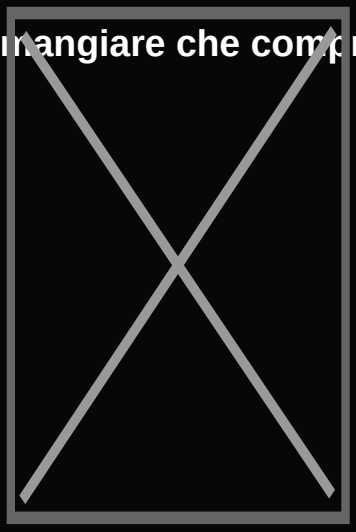
L’aperitivo all’italiana di Gin Sabatini e Panino Giusto

thumbnail-mattia-lotti-brand-ambassador-sabatini-gin-8d8cefb8

Lo chiamano Italian lifestyle ed è quel mix di ben vivere, buon bere e ben mangiare che comprende, tra le altre cose, l’aperitivo.



Una celebrazione della geniale invenzione ha avuto luogo grazie all’unione delle forze tra il format “Aperitivo Giusto” e le “Sabatini Gin Night”, durante una serata andata in scena nel ristorante di Via Malpighi a Milano.

Dietro il bancone **Mattia Lotti**, Brand Ambassador **Sabatini Gin**, ha ideato tre cocktail speciali, ognuno accompagnato dal un diverso tagliere con una selezione di affettati italiani, formaggi, nodini di origine pugliese e un gnocco fritto e nella versione vegana hummus al curry biologico, capuliato di pomodorini secchi, carciofini sott’olio, pate? di capperi di Pantelleria e olive siciliane, elisir di Zibibbo con noci, fettine di mela verde accompagnate da fette di pane bianco e misto ai cereali fatto in casa.

I cocktail della serata sono stati:

SABATONIC

Un grande classico dell'aperitivo riproposto in chiave Sabatini Gin, dove tutte le sue nove botaniche concorrono a ricreare un gusto unico e avvolgente, con sfumature che rimandano alla campagna toscana.

Ingredienti:
Sabatini Gin
Acqua Tonica
Rametto di Timo

CARDINAL SABATINI

Una rivisitazione del classico drink Cardinale in cui le botaniche toscane si uniscono al gusto intenso del mirto, per trovare un perfetto equilibrio finale con Vermouth e Bitter.

Ingredienti:
Sabatini Gin
Vermouth Extra Dry
Mirto Bianco
Liquore Bitter
Zest di Limone

THYME ME UP

Il gusto aromatico del Cordiale al Timo esalta l'aromaticita? delle botaniche di Sabatini Gin mentre la soda al pompelmo rosa dona freschezza e una garnish di essenza di noce moscata fornisce un tocco che vira verso l’autunno

Ingredienti:
Sabatini Gin
Cordiale al Timo
Soda Pompelmo Rosa
Essenza di Noce Moscata