Per San Valentino Date, il cocktail di Italicus rosolio di bergamotto

date-63f0242f

Per un **San Valentino** in grande stile, **Italicus** ha ispirato **Date**, un cocktail pensato e realizzato da **Alessandro Beggio**, bartender del Time Social Bar di Venezia. Con i suoi colori soft, il profumo sensuale e il gusto delicato, Date può essere apprezzato come piacevole aperitivo prima di una cena raffinata.



Per preparare Date servono: 40 ml di Italicus Rosolio di Bergamotto, 30 ml di succo di melograno, 30 ml di Acqua di Rose, 15 ml di sciroppo di Camomilla, 15 ml di albume d’uovo e 4 dash (o gocce) di Aphrodite Bitter.

Per la preparazione, basta versare gli ingredienti nello shaker, aggiungere il ghiaccio e agitare energicamente.

Per dare un tocco di romanticismo, il cocktail può essere servito in un bicchiere a coupette e decorato con alcuni petali di rosa.