Bobby Burns, Willy Wonka2, Stone Fashioned di Paolo Sanna

stone-fashioned-93408ad6

Tre ricette di cocktail di Paolo Sanna, finalista della Campari Barman Competition e bartender del Banana Republic

bobby_burnsBOBBY BURNS

Ingredienti
50 ml Scotch Whisky
30 ml Vermouth Dolce
5 ml Dom Benedectine
1 dash Bitters Lemon

Preparazione
Per preparare questo classico leggermente rivisitato basta versare tutti gli ingredienti in un mixing glass precedentemente freddato, miscelare e versare in una coppa vintage ghiacciata.

WILLY WONKA 2

willy wonka n°2

Ingredienti
50 ml Sherry Cask Single Malt
10 ml riduzione di Whisky affumicato con chicchi di caffè

30 ml Martelletti Vermouth
2 Dash Bitters al cioccolato

Preparazione
Una rivisitazione del Rob Roy dedicata al goloso protagonista della “Fabbrica di Cioccolato” da servire in una coppa da champagne ghiacciata. Versate tutti gli ingredienti in un mixing glass precedentemente freddato, miscelare il giusto e pronti per servire!

STONE FASHIONED

stone_fashioned**Ingredienti**
Zolletta di zucchero aromatizzata alla camomilla imbevuta con distillato alle erbe Alpestre
80 ml Glen Rothes Ltd.Edition Scotch Whisky
olii essenziali di limone
peel di limone

Preparazione
L’Old Fashioned rivisitato e aromatizzato con olii essenziali e botanicals tipicamente italiani…
Sciogliere in un bicchiere per Old Fashioned la zolletta di zucchero imbevuta con pochissima acqua, aggiungere 4 cubetti di ghiaccio e 20ml di whisky.
Miscelare bene per dare una buona diluizione, ripetendo lo stesso passaggio per tre volte.
Gli ultimi 20 ml di whisky versarli senza miscelare, infine aggiungere la zest di limone spruzzando bene gli olii essenziali sopra il bicchiere.

Italians do it better: Paolo Sanna e il bartending nostrano