

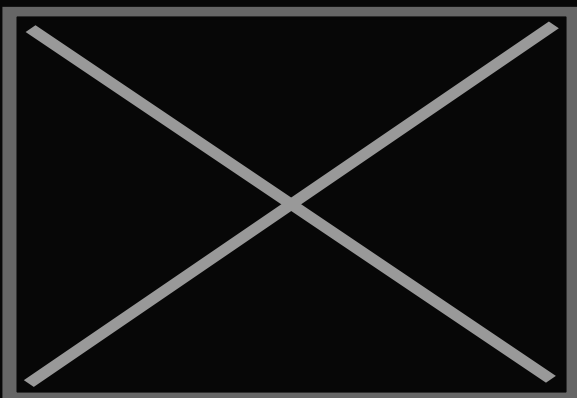
Tutorial: Nuage Doux drink di Vincenzo Tropea del Pierluigi di Roma

20200105-011611-1840c17e

|

Vincenzo Tropea, bar manager del cocktail bar Pierluigi a Roma, spiega ai lettori di Mixer Planet come preparare il suo drink signature Nuage Doux.

[Gli ingredienti del Nuage Doux di Vincenzo Tropea?](#) Black Tears Rum, Venti L'Amaro Italiano, Oscar 697 vermouth rosso, 4 gocce di Pimento Dram e un'aria di vaniglia e sciroppo d'orzata come decorazione.



Due note sul locale

Il cocktail bar fa parte del Ristorante Pierluigi ed è progettato per accogliere il cliente prima e dopo il pasto. In stile americano, il bar permette di gustare cocktail accompagnati dai piatti della cucina.

A farla da padrone è il grande bancone in marmo Emperador Dark con espositori per bottiglie realizzati a mano in ottone color ambra.