

Miscelazione vichinga: le ricette cocktail

Dai bar di Copenaghen e Aarhus, le due principali città della Danimarca, arrivano spunti e ricette nel segno della sperimentazione, della sostenibilità e del low alcol.

EL BURRO ROSA



Twist del Gin Sour del Rømer, restaurant cocktail bar di

Aarhus

Tecnica:

Shake and double strain

Ingredienti:

5 cl gin

2 cl sciroppo di zucchero di canna

2 cl sciroppo d'uva home made

2 cl succo fresco di lime

6 foglie di menta come decorazione

Top di ginger beer

DARK' N STORMY



Signature della drink list del bar dell'Hotel SP34

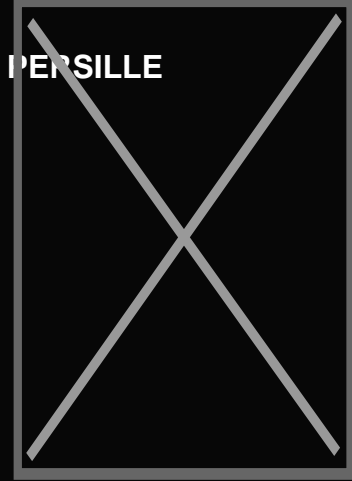
Tecnica:

Build

Ingredienti:

12 cl di ginger beer

3 cl di rum delle Barbados



Il Persille (Prezzemolo) del barchef Vince Nielsen del Plata cocktail bar

e dining di Aarhus

Tecnica:

Shake and Double strain

Ingredienti:

4 cl akvavit

2 cl succo fresco di limone

5 cl di purea di prezzemolo

3 dash selleri bitter

Top di soda

[Le novità della miscelazione vichinga](#)