I nuovi cocktail di Botaniko Spice Bar

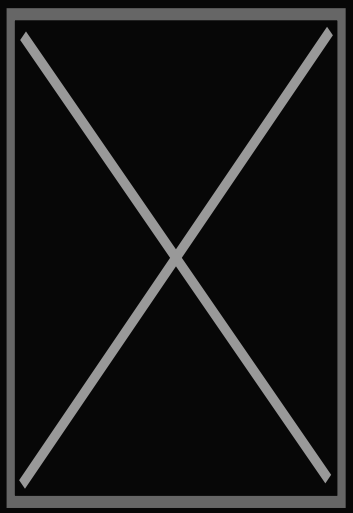
botaniko-spice-bar-multitasking-03-701e4c20

Di sera si beve un cocktail al **Botaniko Spice Bar** e si chiacchiera con il barman e formatore **Tonino Schiavulli**. Al mattino, tutti in aula per i corsi di formazione nella sede Planet One di Roma. Ecco tre cocktail esclusivi di questo accattivante cocktail bar e centro di formazione capitolino.



Hibiscus

1½ oz Mixturae
½ oz Liquore ai fiori di sambuco
½ oz Sciroppo di hibiscus
1 oz Limone
½ oz Albume



Mais

1 oz Whisky bourbon

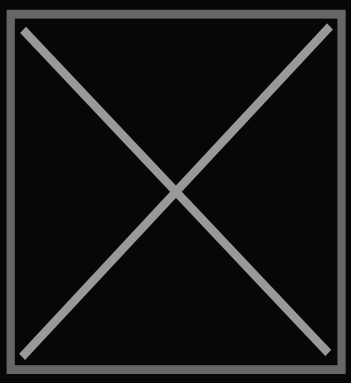
1 oz Vermouth rosso

¾ oz Campari

½ oz Alcolato pop corn e frutti tropicali

½ oz Sciroppo di birra

Bitter alla vaniglia



Gelsomino

1¼ oz Gin

½ oz Agrumi mix

½ oz Sciroppo al gelsomino

Bitter alla vaniglia

Top di prosecco

Alla scoperta di Botaniko Spice Bar con Tonino Schiavulli