

I nuovi cocktail di Botaniko Spice Bar

botaniko-spice-bar-multitasking-03-701e4c20

Di sera si beve un cocktail al **Botaniko Spice Bar** e si chiacchiera con il barman e formatore **Tonino Schiavulli**. Al mattino, tutti in aula per i corsi di formazione nella sede Planet One di Roma. Ecco tre cocktail esclusivi di questo accattivante cocktail bar e centro di formazione capitolino.



Hibiscus

1½ oz Mixturae

½ oz Liquore ai fiori di sambuco

½ oz Sciroppo di hibiscus

1 oz Limone

½ oz Albume



Mais

1 oz Whisky bourbon

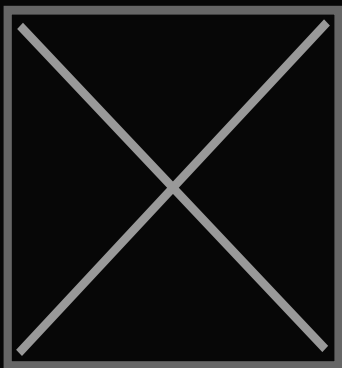
1 oz Vermouth rosso

$\frac{3}{4}$ oz Campari

$\frac{1}{2}$ oz Alcolato pop corn e frutti tropicali

$\frac{1}{2}$ oz Sciroppo di birra

Bitter alla vaniglia



Gelsomino

1 $\frac{1}{4}$ oz Gin

$\frac{1}{2}$ oz Agrumi mix

$\frac{1}{2}$ oz Sciroppo al gelsomino

Bitter alla vaniglia

Top di prosecco

[Alla scoperta di Botaniko Spice Bar con Tonino Schiavulli](#)