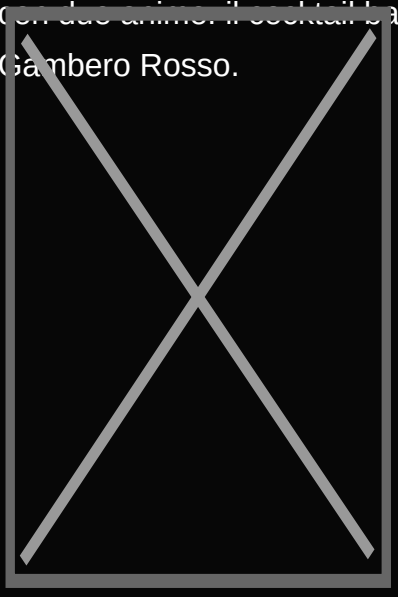
Largo9, il drink di Veronica Costantino

veronica-costantino-bar-manager-di-largonove-a-firenze-3-2fac3302

Largo9 è il signature cocktail del nuovo locale fiorentino di cui Veronica Costantino è la bar manager e che ne racchiude un po' l'essenza, caratterizzato da un gusto fresco, speziato, agrumato e botanico. Il corpo del drink si basa su una buona dose di Ginarte, miscelato con dell'acqua di cedro, uno sciroppo homemade di basilico e pepe rosa del Sichuan, che regala una leggera speziatura, una punta di limone, il tutto colmato dalla Scortese Pura Tonica Botanica, frutto di un mix di ingredienti inedito per un gusto deciso, all'insegna della naturalità, dell'italianità e dell'unicità. Una tonica, della trevigiana Bevande Futuriste, realizzata con aromi naturali di lemongrass, cardamomo nero, timo, estratto naturale di tè verde e chinino naturale, presente nella corteccia di china. Una tonica scelta dalla bartender per esaltare le note speziate e botaniche del drink e le botaniche presenti nel gin. La decorazione con germogli di aglio e un fiore edulo richiama i profumi e l'identità del locale, che nasce con due anime: il cocktail bar e la pizzeria gourmet con la direzione di Gabriele Dani, Tre Spicchi del Gambero Rosso.



DRINK: LARGO9

BARTENDER: Veronica Costantino, bar manager di LargoNove a Firenze

INGREDIENTI:

50 ml Ginarte

20 ml Acqua di Cedro Nardini

15 ml succo di limone

10 ml sciroppo homemade di basilico e pepe rosa del Sichuan

Top Scortese Pura Tonica Botanica

Bicchiere: tumbler alto

Garnish: germogli di aglio e fiori eduli

PREPARAZIONE:

Per lo sciroppo homemade: portare a ebollizione del basilico fresco con del pepe rosa del Sichuan, aggiungere zucchero con rapporto 2:1 e lasciare raffreddare. Versare tutti gli ingredienti, tranne la Scortese Pura Tonica Botanica, in uno shaker, quindi shakerare energicamente e filtrare in un bicchiere tumbler alto. Versare delicatamente la Scortese Pura Tonica Botanica fino a riempire il bicchiere e decorare con germogli di aglio e fiori eduli.