

# Nino Siciliano ci racconta due cocktail: Tawhaki e Pulp

nino-siciliano-e7047eed

Nino Siciliano (barman per passione), uno shaker, ingredienti di qualità e tanta fantasia. Ecco il mix perfetto per cocktail di tendenza come Tawhaki e Pulp, che [Nino](#) propone nel suo Speakeasy di Pomigliano d'Arco, locale di successo che ha un obiettivo inderogabile: fidelizzare il cliente.

## nino siciliano TawhakiTawhaki

*45 ml* dark jamaica rum

*20 ml* apricot brandy

*10ml* pimento dream

Lime premuto

Ginger beer

**Procedimento:** agitare gli ingredienti escluso la ginger beer in un parisienne, versare un una mug tiki con ghiaccio tritato e colmare con ginger beer.

**Costo:** 8 euro

## nino siciliano pulpPulp

*45 ml* mezcal "siete misterios"

15 ml genepi "des peres chartreux"

10 ml dry Curaçao "pierre ferrand"

2 dash pompelmo bitter

**Procedimento:** agitare gli ingredienti escluso il bitter in uno shaker... Versare in una coppa ben raffreddata, aggiungere il bitter e servire!

**Costo:** 9 euro

**Correlati:** [Il barman Nino Siciliano: «Ospitalità e semplicità vincono sempre»](#)