

Drink Tris, tre cocktail col caffè: i twist on classic

caffè-tris-731ed782

[Drink Week](#) è l'appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris 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 vi propone **tre cocktail con caffè**.

Negroni

La ricetta del Coffee Negroni di [mydadmadeacocktail](#)

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Tumbler basso

Ingredienti:

30 ml London dry gin

30 ml Mr. Black Coffee Liqueur

30 ml vermouth dolce

Garnish:

Spicchio di arancia

Martini [La ricetta del Cold Brew Martini di Misceo Liqueurs](#)

Tecnica:

Shake and Pour

Bicchiere:

Coppa cocktail

Ingredienti:

60 ml espresso freddo?

15 ml sciroppo di zucchero semplice

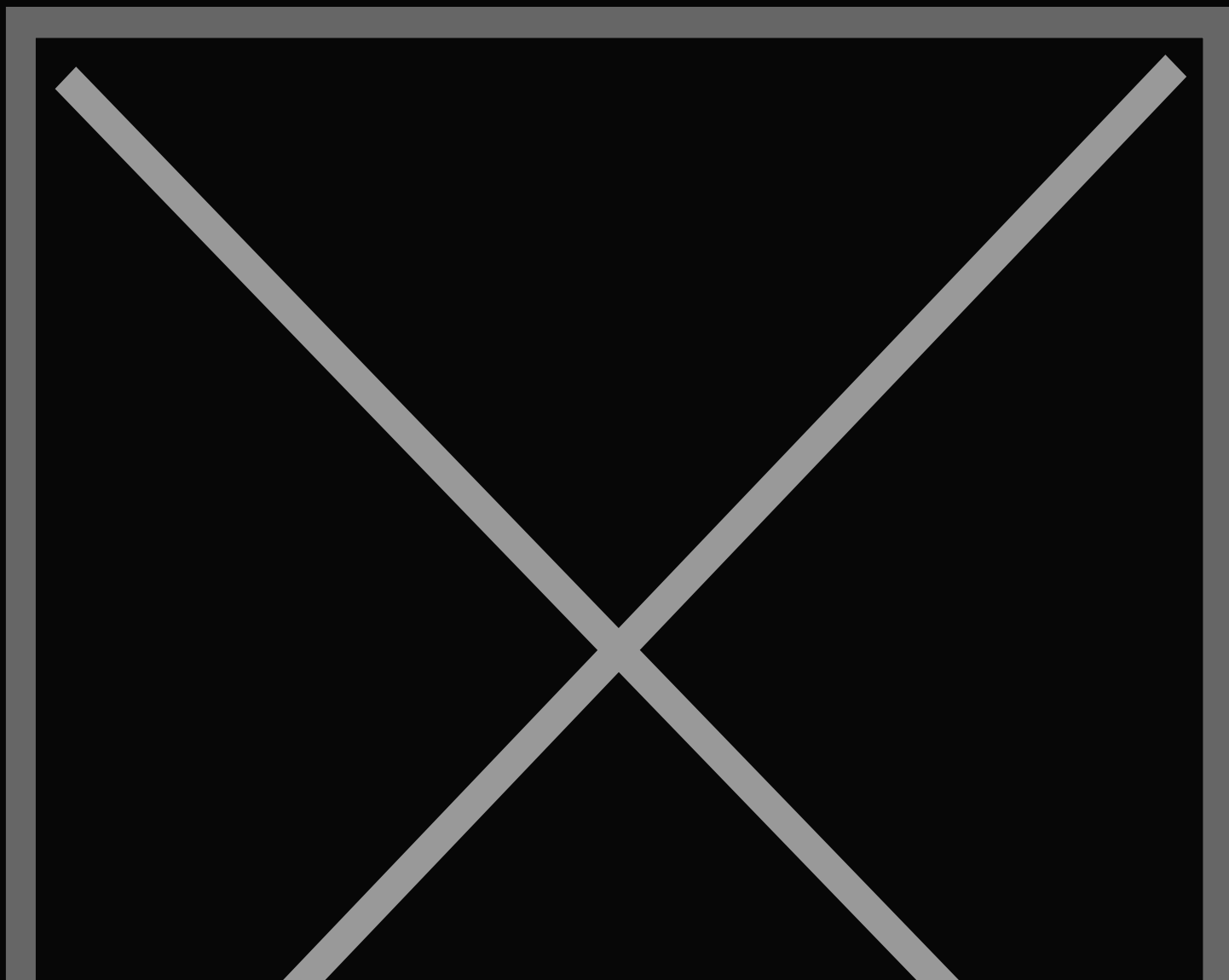
60 ml vodka?

30 ml Misceo Coffee Liqueur?

Garnish:

Chicchi di caffè ricoperti di cioccolato

Pretzel ricoperti di cioccolato



La ricetta del Dalgona Mezcal Negroni di [Advanced Mixology](#)

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Tumbler basso

Ingredienti:

30 ml mezcal

25 ml vermouth rosso

20 ml Campari

Dalgona Coffee o "cappuccino sottosopra" (caffè solubile, liquore al caffè e concentrato di agave)

Garnish:

Chicchi di caffè

Preparazione:

Direttamente nel bicchiere, nel blender per il Dalgona Coffee

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week](#)