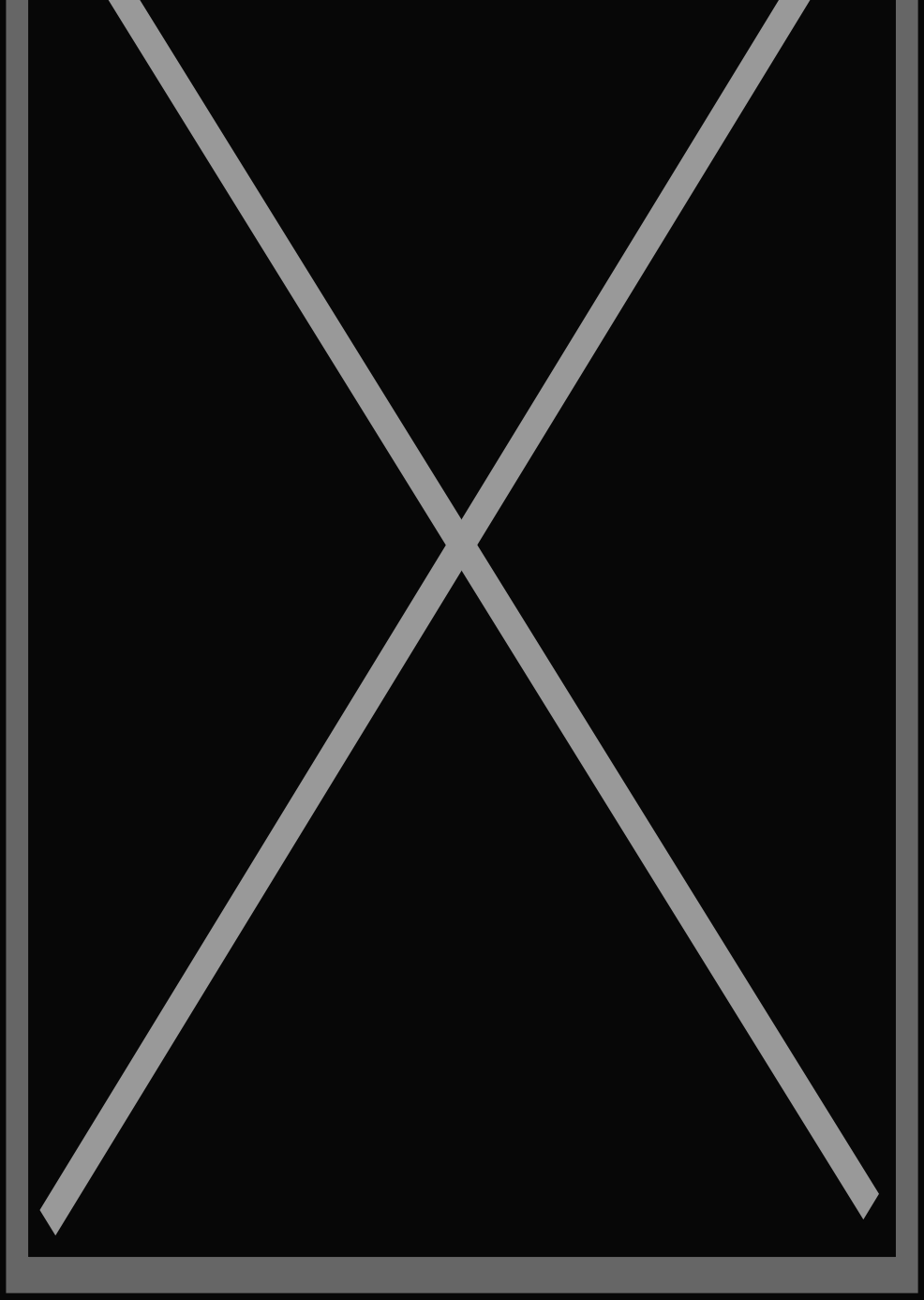
Drink Tris, twist on... tre rivisitazioni del Manhattan

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

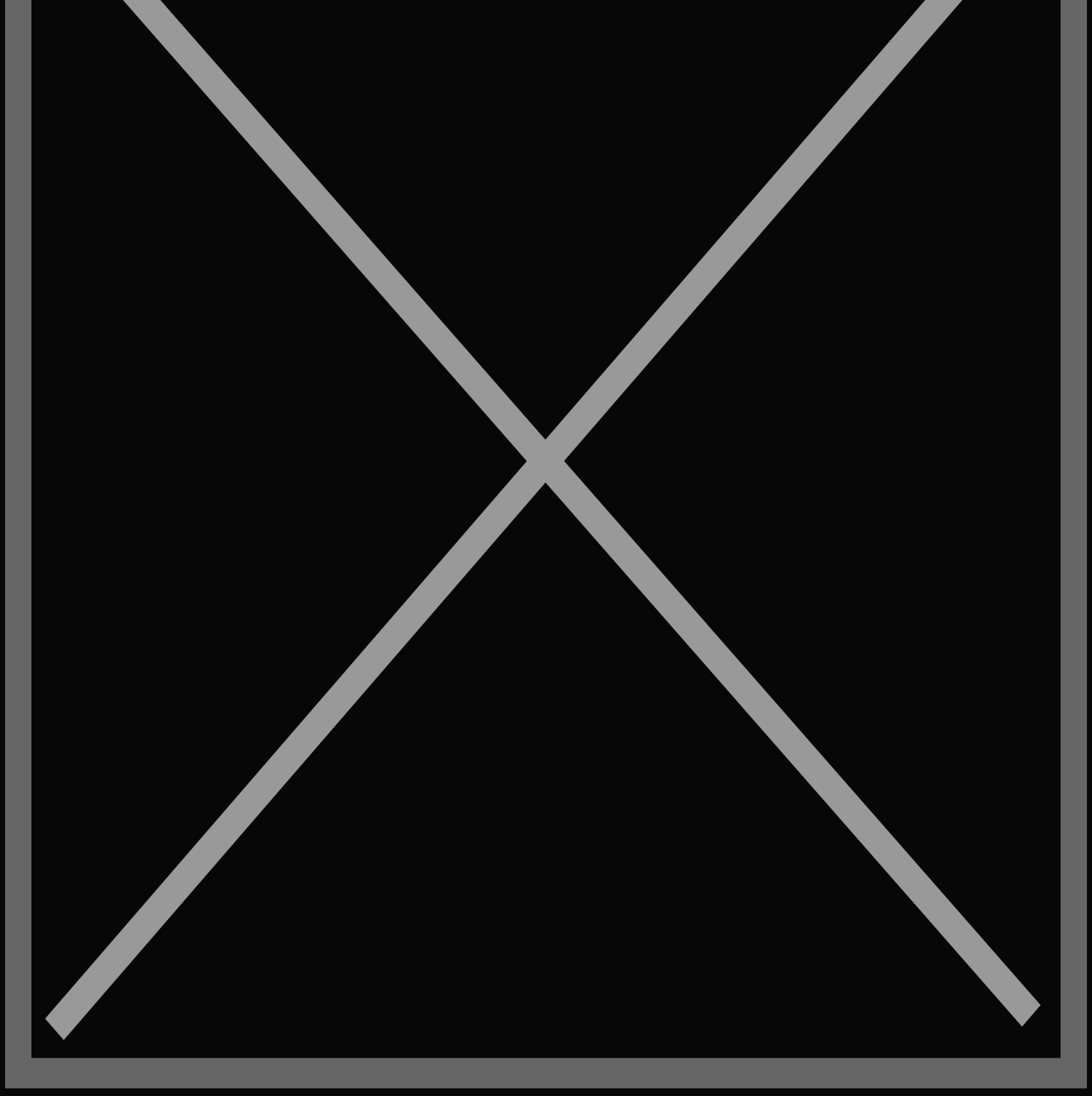
Manhattan di MTL Bartenders

Tecnica:
Stir and Strain

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
60 ml Rye whiskey Crown Royal
15 ml Martini Rosso
15 ml liquore al lampone
2 dash Walnut Bitters

Garnish:
ciliegina



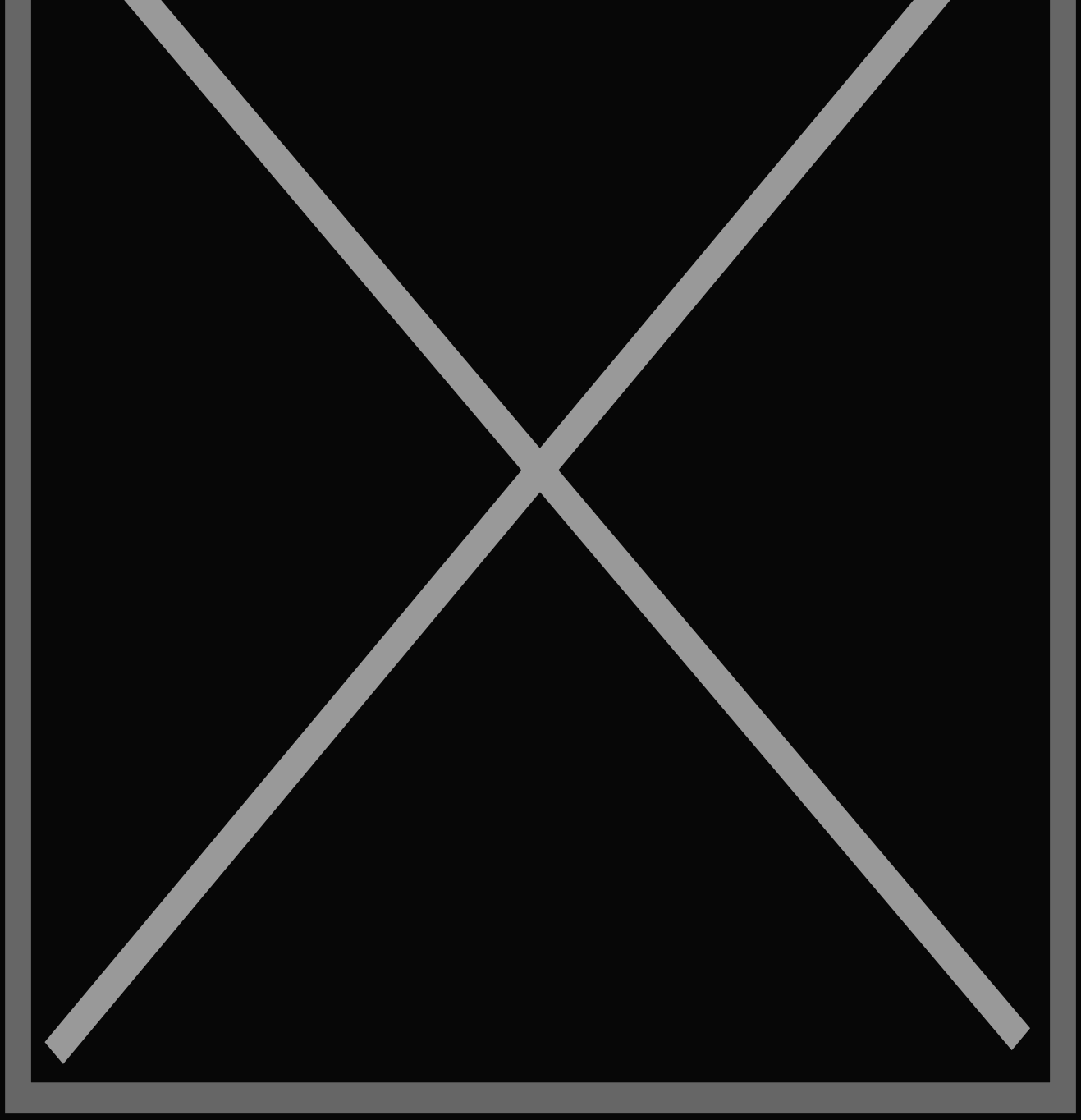
La ricetta del Brooklyn's Finest di Best Bars CH

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…