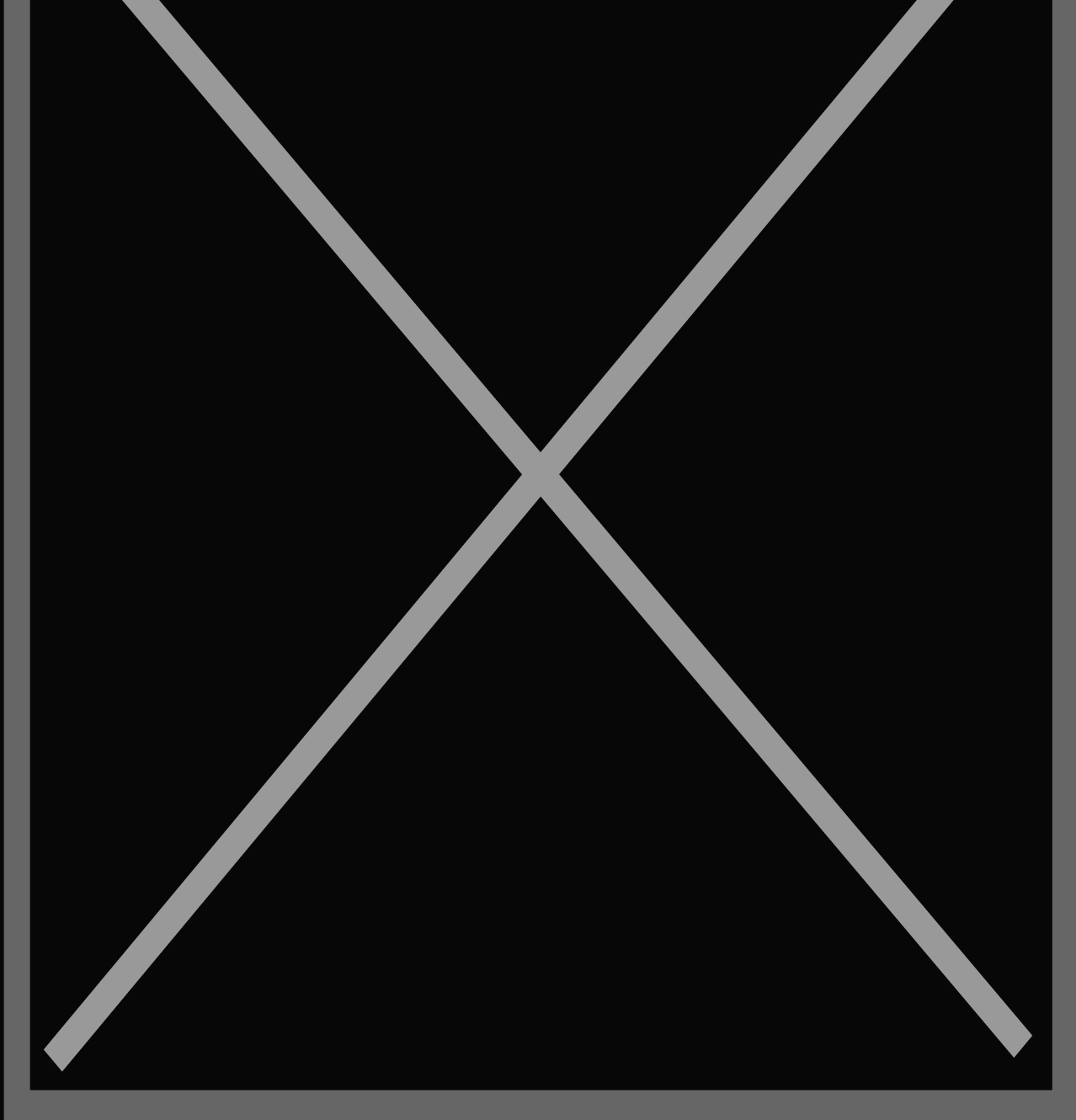


Drink Tris, twist on... tre rivisitazioni del Martini



Drink Week, twist on... è l'appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris, twist on... vi riproponiamo tutte insieme le tre ricette selezionate durante la settimana. Una selezione che parte da Instagram e che si basa non solo sull'estetica (se il cocktail è bello è... più buono), ma anche sulla facile replicabilità.

Questa settimana Drink Tris, twist on... vi propone tre interpretazioni del Martini o Dry Martini, cocktail reso famoso (anche) dai film di James Bond.



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

Martini tiki La ricetta del Martini tiki di [Liam Hawkins](#)**Tecnica:**

Stir

Bicchiere:

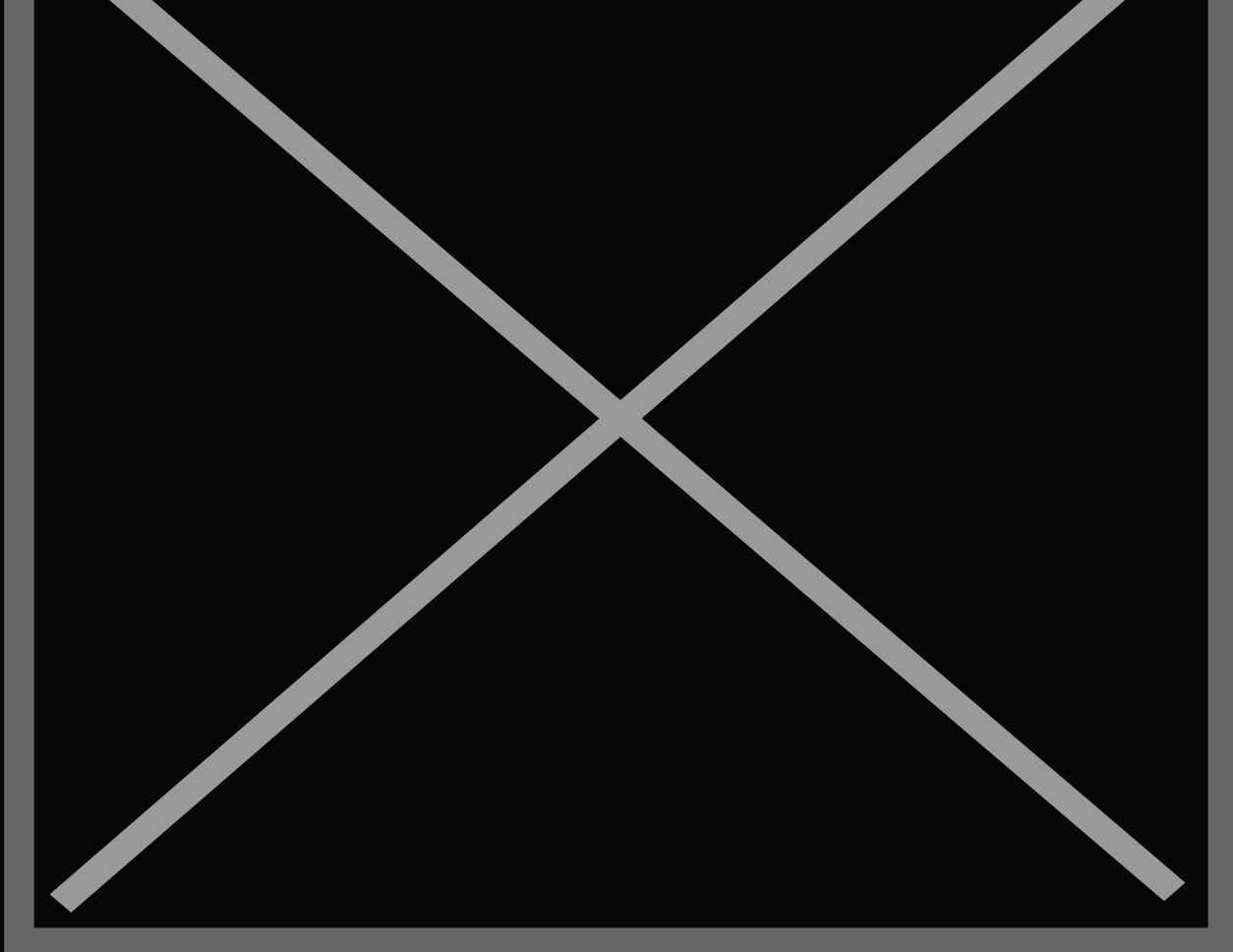
Coppetta

Ingredienti:

50 ml Red Leg Rum Spiced
30 ml miele al frutto della passione (dello Smuggler's Cove)
15 ml succo di lime
50 ml succo di ananas
20 ml succo di mela

Garnish:

Composizione di fettine di mela



La

ricetta del Cherry Pop di [Ryan Adair](#)

Tecnica:

Stir and strain

Bicchieri:

Tumbler basso

Ingredienti:

45 ml Beefeater Monday's Gin

15 ml Dolin Blanc

5 ml Maraschino

2 dash Peyschauds

Garnish:

Ciliegina

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