

Drink Week, twist on... Forget the Espresso Martini di Gin & Bricks

forget-the-espresso-martini-a-268b3fa2

Cocktail a base di vodka e caffè, l'**Espresso Martini** - stando alla leggenda - sarebbe stato creato nel 1983 da **Dick Bradsell** al Freds Club di Londra, quando una giovane, futura supermodella gli chiese: "Puoi farmi qualcosa che mi faccia svegliare un po' e poi mi fotta il cervello?". Noi abbiamo selezionato tre varianti che, forse, non fotteranno il cervello, ma di certo delizieranno il palato. Iniziamo dal **Forget the Espresso Martini** di [Gin & Bricks, alias empirebrickofgin su Instagram](#).

Espresso MartiniLa ricetta del Forget the Espresso Martini di Gin & Bricks

Tecnica:

Shake and Strain

Bicchiere:

Coppetta Martini

Ingredienti:

40 ml rum (dry)

30 ml liquore al caffè

22,5 ml bitter italiano

22,5 ml vermouth dolce

1 splash succo di limone

2 dash bitters al cioccolato (opzionale)

Garnish:

Zest di limone

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

