

I cocktail di Domenico Abbate per Officine - Burgers and Drinks

Da bartender a formatore a proprietario del nuovissimo pub cocktail bar **Officine - Burgers and Drinks**, **Domenico Abbate** ci propone una serie di accattivanti ricette cocktail da provare subito.



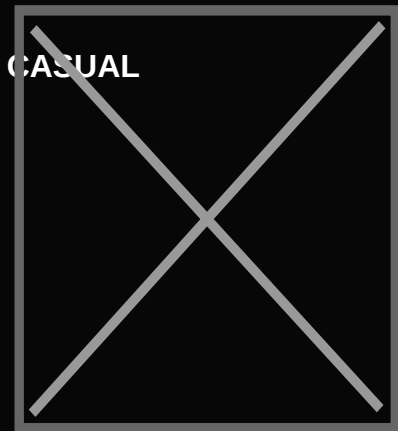
Ingredienti:

4,5 cl Mixturae
1,5 cl liquore pompelmo rosa
1,5 cl succo pompelmo rosa
0,75 cl succo lime
0,75 cl sciroppo d'agave
1 drop Orange bitter

Tecnica: shake 'n' strain

Guarnizione: Zest pompelmo

Bicchiere: coppa cocktail



Ingredienti:

6 cl Rummix
1,5 cl Orange curacao
1,5 cl Lime
1,5 cl Pompelmo
2 cl Falerum
1,5 cl Passion fruit
0,75 cl Chartros giallo
2 drop peychaud bitter

Tecnica: build

Guarnizione: Ribes e menta e foglie d' ananas

Bicchiere: Tiki mug



Ingredienti:

4,5 cl Tequila blanco pepe rosa e ananas
1,5 cl Chartros verde
1 drop Angostura
1,5 cl Sciroppo d'agave
4 cl Mix agrumi
Top Spuma di the macha dolce

Tecnica: shake 'n' strain

Guarnizione: Crustas a V di semi di papavero

Bicchiere: coppa cocktail

[Domenico Abbate, storia e sacrifici di un bartender formatore](#)