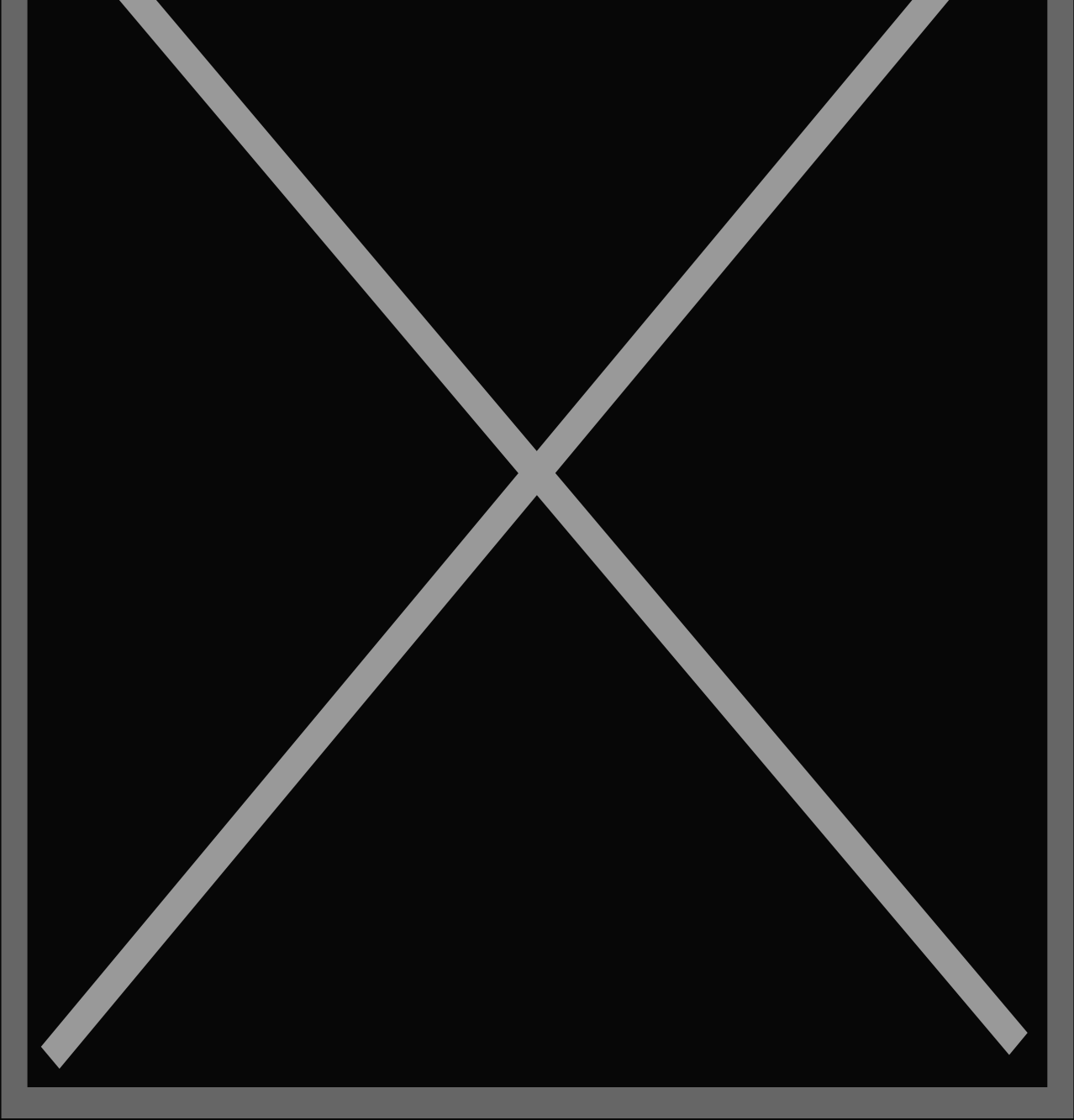


# Drink Tris, twist on... tre rivisitazioni del Martini

martini-tris-e8844b76

**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 **Martini** o **Dry Martini**, cocktail reso famoso (anche) dai film di James Bond.



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

**Martini tiki** La ricetta del Martini tiki di [Liam Hawkins](#)**Tecnica:**

Stir

**Bicchiere:**

Coppetta

**Ingredienti:**

50 ml Red Leg Rum Spiced

30 ml miele al frutto della passione (dello Smuggler's Cove)

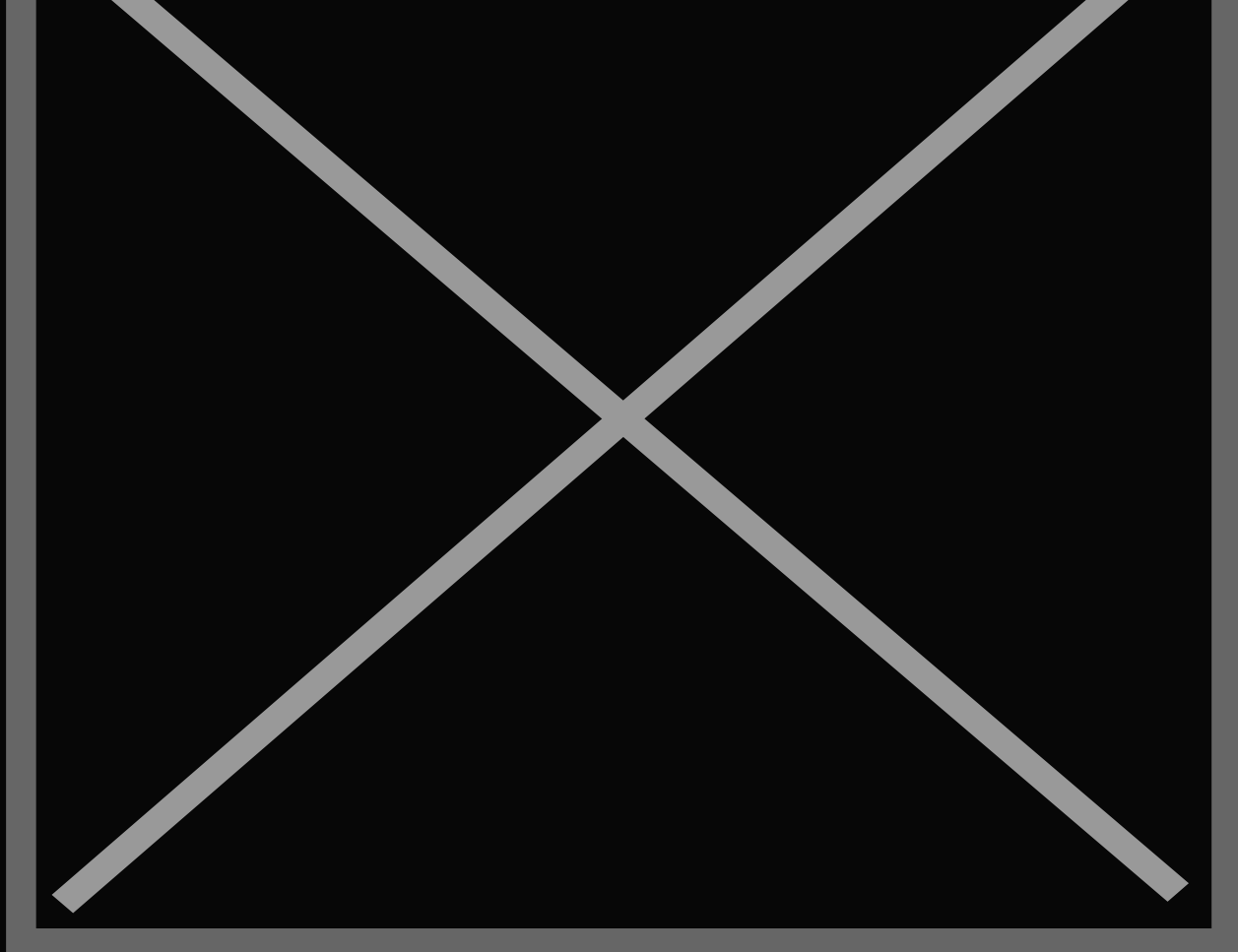
15 ml succo di lime

50 ml succo di ananas

20 ml succo di mela

**Garnish:**

Composizione di fettine di mela



La

## ricetta del Cherry Pop di [Ryan Adair](#)

### **Tecnica:**

Stir and strain

### **Bicchieri:**

Tumbler basso

### **Ingredienti:**

45 ml Beefeater Monday's Gin

15 ml Dolin Blanc

5 ml Maraschino

2 dash Peyschauds

**Garnish:**

Ciliegina

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