Drink Week, twist on... Forget the Espresso Martini di Gin & Bricks

forget-the-espresso-martini-a-268b3fa2

Cocktail a base di vodka e caffè, l'**Espresso Martini** - stando alla leggenda - sarebbe stato creato nel 1983 da **Dick Bradsell** al Freds Club di Londra, quando una giovane, futura supermodella gli chiese: "Puoi farmi qualcosa che mi faccia svegliare un po' e poi mi fotta il cervello?". Noi abbiamo selezionato tre varianti che, forse, non fotteranno il cervello, ma di certo delizieranno il palato. Iniziamo dal **Forget the Espresso Martini** di **Gin & Bricks, alias empirebrickofgin su Instagram**.

Espresso MartiniLa ricetta del Forget the Espresso Martini di Gin & Bricks

Tecnica:
Shake and Strain

Bicchiere:
Coppetta Martini

Ingredienti:
40 ml rum (dry)
30 ml liquore al caffè
22,5 ml bitter italiano
22,5 ml vermouth dolce
1 splash succo di limone
2 dash bitters al cioccolato (opzionale)

Garnish:
Zest di limone

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week

Leggi anche:

Bruno Vanzan Cocktail House, misceliamo un Espresso Martini. IL VIDEO

Drink Week, tre cocktail col caffè: il Cold Brew Martini di Misceo

Drink Week, tre cocktail con amaretto: il Macaron Coffee Martini