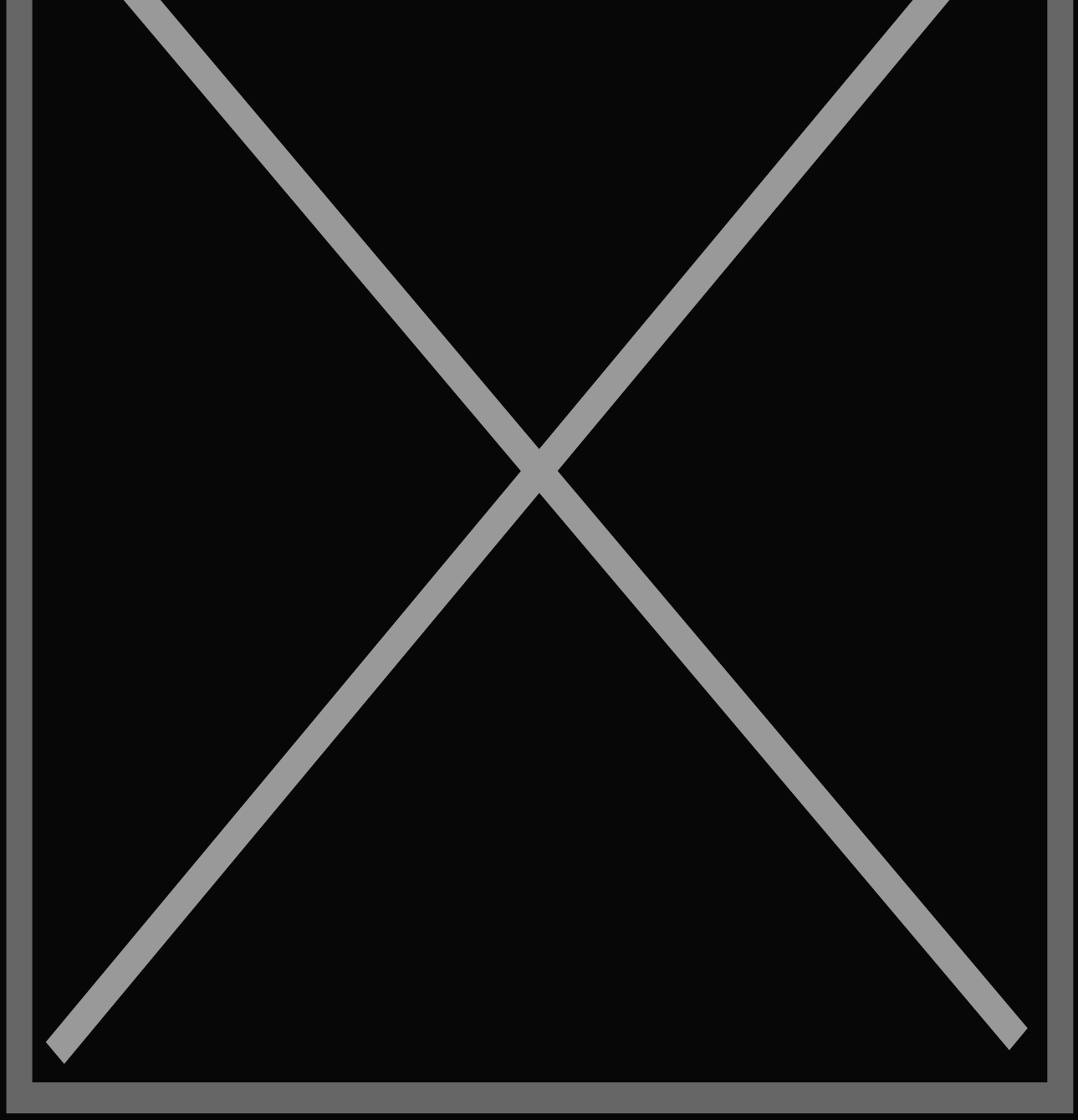
Drink Week, twist on Martini: Casino Royale di Kat Whyte

casino-royale-a-1621a75d

La rubrica **Drink Week, twist on…** questa settimana è dedicata al **Dry Martini**, cocktail reso famoso (anche) dai film di James Bond. Ancora una volta abbiamo selezionato da Instagram alcuni dei più interessanti twist creati da bartender di tutto il mondo. Ecco il **Casino Royale** di **Kat Whyte, alias whyte_tales**.



La

ricetta del Casino Royale di Kat Whyte

Tecnica:

Agitato, non mescolato

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
55 ml vodka Edwards 1902
30 ml smoked dry gin Lavender
5 ml Tempus Fugit Kina l'Aero d'Or
5 ml Americano Cocchi
1 drop bitter all'uva
spruzzata acqua ai fiori d'arancio

Garnish:
Scorza di limone

Il Dry Martini

Il Martini nasce come cocktail morbido, quasi dolce, con una ricetta a base di Gin, Maraschino, Orange Bitter e Vermouth Rosso, per poi evolversi nella versione che conosciamo oggi anche grazie a grandi nomi della letteratura internazionale come Ernest Hemingway, che gradiva il suo Martini appena sporcato di Vermouth, e Ian Fleming, l'inventore di 007, uno dei personaggi più amati e imitati del XXI secolo.

La ricetta Iba

Tecnica:
Stir

Bicchiere:
Coppetta

Ingredienti:
60 ml gin
10 ml dry vermouth

Garnish:
?Spremere l'olio dalla buccia di limone o guarnire con olive verdi se richiesto.

Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week, twist on…