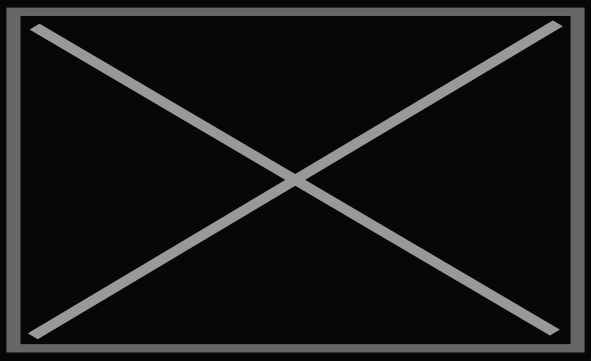
Mandorle, fichi & co.: quattro ricette per cocktail dagli abbinamenti inediti

sandalia-mule-fb7244a3

Mandorle, fichi, more di gelso. E poi carrube, pistacchi e fichi d’india. Prodotti generalmente ancora inusuali tra i barman. Che però si stanno diffondendo tra i cocktail bar di ricerca. E che diventeranno sempre più comuni. Ecco alcune ricette suggerite dagli esperti.

SANDALIA MULE di Dario Olmeo



Un cocktail semplice, ma allo stesso tempo di grande appeal, fresco, dissetante ed equilibrato. Sandalia era l’antico nome della Sardegna.

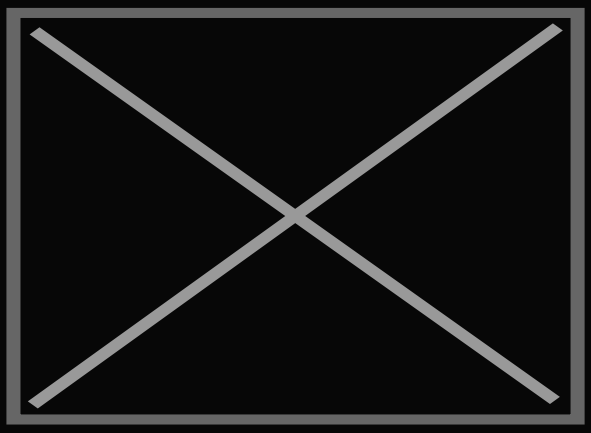
Tecnica: Build

Bicchiere: Tumbler

Ingredienti:

- 1,5 once di Mirto rosso
- 2 Dash di bitter al ginepro
- Mezzo lime spremuto
- Top di Ginger Ale e di spuma al mirto bianco e rosso

INDI’S MONKEY SOUR di Adriana Bosco



Tecnica: Dry Shake e Shake & Strain

Bicchiere: Coppetta

Ingredienti:

- 6 cl gin Monkey 47
- 1,5 cl Succo lime
- 1,5 cl Succo limone
- 2,25 cl Sciroppo ai fichi d’India home made
- 1 Dash di bitter al cardamomo
- 1 Albume d’uovo

SAN VITTORE di Nicola Scarnera



Tecnica: Stir and Strain

Bicchiere: Tumbler basso

Ingredienti:

- 40 ml Carpano classico
- 15 ml Liquore di ciliegia
- 5 ml Liquore di Chinotto
- 22,5 ml Shrub ai fichi
- 40 ml Tè ai frutti rossi

IL BOSCO E LA STREGA di Filippo Sisti



Tecnica: Shake and Strain

Ingredienti:

- 3 cl Mostarda di mele dell’azzeruolo (piccole, dissetanti, rinfrescanti, diuretiche e ipotensive, ndr) e rafano.
- 1,5 cl Pomodoro
- 3 cl Vino alla guava (un frutto del Messico meridionale e del Centro America fresco, dolce e acidulo che ricorda il passion fruit e profumo di fragole, ndr).
- 1,5 cl Lemon Meyer
- 4,5 cl Tequila

Dai fichi alle carrube, i nuovi ingredienti dei cocktail