

Amaro del Capo: ecco i cocktail per l'estate

moma2-294b7958

[cocktail con amaro del capo](#) Amaro del Capo, prodotto simbolo della storica distilleria calabrese Caffo preparato secondo una ricetta tradizionale dall'infusione di erbe medicinali, frutti aromatici e radici che crescono in Calabria, regione del Sud Italia, è l'ingrediente ideale di cocktail estivi. Ecco qualche originale suggerimento.

Capo Tonic

- Bicchiere alto da drink pieno di ghiaccio
- 2,5 cl Amaro del Capo
- Completare con tonica
- Piccolo pezzo di lime spremuto e lasciato cadere nel bicchiere
- Mescolare e guarnire con fetta d'arancio

Momo'

- 2 cl di Bitter Campari
 - 2 cl di Amaro del Capo
 - allungare con 12 cl di soda
 - Guarnire con uno spiedino di cubetti di ananas, su cui è stato grattugiato del peperoncino
- [cocktail refresh](#) piccante. Versare in bicchiere importante.

Refresh your summer

- 1/3 Vecchio Amaro del Capo
- 1/3 Liquorice, 1/3 acqua tonica
- Servire guarnendo con menta fresca.

Gruppo Caffo, che da oltre 100 anni produce alcolici tra cui appunto il famoso Vecchio Amaro del Capo, ha recentemente incluso tra i suoi marchi una realtà storica come la Borsci, fondata nel 1840,

