# Negroni dell'Etna, tutorial di Ilaria dell'Eclisse Pontremoli

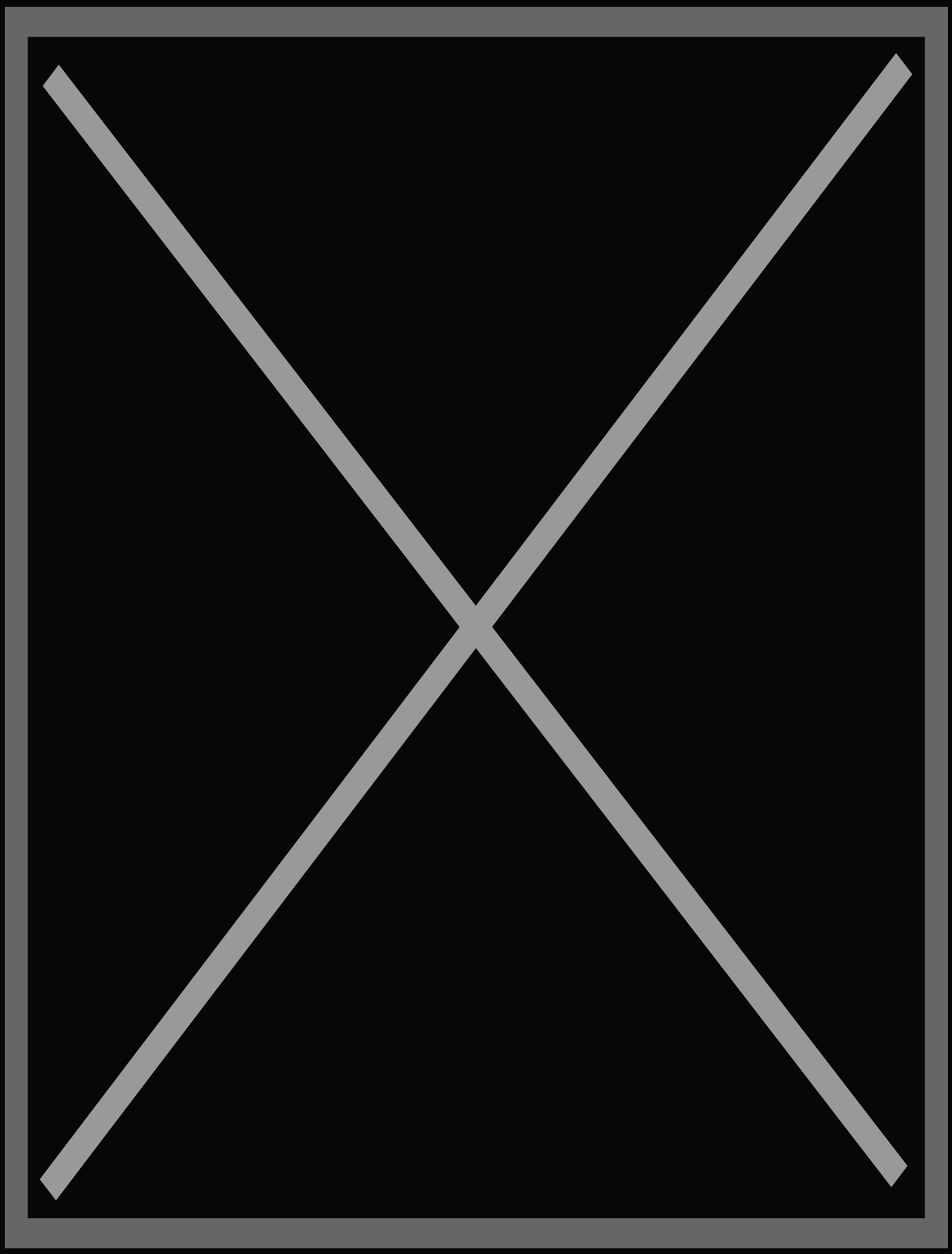
negroni-delletna-2-a046159f

# Negroni dell'Etna è un twist dal sapore più morbido e meno bitter del classico. Un drink che fonda la propria identità sulla scelta di un amaro ai carciofi selvatici invece del Campari. Scopri la ricetta.

## Negroni dell'Etna

Il nome la dice lunga sull'anima di questa rivisitazione.
Già, perché Ilaria Menini, titolare dell'Eclisse di Pontremoli, ha detto addio al Campari e scelto un amaro a base di infuso di carciofino selvatico raccolto nelle vallate siciliane intorno al vulcano Etna.

**Vuoi vedere la ricetta?**
**Guarda il video.**



**NB:**

**L’amaro Amacardo Black, usato da Ilaria Menini per il suo Negroni dell'Etna, ha un profumo pieno e intenso e un sapore persistente, dolciastro e con note selvatiche.**