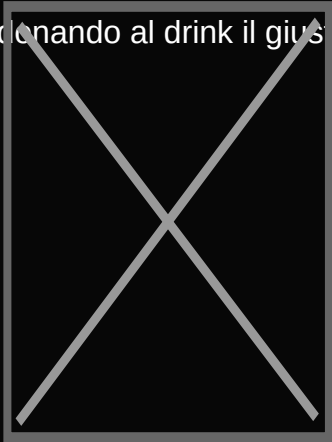


# Nefelio, il drink di Francesca Bussinello

drink-nefelio-di-francesca-bussinello-2-ada98a0e

Il drink prende il nome di **Nefelio** dalla traduzione italiana della litchi, detta anche 'ciliegia della Cina', **il cui liquore è parte fondante della creazione di Francesca Bussinello, bartender di origine veronese**, approdata al Marghe Restaurant & Lounge Bar di Sirmione, dopo aver frequentato la EBS e lavorato al The Doping Club a Milano, al Blue Marlin e al The Ushuaïa di Ibiza.

L'idea di partenza del drink è un twist sul classico Vodka Sour, da rendere con un tocco più femminile, **utilizzando prodotti floreali e fruttati da combinare al meglio**. Drink fresco e dissetante, completato con un top di Cortese Pure Tonic, molto delicata e dissetante, perfetta per l'occasione, anche grazie a un'etichetta molto femminile. Il chinino non invasivo si uniforma con gli altri ingredienti, **donando al drink il giusto equilibrio**.



## INGREDIENTI

40 ml vodka Stolichnaya

15 ml liquore di litchi

15 ml sciroppo di fiori di sambuco

22,5 ml succo fresco di limone

Top Cortese Pure Tonic

3 drops Peychaud's bitter

Bicchiere: Tumbler basso

Garnish: una fetta di limone disidratata

## **PREPARAZIONE**

Lasciare del ghiaccio in un bicchiere tumbler basso e in uno shaker. Dopo aver scolato il ghiaccio, versare nello shaker la vodka, il liquore di litchi, lo sciroppo di fiori di sambuco, il succo di limone fresco filtrato e shakerare con forza. Versare il tutto con uno strainer nel bicchiere a cui è stato tolto il ghiaccio. Inserire cubetti di ghiaccio fino al bordo e completare con un top di Cortese Pure Tonic. Mescolare con un bar spoon e guarnire con una fetta di limone disidratata e tre gocce di Peychaud's bitter.