La ricetta di Fabio Camboni: il cocktail Van Gogh

van-gogh-by-fabio-camboni-a8b28062

Fabio Camboni, bar manager **Kasa Incanto** emporio, cocktail bar e ristorante di Gaeta, propone **la ricetta del cocktail Van Gogh.**

Tecnica: Build

Ingredienti:

- 15 ml liquore St- Germain
- 30 ml liquore alla Pesca a colmare con Franciacorta
- 2 spruzzate di Profumo di Violette
- 3 o 4 fiori eduli di stagione aciduli e leggermente piccanti

Bicchiere: Calice da champagne

Decorazione: Fiori edibili con note erbacee e balsamiche

Mixability: come e perché usare i fiori

Cocktail e fiori: i consigli di Fabio Brugnolaro

La ricetta di Fabio Brugnolaro: il Cocktail Intercontinental

La ricetta di Dom Carella: il cocktail The Gmt