Salvatore Calabrese, in anteprima la nuova drink list del Donovan Bar

the-wiston-2-5641f55f

Ha servito celebrità come Fidel Castro, Nelson Mandela, Robert De Niro. E, unico al mondo, ha persino preparato un cocktail a 200 chilometri all’ora in pista, in macchina con Michael Schumacher. Parliamo di Salvatore Calabrese, alias Il Maestro. Che insieme al suo team ha firmato la drink list del nuovo Donovan Bar all’interno dello storico Brown’s Hotel, 185 anni di vita nel 2022.

[caption id="attachment_200700" align="aligncenter" width="764"]Salvatore Calabrese Harry's Star dedicato a Harry Craddock autore del Savoy Cocktail Book[/caption]

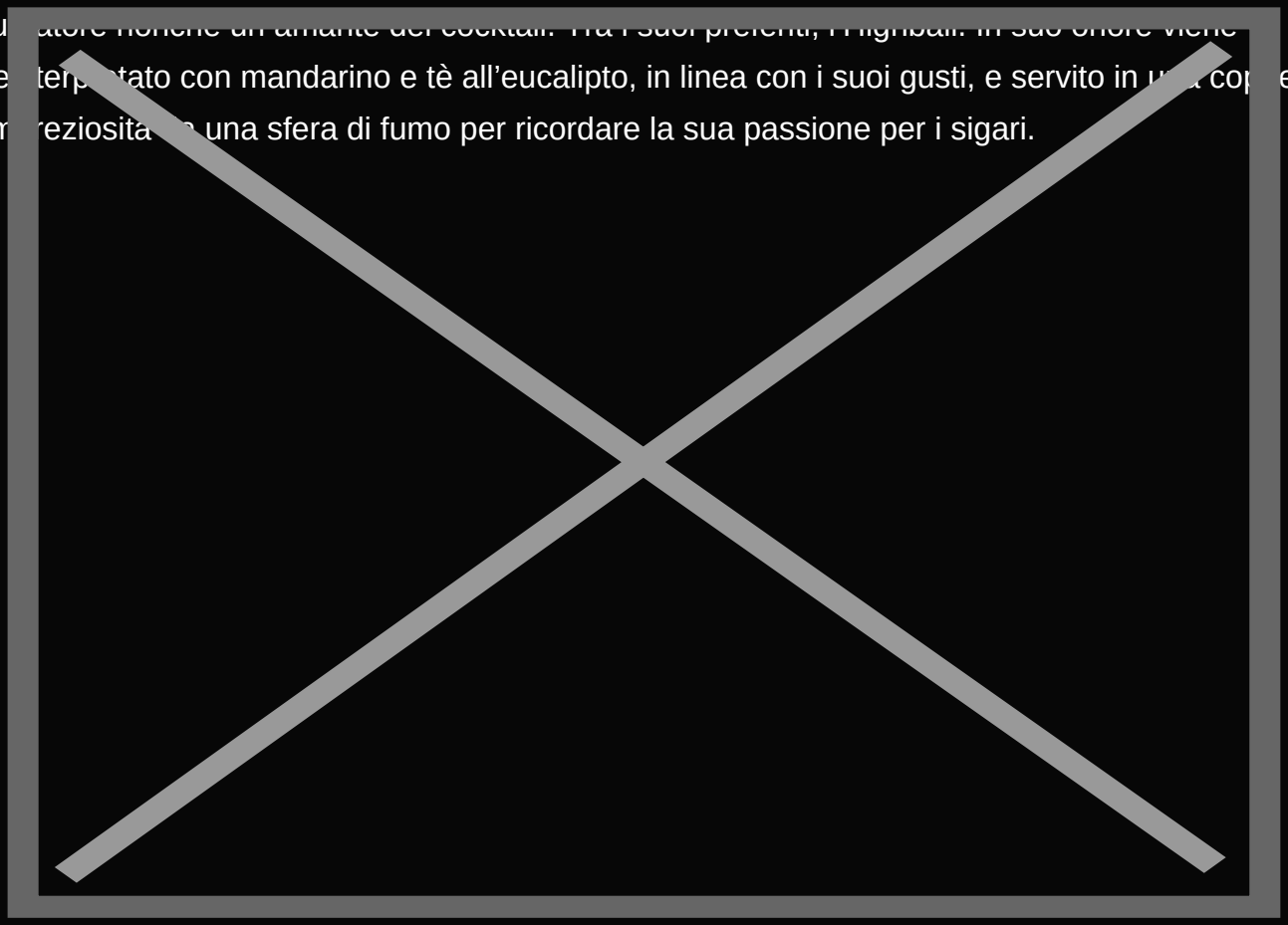
"Una drink list", spiega Salvatore Calabrese, "che nasce per omaggiare l'anniversario di nascita del **Brown’s Hotel** attraverso le rivisitazioni dei drink più amati da alcuni dei suoi ospiti illustri: da Orson Welles a Winston Churchill, fino a Rudyard Kipling per citarne tre.

Il **menù, ricco ed elegante, si compone di 30 pagine**. Non solo twist on classic divisi in più categorie (come Fresh and Vibrant; Warm and Spicy; Diverse and Unusual...), signature (non poteva mancare tra gli altri il suo celeberrimo Breakfast Martini) ma anche Vintage Drink preparati con distillati d'epoca (uno su tutti: l'Aviation con Gordon’s Gin del 1930, Crème de Violette del 1930 e Zara Maraschino del 1930), oltre a un'ampia selezione di vini e distillati.

[caption id="attachment_191300" align="aligncenter" width="696"]eNGINE dRIFTING dAY Salvatore Calabrese in occasione di un evento in pista con Engine[/caption]

The Wiston twist sull’Highball di Salvatore Calabrese

Politico tra i più celebri e stimati della storia del Regno Unito, **Winston Churchill** era un incallito fu atore nonché un amante dei cocktail. Tra i suoi preferiti, l'Highball. In suo onore viene re terpretato con mandarino e tè all’eucalipto, in linea con i suoi gusti, e servito in u a co etta im reziosita a una sfera di fumo per ricordare la sua passione per i sigari.



LA

RICETTA

Tecnica:

Stirred

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti:

50 ml Dalmore Whisky

15 ml Liquore al mandarino

Splash di tè all’eucalipto e menta

2 dashes Orange Bitter

Orange aroma nel mixing glass

Garnish:

Bolla di fumo