

# Anthology by Mavolo, la nuova drink list di dedicata ad Alice nel Paese delle Meraviglie

20250707120440cat-smile-287d3fe2

Dal **Bianconiglio** allo **Stregatto**, passando per la **Regina di Cuori**, il **Cappellaio Matto** e **Alice**. Sono questi i protagonisti della nuova drink list di [Anthology by Mavolo](#), intitolata “**Alice’s Wonderdrinks**”, creata per celebrare i 160 anni dalla pubblicazione del racconto di Lewis Carroll.

*«Con questa drinklist ho voluto rendere omaggio alla magia, trasformando il racconto in un’esperienza sensoriale tutta da gustare - afferma in una nota stampa **Alberto Birollo**, drinksetter di **Anthology by Mavolo** -. Ogni cocktail è ispirato a uno dei protagonisti della storia, reinterpretato attraverso aromi, colori e suggestioni che ne evocano l’anima e la personalità. È il mio modo di raccontare, attraverso il linguaggio del gusto, un mondo dove tutto è possibile. E, soprattutto, è il mio invito a lasciarsi andare, anche solo per una sera, e a tornare a sognare come si faceva da bambini».*

## I COCKTAIL

Il primo drink della lista è **Alice’s Dream**, un cocktail che rende omaggio alla **protagonista della storia** e cattura la **delicata sfumatura** delle ore del giorno in cui il **sole** si fa più gentile.

Si procede poi con il cocktail **The Cat’s Smile**, ispirato allo **Stregatto**. Dal colore **rosato**, è a base di **mezcal** con una fetta di pompelmo come garnish.

**Mad Hat**, invece, è il mix dedicato al **Cappellaio Matto**, con uno **swing bitter**. In seguito, **Queen’s Elisir** è il drink intitolato alla **Regina di Cuori**. Dai toni **scarlatti**, il drink si presenta con un **approccio gelido**, ma rivela, al primo sorso, un **calore inaspettato**.

Infine, c’è **White Rabbit**, il cocktail che rimanda alla figura del **Bianconiglio**. Si tratta di una coppa in cui i **fiori di lavanda viola**, simbolo della **calma** e della **serenità**, rappresentano il **contrasto perfetto**.

## **ALICE'S DREAM**

### Ingredienti

60 ml gin Himbrimi Winterbird

10 ml succo di limone

10 ml sciroppo Falernum Bacanha

5 gocce Ms. Better's Bitters Banana e Bergamotto

4 gocce Ms. Better's Bitters Miraculous Foamer

Garnish: viola bianca e una spolverata di noce moscata.

### Preparazione

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker. Agitare energicamente e infine servite filtrando in una coppa ben raffreddata. Guarnire con una viola bianca del pensiero e una spolverata di noce moscata.

## **THE CAT'S SMILE**

### Ingredienti

30 ml Mezcal Le Tribute

150 ml Pink Grapefruit Le Tribute

20 ml succo di lime

Garnish: una fetta di pompelmo rosa.

### Preparazione

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere Collins colmo di ghiaccio, nel seguente ordine: succo di lime, Mezcal e Pink Grapefruit. Mescolare delicatamente e infine guarnire con uno spicchio di pompelmo rosa.

## **MAD HAT**

### Ingredienti

30 ml Amaro Zerotrenta

10 ml sciroppo di zucchero di canna Bacanha

5 gocce di Ms. Better's Bitters Cafè Maderas

30 ml whisky Brave New Spirits Lighthouse Peated

Garnish: una ciliegia da cocktail.

### Preparazione

Mescolare tutti gli ingredienti in un mixing glass, quindi versare in un tumbler basso colmo di ghiaccio.

Guarnire con una ciliegia da cocktail.

## **QUEEN'S ELISIR**

### Ingredienti

20 ml gin Amuerte Black

20 ml sweet vermut

20 ml Cherry Brandy

20 ml succo fresco di arancia rossa

Garnish: una mora.

### Preparazione

Versate tutti gli ingredienti in un tumbler basso colmo di ghiaccio tritato, e mescolare bene con uno spoon fin quando il colore non è completamente uniforme. Guarnire con una mora.

## **WHITE RABBIT**

40 ml Cachaça 51

40 ml Crème de Coco Damoiseau

20 ml sciroppo Bacanha caramello salato

Garnish: fiore di lavanda.

### Preparazione

Versate tutti gli ingredienti nel frullatore insieme a 8-10 cubetti di ghiaccio e frullare fino a ottenere una crema omogenea. Infine, versare il composto in un tumbler basso. Guarnire con un fiore di lavanda.