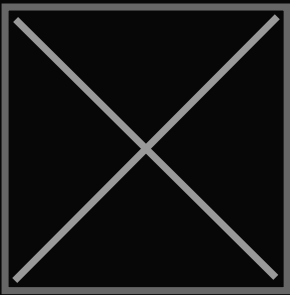


I cocktail di Alberto D'Agostino

caipirinha-599513-640-dabb2e51

Alberto D'Agostino dall'attività di famiglia ne ha fatta di strada tanto da attraversare l'Europa fino ad arrivare al traguardo che lo vede barmanager nella lontana Australia. Ecco una selezione dei suoi gustosissimi cocktail.



THE UGLY

1 ½ Oz Vodka

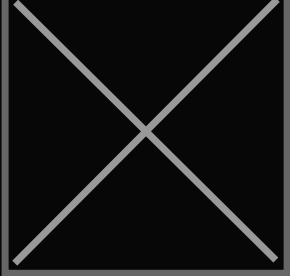
½ Oz Bailey's

½ Vanilla Syrup

1 Oz Fresh Espresso

Shake & Strain in a Chocolate

Rimmed Cocktail Glass



LOVE GUN

1 ½ Oz Gin

½ Oz Violette Syrup

½ Oz Lemon Juice

1 ½ Oz Pineapple Juice

Shake & Strain in Cocktail Glass, Garnished with Dry Raspberries



TAINTED LOVE (OLD-FASHIONED COCKTAIL STYLE)

1 ½ Oz Tequila Reposado

¼ Oz Chocolate Liqueur

1 Raw Sugar Cube

Orange Bitter

Stir & Strain on the Rocks on Rock Glass, Garnished with Cinnamon Stick, Orange Peel and Maraschino Cherry

[Alberto D'Agostino: una vita da barman cosmopolita](#)

[La classifica spirits di Alberto D'Agostino](#)