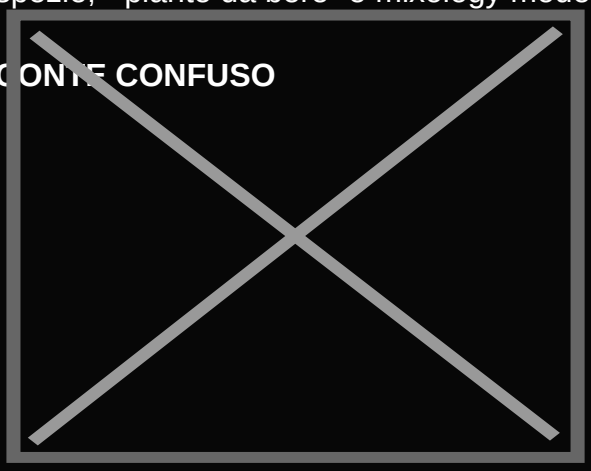
Piante da bere nelle ricette cocktail di Mattia Corunto

mattia-corunto-ricette-cocktail-piante-6b47dbf9

Mattia Corunto, Master Trainer Planet One, propone alcune sue esclusive ricette cocktail all’insegna di spezie, “piante da bere” e mixology moderna.

CONTE CONFUSO



1 oz Mixturae

1 oz Liquore alle foglie di Mirto @cirano
1 oz Campari
1 goccia olio essenziale di Caffè Lavazza
Kafa 100% arabica
Throwing
Tumbler basso
Arancia disidratata – Servito con biscotti salati curcuma e formaggio

AMORE TRA GLI ULIVI



1½ oz Gin

½ oz Vermouth dry aromatizzato alla Menta

bergamotto

1 dash di Bitter alle erbe

Stir&strain

Coppa Cocktail

Vaporizzata di distillato di foglie di ulivo e Chips di parmigiano e pecorino

PROFUMO DI ORTO



1½ oz Gin

½ oz distillato di erbe @cirano

½ oz sciroppo di pepe @era

¼ oz succo di cedro

Stir & strain

Coppa cocktail

Twist di limone - Servito con crostini di crema di zucca e salvia-pesca

La mixology moderna profuma di successo, spezie e piante da bere