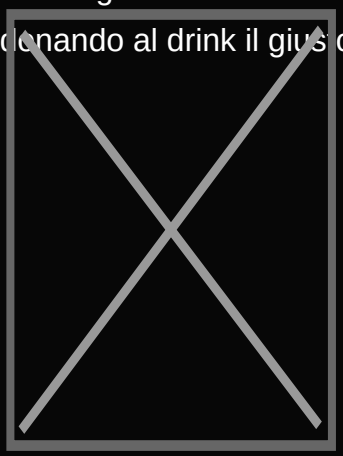
Nefelio, il drink di Francesca Bussinello

drink-nefelio-di-francesca-bussinello-2-ada98a0e

Il drink prende il nome di **Nefelio** dalla traduzione italiana della litchi, detta anche 'ciliegia della Cina', **il cui liquore è parte fondante della creazione di Francesca Bussinello, bartender di origine veronese**, approdata al Marghe Restaurant & Lounge Bar di Sirmione, dopo aver frequentato la EBS e lavorato al The Doping Club a Milano, al Blue Marlin e al The Ushuaïa di Ibiza.

L'idea di partenza del drink è un twist sul classico Vodka Sour, da rendere con un tocco più femminile, **utilizzando prodotti floreali e fruttati da combinare al meglio**. Drink fresco e dissetante, completato con un top di Cortese Pure Tonic, molto delicata e dissetante, perfetta per l'occasione, anche grazie a un'etichetta molto femminile. Il chinino non invasivo si uniforma con gli altri ingredienti, donando al drink il giusto equilibrio.



INGREDIENTI

40 ml vodka Stolichnaya
15 ml liquore di litchi
15 ml sciroppo di fiori di sambuco
22,5 ml succo fresco di limone
Top Cortese Pure Tonic
3 drops Peychaud’s bitter

Bicchiere: Tumbler basso
Garnish: una fetta di limone disidratata

PREPARAZIONE

Lasciare del ghiaccio in un bicchiere tumbler basso e in uno shaker. Dopo aver scolato il ghiaccio, versare nello shaker la vodka, il liquore di litchi, lo sciroppo di fiori di sambuco, il succo di limone fresco filtrato e shakerare con forza. Versare il tutto con uno strainer nel bicchiere a cui è stato tolto il ghiaccio. Inserire cubetti di ghiaccio fino al bordo e completare con un top di Cortese Pure Tonic. Mescolare con un bar spoon e guarnire con una fetta di limone disidratata e tre gocce di Peychaud’s bitter.