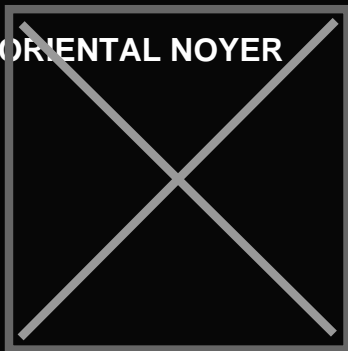


Le ricette cocktail di Simone Baggio



Simone Baggio, l'uomo del sakè e del drink-food pairing, una commistione tra cucina italiana e giapponese con sentori dalla Grande Mela, si racconta con una selezione di tre cocktail.

ORIENTAL NOYER



Dal codice morale e militare dei samurai un cocktail che racchiude la

calma e i loro principi

- 20 ml sciroppo di Miso 2:1
- 20 ml kombutcha
- 30 ml sake
- 30 ml Calvados Morín 10 años

– 3 gocce bitter allo yuzu

Tecnica: Stir & Strain con tutti gli ingredienti



Una fusion con prodotti veneti e giapponesi

– 1 bar spoon Grappa al tabacco Capovilla

– 30 ml di spremuta di arancia

– 15 ml di Umeshu sake

– 15 ml di sciroppo di cannella e chiodi di garofano

– 20 ml di infuso di the verde e mela cotogna

– 30 ml di Vodka Polugar

Tecnica: Shake & Strain



La mia passione in un viaggio di sapori e di esperienze

– 45 cl Abuelo Rum 7 años

– 30 cl sciroppo ai 5 pepi

– 15 cl infuso di camomilla Romana,

– 20 cl pompelmo rosa

Tecnica: Shake & Strain

[Simone Baggio, tra sakè e drink-food pairing](#)