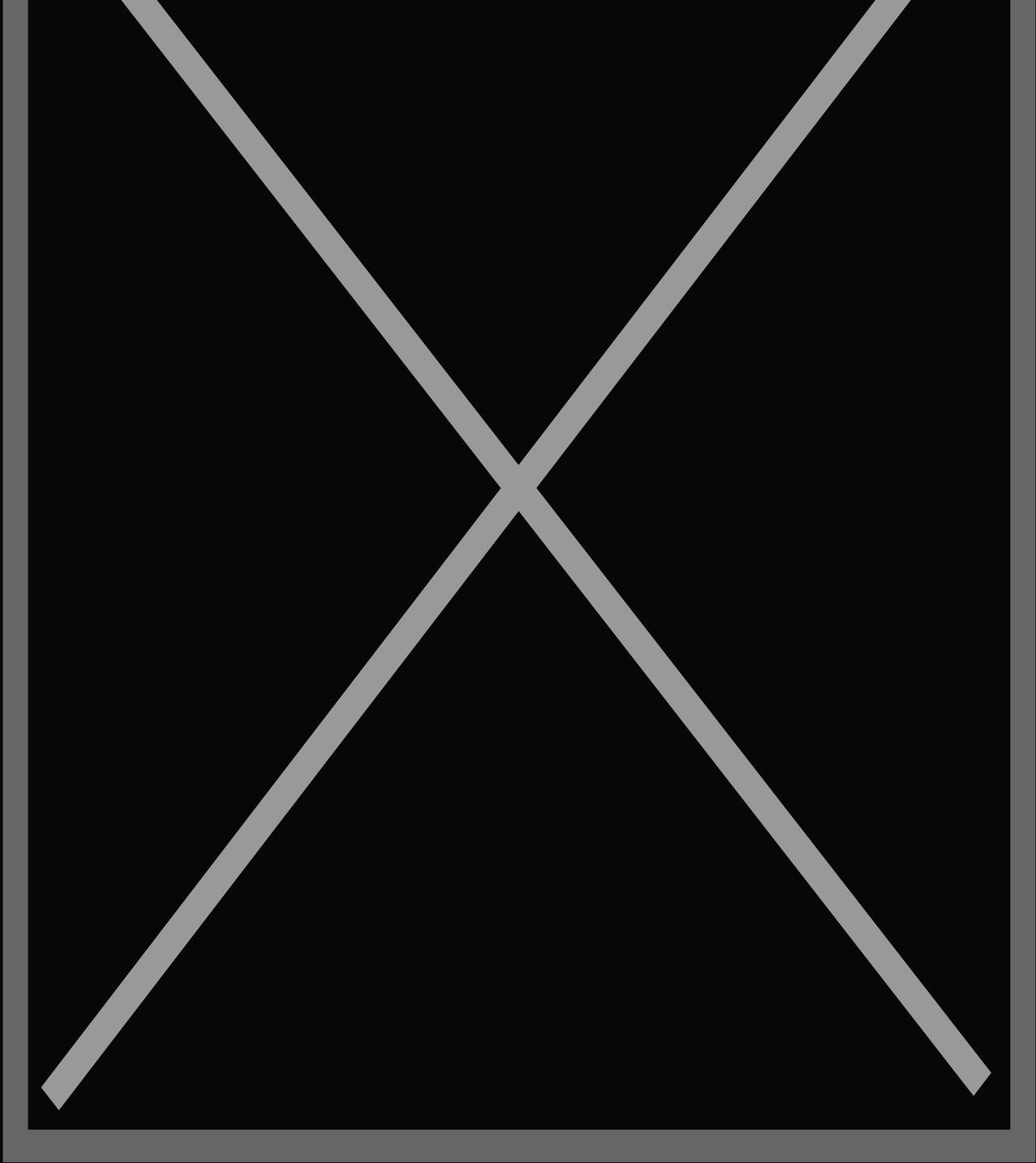


Drink Tris, twist on... tre rivisitazioni dell'Americano

americano-tris-017faae1

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 dell'**Americano**, lontano parente (più leggero) del Negroni, con cui condivide la derivazione dal Milano Torino.



La

ricetta dell'I don't speak Americano di [Aldys Ali Glodenis](#)

Tecnica:

Shake

Bicchiere:

Tumbler alto

Ingredienti:

30 ml bitter Campari

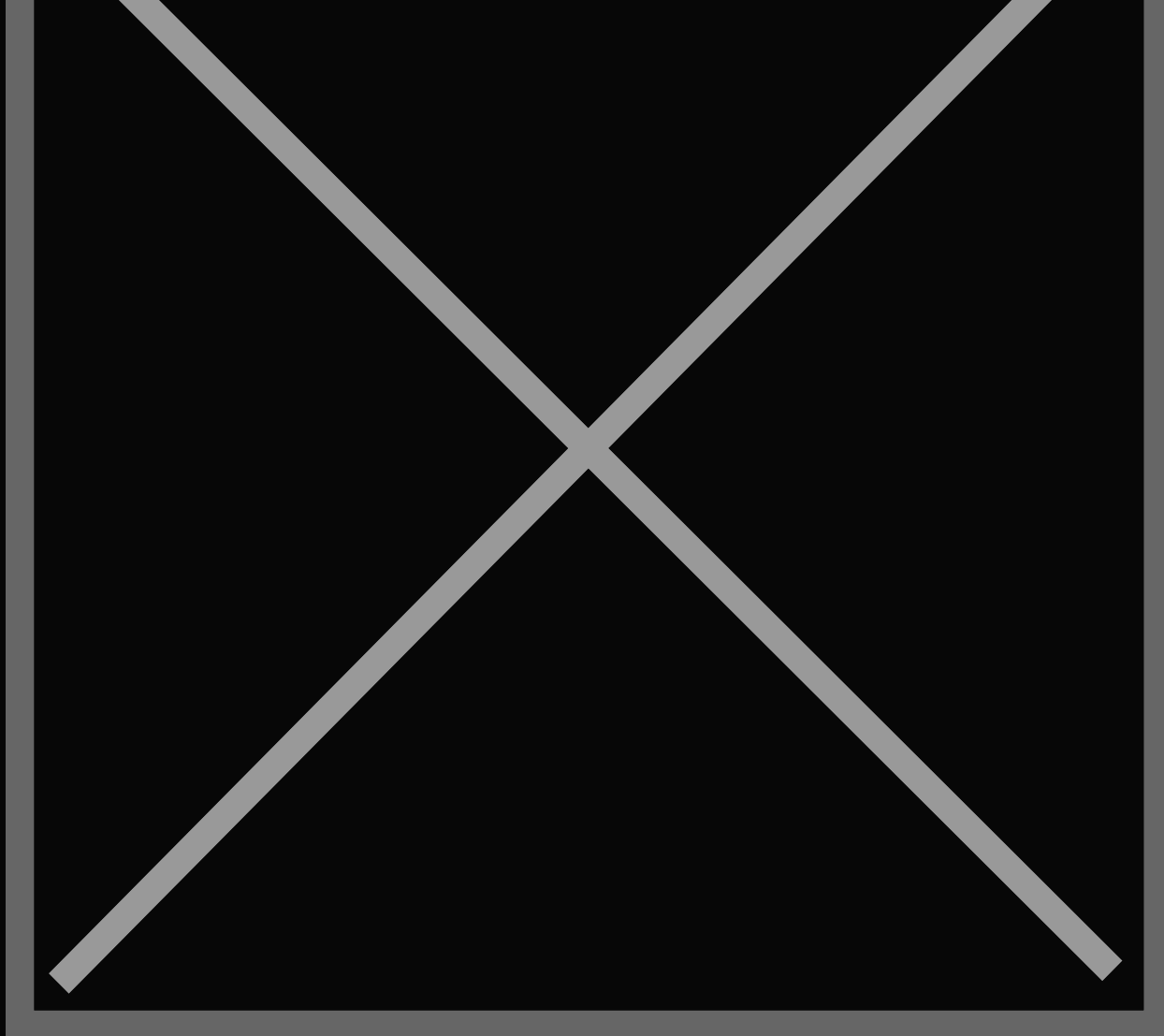
30 ml Martini Antica Formula

10 ml succo di frutto della passione fresco

20 ml succo di limone fresco

2 bar spoon sciroppo di zucchero

top di acqua frizzante



La

ricetta dell'Usa 121 di [Leo](#)

Tecnica:

Stir

Bicchiere:

Old fashioned

Ingredienti:

30 ml Campari

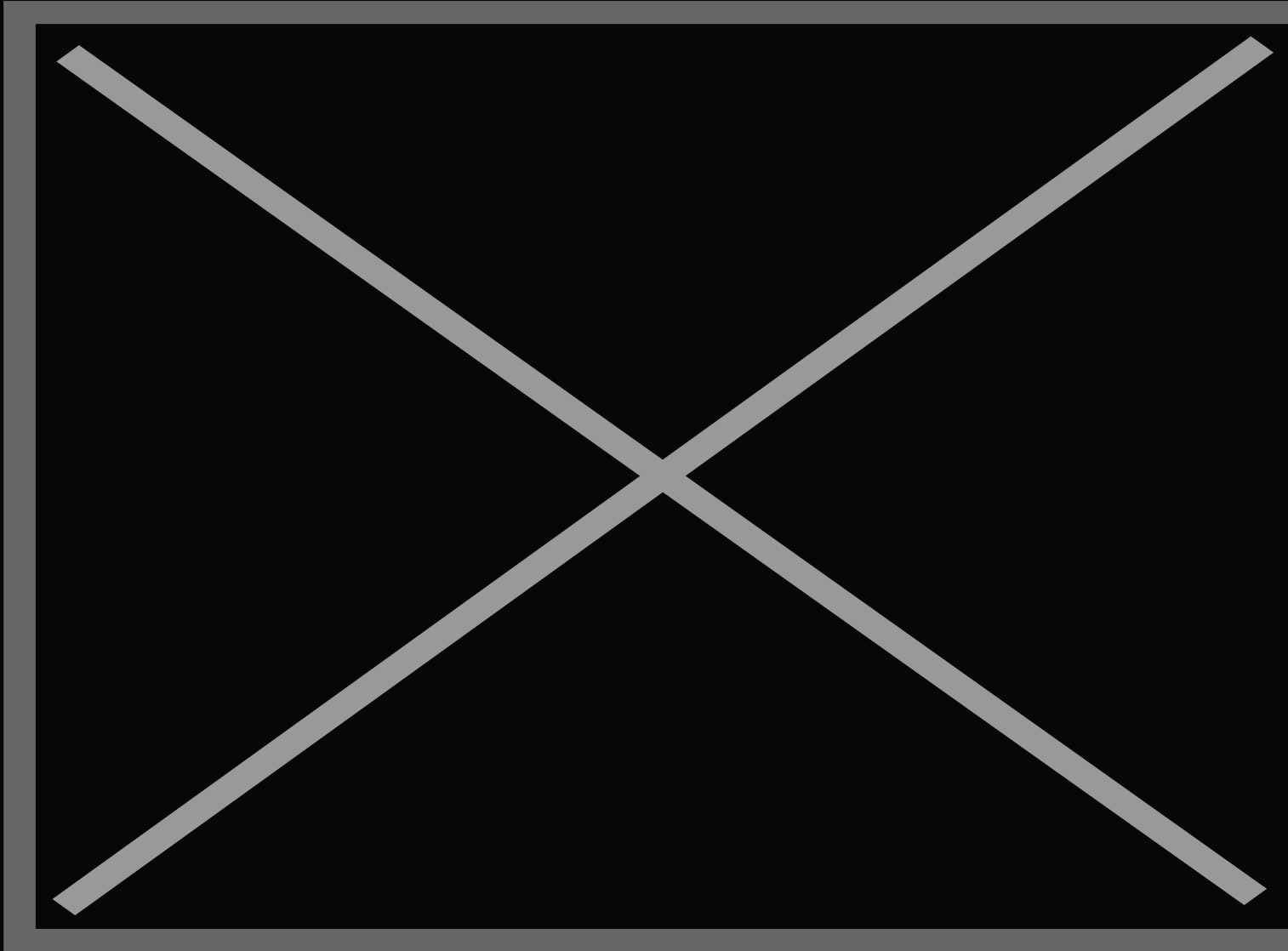
30 ml Cinzano Vermouth 1757

30 ml Averna Don Salvatore

top di soda

Garnish:

Mezzo slice di arancia e uno zest di limone



La ricetta del Grand Americano di [Rare Spirits Austria](#)

Tecnica:

Stir

Bicchiere:

Old fashioned

Ingredienti:

30 ml Grand Marnier

30 ml Campari

top di soda

Garnish:

Zest di arancia

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