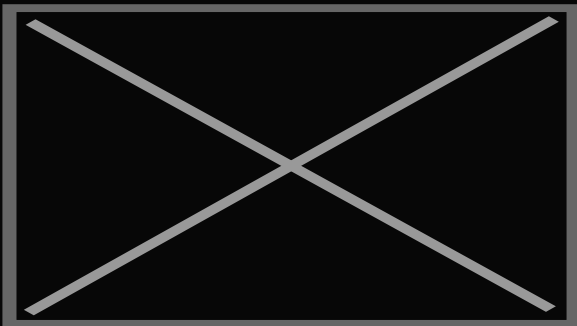


Alessio Miraglia: Le bollicine? Abbassano il drink cost. TROPI TUTORIAL

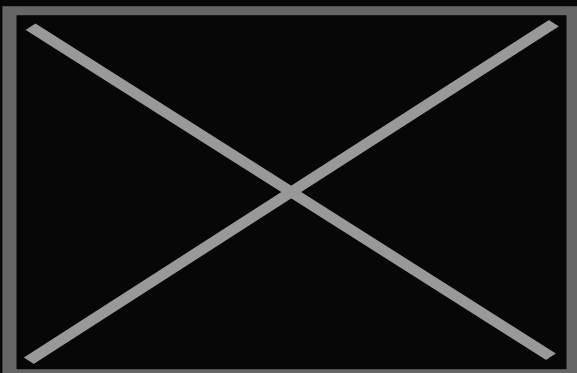
alessio-miraglia-tropi-tutorial-b33f539e



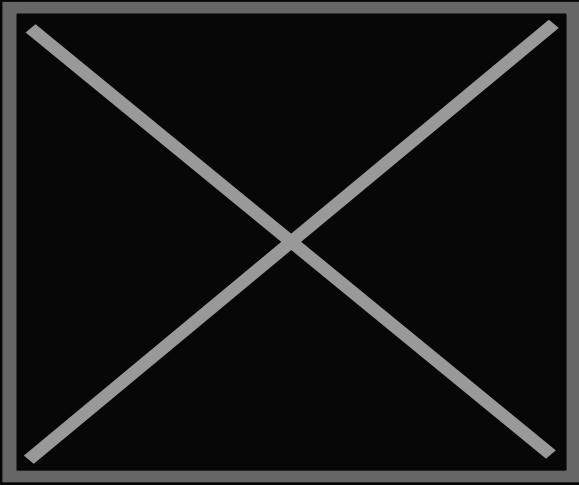
Alessio Miraglia, da oltre 10 anni barman de **Le Biciclette** di Milano, ha le idee chiare sulle tendenze in fatto di mixability.



“I clienti oggi chiedono soprattutto cocktail a bassa gradazione alcolica, beverini e leggermente fruttati. Per venire incontro alle loro richieste ho quindi ideato un drink a base di passion fruit, spremuta d'arancia, liquore al mango, rum chiaro e top di prosecco”.



Il cocktail in questione si chiama **Tropi** e farà parte della nuova cocktail list ideata da Miraglia per celebrare i 20 anni de **Le Biciclette**. Noi lo abbiamo provato e vi garantiamo che piacerà.



Volete imparare come si fa? Guardate il video tutorial.

Ricetta del Tropi

Tecnica: shake&strain

Bicchieri: coppetta

Ingredienti:

1 passion fruit

2 cl spremuta d'arancia

2 cl liquore al mango

3 cl rum chiaro

Top spumante