Cocktail estivi, quattro proposte nella selezione di drinc. Milano

20230623114012copiadiphotodata-img-0126-c58a7904

Durante l'estate **cambiano le abitudini di consumo** e chi ama bere miscelato cerca qualcosa di più fresco ma che allo stesso tempo mantenga intatta l’essenza e il piacere della degustazione.
Per l'occasione i locali **drinc. Milano** (Cocktail & Conversation e different) firmano una selezione di **quattro cocktail per la stagione calda**, grazie alle note più fruttate e ai sentori vegetali che stuzzicano con piacevolezza la bevuta.

Il Frizzantino alla freschezza in origine, aggiunge note fruttate di melograno e bergamotto e un tocco frizzante.

Ingredienti:

Gin Bombay Sapphire Premier Cru

Vodka Belenkaya

Ratafià al Melograno

Soda Bergamotto e Melograno

Citrico

Il Palomino alla delicatezza propria, abbina una nota affumicata e un tocco piccante.

Ingredienti:

Tequila Casamigos

Mezcal

Sciroppo al cardamomo nero (homemade)

Soda al Pompelmo

Agave

Citrico

Mexico&More, un twist sul Tommy's Margarita, sentori vegetali e fruttati. Unicità l’asparago.

Ingredienti:

Tequila Casamigos

Asparago Bianco

Mezcal

Mango e Lime

Behh Vodka, un long drink leggero e fruttato per palati curiosi.

Ingredienti:

Vodka Belenkaya al Pecorino (homemade)

Lime

Soda all'Ananas