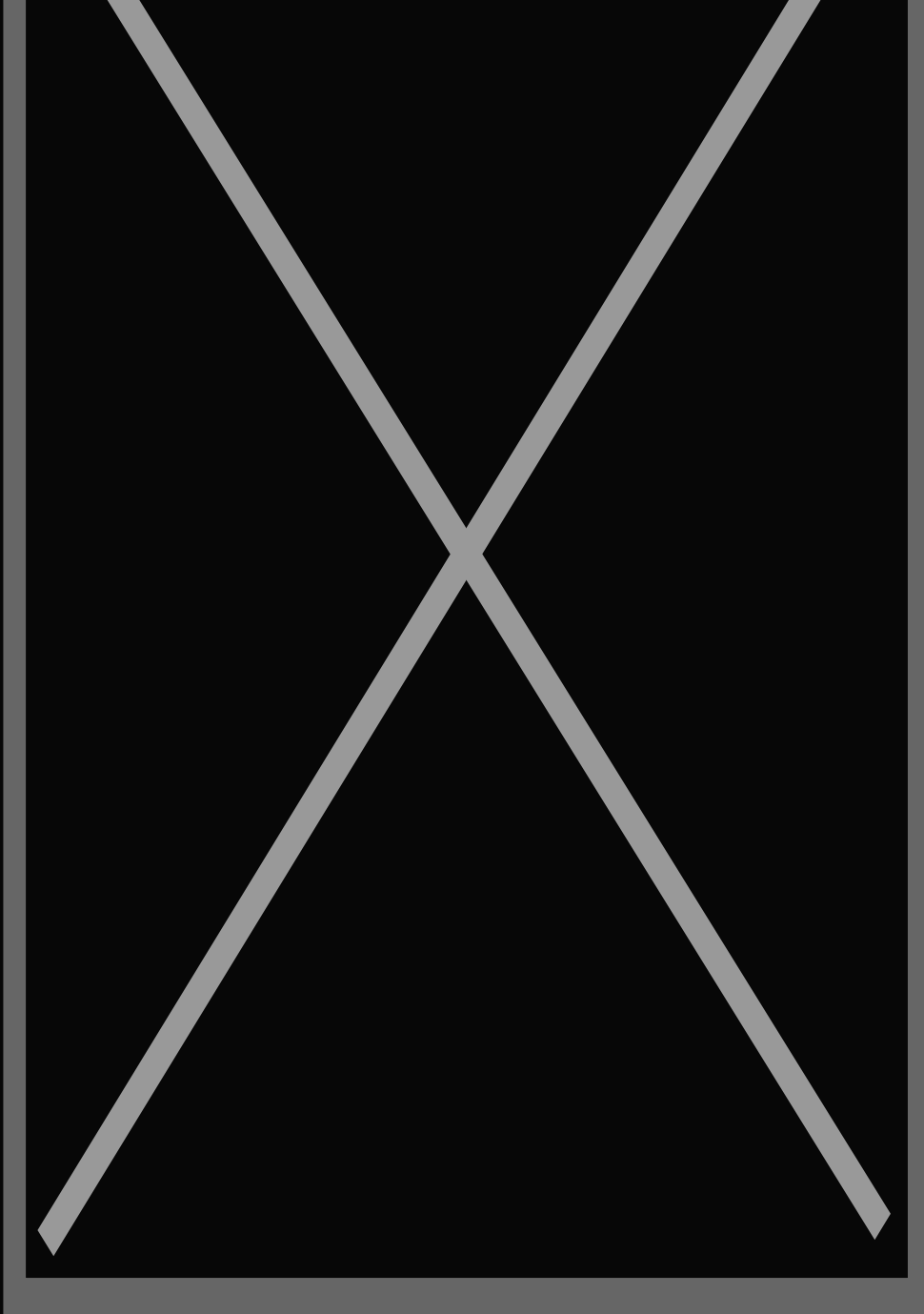


Drink Tris, twist on... tre rivisitazioni del Manhattan

manhattan-tris-414d0f67

Drink Week, twist on... è l'appuntamento di *Mixer Planet* dedicato alle rivisitazioni di grandi classici della mixology. Ogni domenica in Drink Tris, twist on... vi riproponiamo tutte insieme le tre ricette selezionate durante la settimana. Una selezione che parte da Instagram e che si basa non solo sull'estetica (se il cocktail è bello è... più buono), ma anche sulla facile replicabilità.

Questa settimana Drink Tris, twist on... vi propone tre interpretazioni del **Manhattan**, classicissimo Iba a base di whiskey.



La ricetta del Raspberry

Manhattan di [MTL Bartenders](#)

Tecnica:

Stir and Strain

Bicchieri:

Coppetta

Ingredienti:

60 ml Rye whiskey Crown Royal

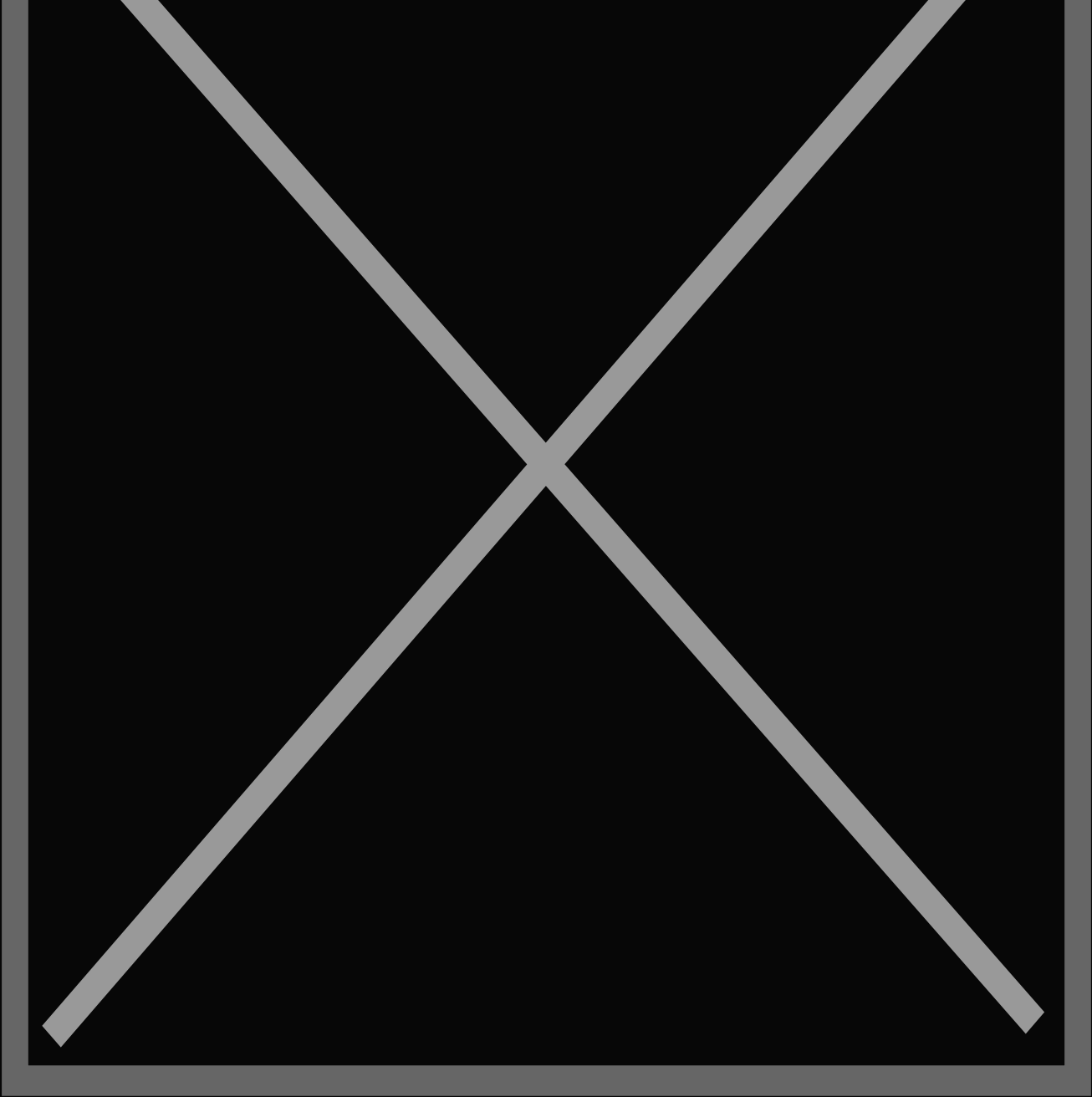
15 ml Martini Rosso

15 ml liquore al lampone

2 dash Walnut Bitters

Garnish:

ciliegina



La

ricetta del Brooklyn's Finest di [Best Bars CH](#)

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Tumbler basso

Ingredienti:

40 ml cognac

10 ml Rye whisky

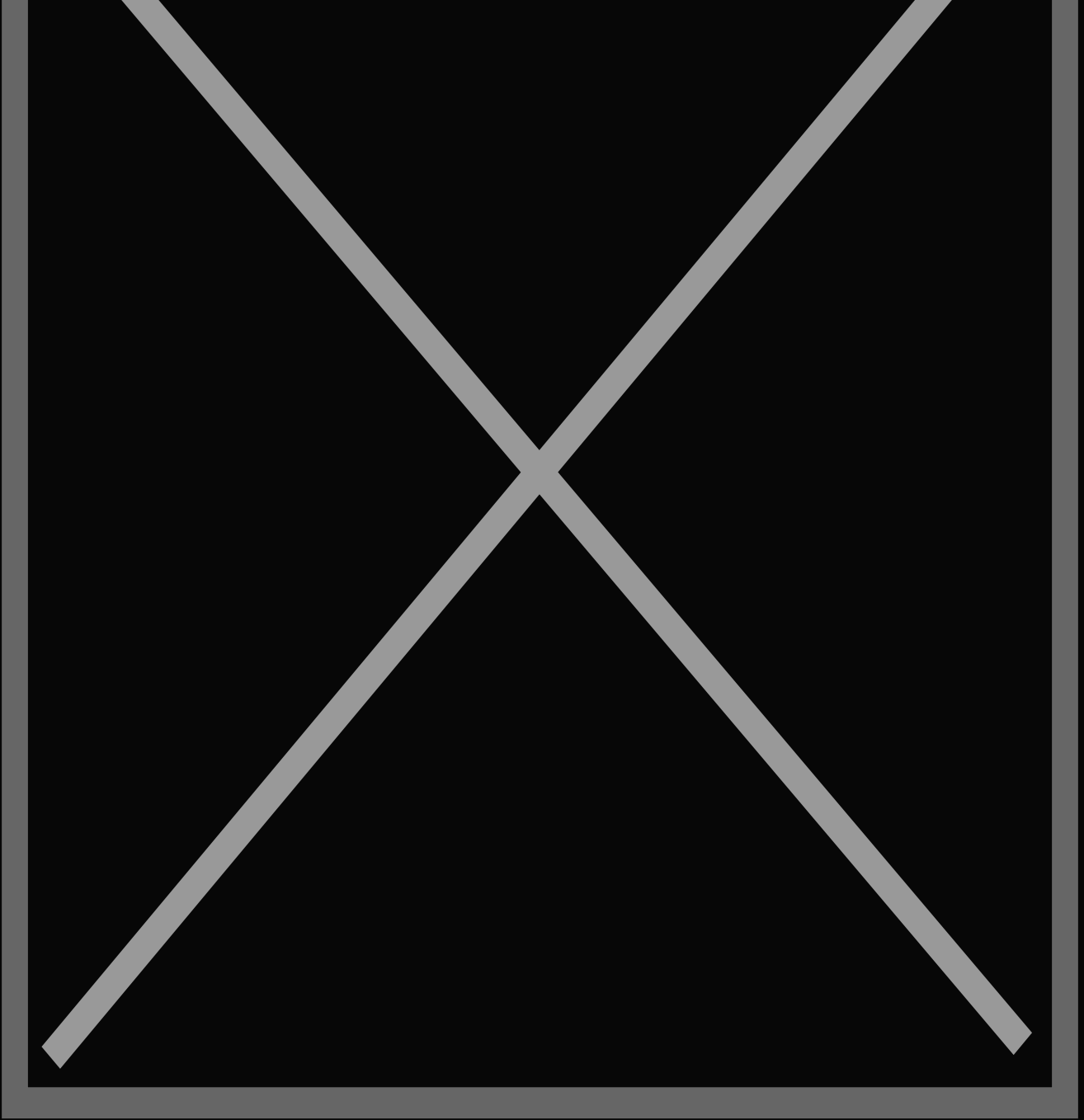
10 ml Cardamaro Amaro

15 ml liquore Falernum

3 dash Angostura Bitters

Garnish:

foglia di menta



La

ricetta del twist del Manhattan di [Karl Steuck, alias Spirit & Spoon](#)

Tecnica:

Stir and Strain

Bicchiere:

Coppetta

Ingredienti:

60 ml Bourbon

30 ml vermouth dolce

2 dash Dr. Jerry Thomas bitters

Garnish:

zest di arancia

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on...](#)