratata – Servito con biscotti salati curcuma e formaggio



½ oz Vermouth dry aromatizzato alla Menta

bergamotto

1 dash di Bitter alle erbe

Stir&strain

Coppa Cocktail

Vaporizzata di distillato di foglie di ulivo e Chips di parmigiano e pecorino



1½ oz Gin

½ oz distillato di erbe @cirano

½ oz sciroppo di pepe @era

¼ oz succo di cedro

Stir & strain

Coppa cocktail

Twist di limone - Servito con crostini di crema di zucca e salvia-pesca

[La mixology moderna profuma di successo, spezie e piante da bere](#)