

# Cocktail, tre ricette dallo Small Batch di Abano Terme

evd3-bdcb4dd2

Qui si seguono, tre ricette per altrettanti cocktail proposte dai bartender hipster dello Small Batch di Abano Terme

## La ricetta/1 [Mint Jules](#)

### Mint Jules

#### Ingredienti:

2oz Bourbon Whiskey

Soda

Zolletta di zucchero

Foglie di menta

#### Preparazione:

La preparazione avviene direttamente nella Julep cup, posizionare la zolletta di zucchero sul fondo della cup con uno splash di soda, aggiungere 7/8 foglie di menta e pestare delicatamente. Aggiungere il Bourbon Whiskey e completare il tutto con ghiaccio tritato. Decorare con menta e frutti rossi.

## La ricetta/2 [Mary Bourb](#)

### Mary Bourb

#### Ingredienti:

1oz Oscar 697 rosso

vermouth

1oz Bourbon Knob

Creek

4 dash Peychaud's bitter

Top Ginger beer home made

### **Preparazione:**

Versare tutti gli ingredienti in una cup di rame e colmare il tutto con un top di ginger beer. Decorare con menta e frutta secca.

### **La ricetta/3** [La caliente](#)

#### **Caliente**

1 1/2oz Gin

2 pezzi di Zenzero fresco

1/2 Peperoncino

2/3 dash Bitter al sedano

Top Tonica

### **Preparazione:**

Pestare lo zenzero e il peperoncino sul fondo del bicchiere, aggiungere il Bitter al sedano, completare con gin e tonica. Decorare con peperoncino fresco e foglie di sedano.

[L'eleganza del cocktail raccontata dai bartender dello Small Batch](#)

[Classifica degli spirits stilata dai bartender dello Small Batch](#)