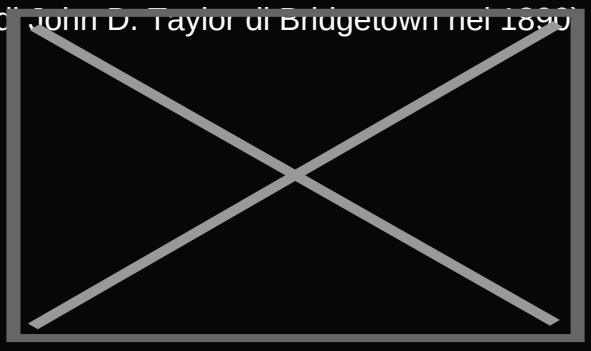
Me La Daiquiri? Il twist del Blind Pig Roma

VIDEO TUTORIAL

me-la-daiquiri-alt-5-8e03dfe5

Me La Daiquiri? Non è (solo) un gioco di parole, ma anche una versione fresca e leggera del Daiquiri a base di Fiero Martini (il nuovo prodotto che si propone come alternativa all'Aperol), Rum Havana 3, cachaça , lime, falernum home made (il falernum è uno sciroppo alcolico ottenuto dall'infusione di succo di lime con sciroppo di canna da zucchero, mandorle e chiodi di garofano. La ricetta originale è di John D. Taylor di Bridgetown nel 1890) e mela pestata.



Ed è uno dei 12 signature cocktail di Mattia Ria e Egidio Fidanza, bartender e soci titolari insieme a Marco Pucciotti del Blind Pig Roma cocktail bar & focacceria gourmet che ha da poco allargato l'offerta food a una sezione di hamburger molto richiesti.



Il termine Blind Pig *nasce negli Stati Uniti nel periodo del proibizionismo per descrivere quei locali dove, per consumare bevande alcoliche, i clienti pagavano un biglietto per vedere uno spettacolo camuffando così l'acquisto delle bevande illegali. Oggi il*

concetto di Blind Pig è legato a un locale misterioso. In questo caso, il mistero è legato alle sette vetrate oscurate.

Me La Daiquiri?
Tecnica:
Shake & Strain
Ingredienti:
ghiaccio
30 ml lime
15 ml zucchero liquido
15 ml falernum home made
10 ml Fiero Martini
30 ml Rum Havana 3
20 ml cachaça
Decorazione:
Una fettina di mela verde