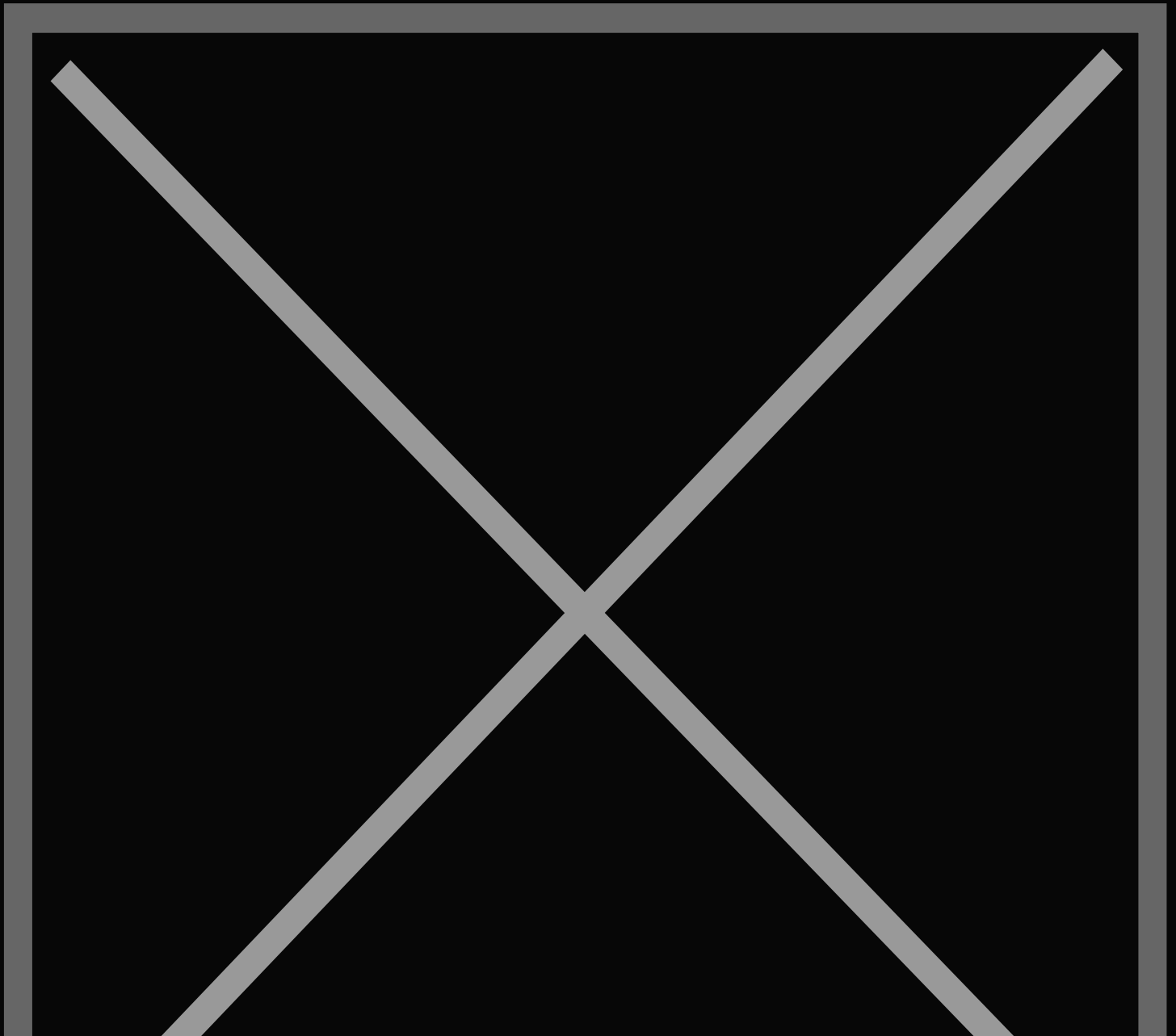


Drink Week, 3 cocktail col caffè: Dalgona Negroni di Advanced Mixology

dalgona-mezcal-negroni-a-0a775ea4

Caffè e distillati: un idillio di lunga data, come dimostrano diversi cocktail classici. Ecco perché questa settimana, nella rubrica Drink Week, vi proponiamo tre interessanti ricette scovate su Instagram di originali **drink a base di caffè**. Qui il **Dalgona Mezcal Negroni** di [Advanced Mixology](#).



La ricetta del Dalgona Mezcal Negroni di Advanced Mixology

Tecnica:

Build

Bicchiere:

Tumbler basso

Ingredienti:

30 ml mezcal

25 ml vermouth rosso

20 ml Campari

Dalgona Coffee o "cappuccino sottosopra" (caffè solubile, liquore al caffè e concentrato di agave)

Garnish:

Chicchi di caffè

Preparazione:

Direttamente nel bicchiere, nel blender per il Dalgona Coffee

[Clicca qui per le precedenti puntate di Drink Week](#)

Leggi anche:

[Cocktail, Luca Picchi: "Dopo Negroni e Spritz, ora è boom per l'Hugo"](#)

[Il Boulevardier di Andrea Frediani con grappa e mezcal](#)

[Bruno Vanzan Cocktail House, il Messico e nuvole a base di mezcal](#)

[Video tutorial: il Mezcal Perfect Manhattan di Massimo Stronati](#)