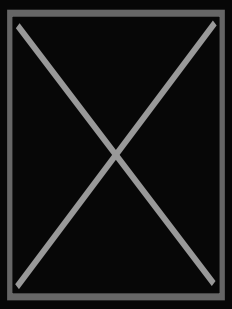
I cocktail di Francesco Trimigno per Emporio 1920

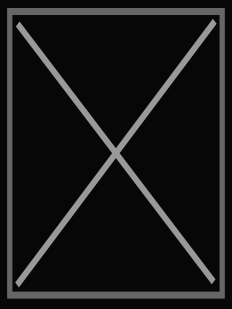
cocktail-trimigno-9850a522

Francesco Trimigno, bartender trainer Planet One e owner del celebre locale bolognese Emporio 1920 propone alcune delle sue creazioni cocktail.



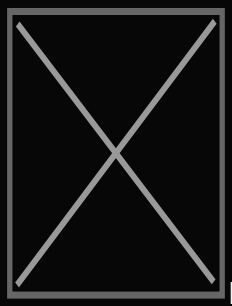
PUNCH DELLA SETA

Riprende il percorso della Via della Seta di Marco Polo. È composto da: Blend di rum con polpa estratta di mango, ananas, fava Tonka, bitter al cioccolato, falernum e float di vino rosso.



IN GIRO PER I BOSCHI

Raccoglie tutti i sentori di bosco in un drink. È composto da: Liquore di genziana e camomilla, gin e Soda al finocchietto e anice stellato.



LE PROVENCE

Drink che ricorda odori e spezie della Provenza con una vaporizzata di mixturae, nuova concezione del distillato che sprigiona i suoi sentori floreali e freschi. È composto da: Rum bianco, liquore di violetta parte citrica e zuccherina, vaporizzata di mixturae.

Emporio 1920, storia di un successo annunciato