

Frank Formicola: ricetta del Blue in Green con Chartreuse, Gin Mare...

formicola-frank-5d75f62d

|

Frank Formicola, bar manager del [Fly Lounge Bar di Positano](#), mostra ai lettori di Mixer Planet come si prepara il suo [signature cocktail Blue in Green con Gin Mare, Chartreuse e...](#)

frank formicolaOra, per chi non lo sapesse il barman Frank Formicola ha quasi 20 anni d'esperienza alle spalle e i suoi signature sono pensati per accompagnare i piatti dello chef Nunzio Spagnuolo, re del ristorante Rada che si trova al piano superiore del locale scavato nella roccia.

Frank FormicolaAlle spalle dell'intero progetto c'è **Peppe Russo**, imprenditore ed esperto dell'accoglienza positane nonché "figlio d'arte": suo padre è *Black*, noto ristoratore gestore del primo ristorante nato a Positano (lo "*Chez Black*", tanto amato da De Sica e ai cui tavoli si sono seduti Sean Connery, Anthony Quinn, Federico Fellini, Sofia Loren, Gina Lollobrigida, Jessica Alba, per dirne alcuni).

LA RICETTA

Un indizio: è un Sour. Come si fa? Guarda il video! Qui ti anticipiamo solo che il drink di Frank Formicola è a base Gin Mare, Chartreuse Gialla e....