

Le ricette cocktail di Simone Baggio

specialty-in-gdo-1-1-cce3cecf

Simone Baggio, l'uomo del sakè e del drink-food pairing, una commistione tra cucina italiana e giapponese con sentori dalla Grande Mela, si racconta con una selezione di tre cocktail.



ORIENTAL NOYER

Dal codice morale e militare dei samurai un cocktail che racchiude la calma

e i loro princìpi

- 20 ml sciroppo di Miso 2:1
- 20 ml kombutcha
- 30 ml sake
- 30 ml Calvados Morín 10 años
- 3 gocce bitter allo yuzu

Tecnica: Stir & Strain con tutti gli ingredienti



AMORE D'INVERNO

Una fusion con prodotti veneti e giapponesi

- 1 bar spoon Grappa al tabacco Capovilla
- 30 ml di spremuta di arancia
- 15 ml di Umesu sake
- 15 ml di sciroppo di cannella e chiodi di garofano
- 20 ml di infuso di the verde e mela cotogna
- 30 ml di Vodka Polugar

Tecnica: Shake & Strain



La mia passione in un viaggio di sapori e di esperienze

- 45 cl Abuelo Rum 7 años
- 30 cl sciroppo ai 5 pepi
- 15 cl infuso di camomilla Romana,
- 20 cl pompelmo rosa

Tecnica: Shake & Strain

[Simone Baggio, tra sakè e drink-food pairing](#)