

# 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.**

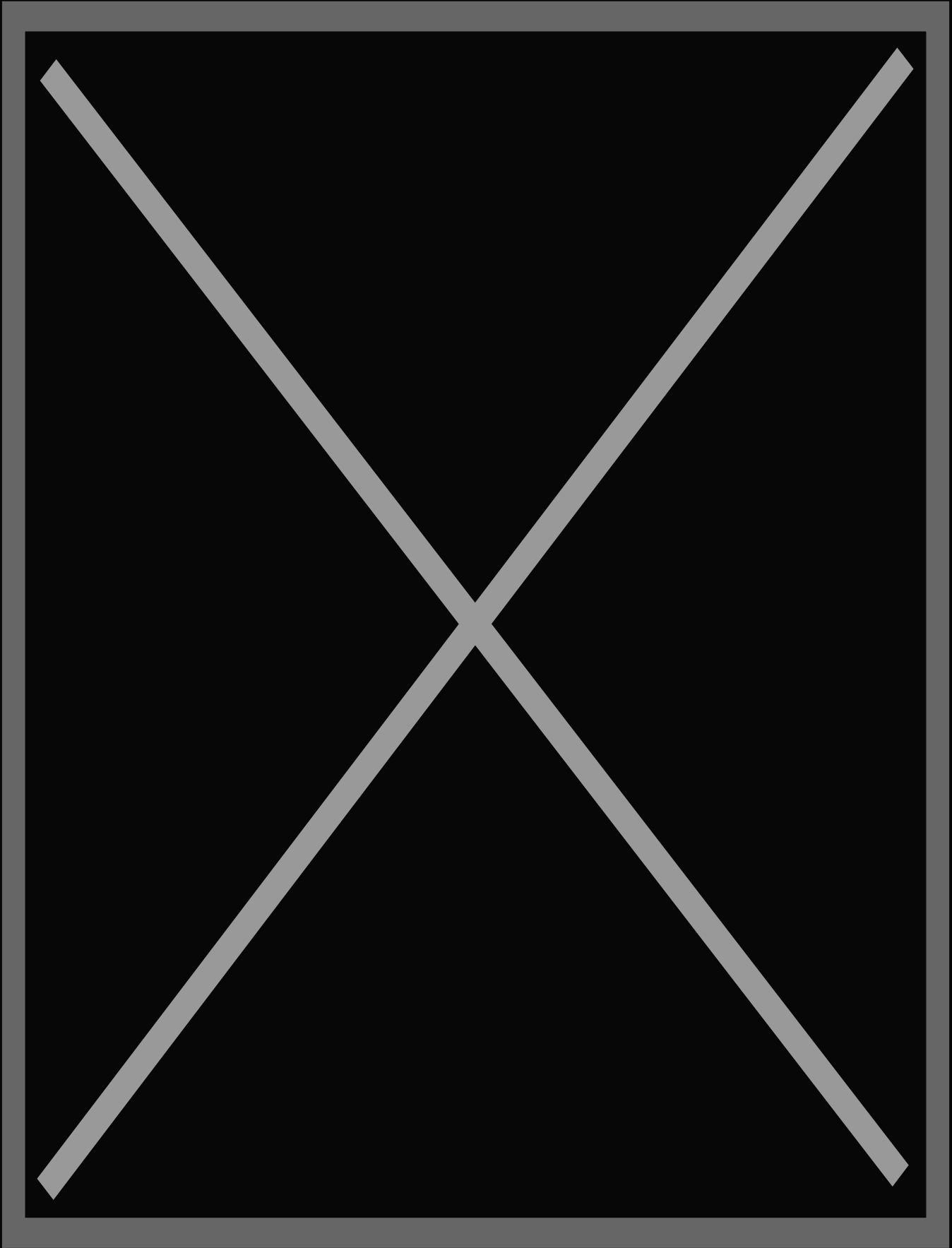
## Negroni dell'Etna

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.