Drink Week, twist on Mimosa: Shrubb Royale? di Rhum Clement Orange Liqueur

20230523043359shrubb-royale-a-09482064

Nato nel 1925 per mano di Frank Meier, barman del Ritz Hotel di Parigi (almeno stando alla ricostruzione storica più accreditata), il cocktail **Mimosa** viene oggi omologato nell'attuale ricettario Iba al Buck’s Fizz.

Quest'ultimo, tuttavia, era in origine un drink diverso (anche se basato su una ricetta molto simile), creato nell'omonimo locale di Londra qualche anno prima del Mimosa. Lo scorso 16 maggio si è celebrata la giornata internazionale dedicata a questo drink e per l'occasione **Drink Week** vi propone questa settimana tre interessanti twist del Mimosa.

Ecco di seguito lo **Shrubb Royale?** di **Rhum Clement Orange Liqueur, alias creoleshrubb** su Instagram.

La ricetta dello Shrubb Royale? di Rhum Clement Orange Liqueur

Tecnica:
Build

Bicchiere:
Flute

Ingredienti:
30 ml Créole Shrubb (possibilmente ghiacciato)?
15 ml succo di limone fresco
90 ml spumante dry

?Clicca qui per tutte le puntate di Drink Week