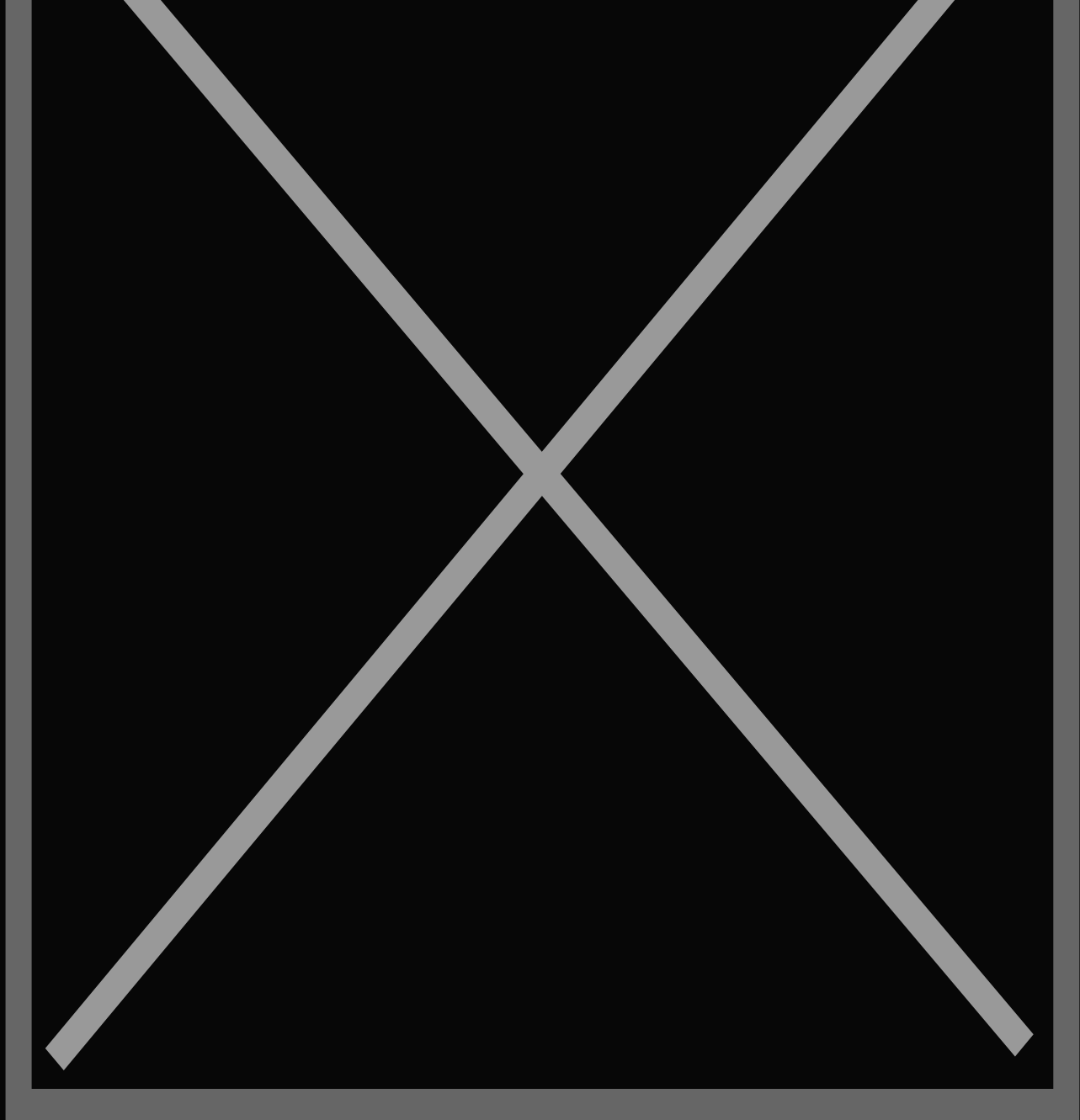


Drink Week, twist on Martini: Casino Royale di Kat Whyte

casino-royale-a-1621a75d

La rubrica **Drink Week, twist on...** questa settimana è dedicata al **Dry Martini**, cocktail reso famoso (anche) dai film di James Bond. Ancora una volta abbiamo selezionato da Instagram alcuni dei più interessanti twist creati da bartender di tutto il mondo. Ecco il **Casino Royale** di [Kat Whyte, alias whyte_tales](#).



La

ricetta del Casino Royale di Kat Whyte

Tecnica:

Agitato, non mescolato

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti:

55 ml vodka Edwards 1902

30 ml smoked dry gin Lavender

5 ml Tempus Fugit Kina l'Aero d'Or

5 ml Americano Cocchi

1 drop bitter all'uva

spruzzata acqua ai fiori d'arancio

Garnish:

Scorza di limone

Il Dry Martini

Il Martini nasce come cocktail morbido, quasi dolce, con una ricetta a base di Gin, Maraschino, Orange Bitter e Vermouth Rosso, per poi evolversi nella versione che conosciamo oggi anche grazie a grandi nomi della letteratura internazionale come Ernest Hemingway, che gradiva il suo Martini appena sporcato di Vermouth, e Ian Fleming, l'inventore di 007, uno dei personaggi più amati e imitati del XXI secolo.

La ricetta Iba**Tecnica:**

Stir

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti:

60 ml gin

10 ml dry vermouth

Garnish:

?Spremere l'olio dalla buccia di limone o guarnire con olive verdi se richiesto.

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on...](#)