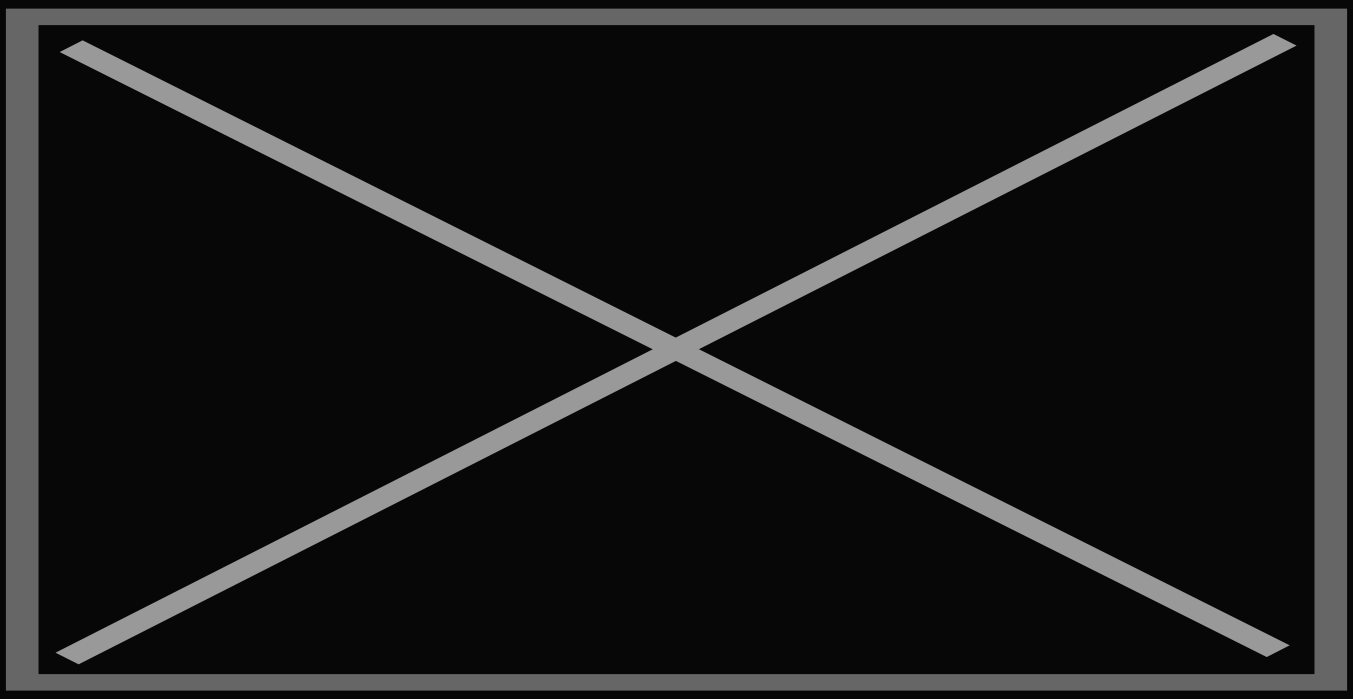
Ricetta cocktail, il Cesar Sour del bar manager Filippo Sisti. VIDEO

cesar-sour-1-cfbbbec5

Il **Cesar Sour** è un cocktail sour creato da **Filippo Sisti** nel segno della cucina liquida per la drink list de **Il Circolino**, nuovo ristorante cocktail bar di Monza che si fregia fra l'altro di una proposta culinaria curata dallo chef stellato **Claudio Sadler**. Questa la ricetta.



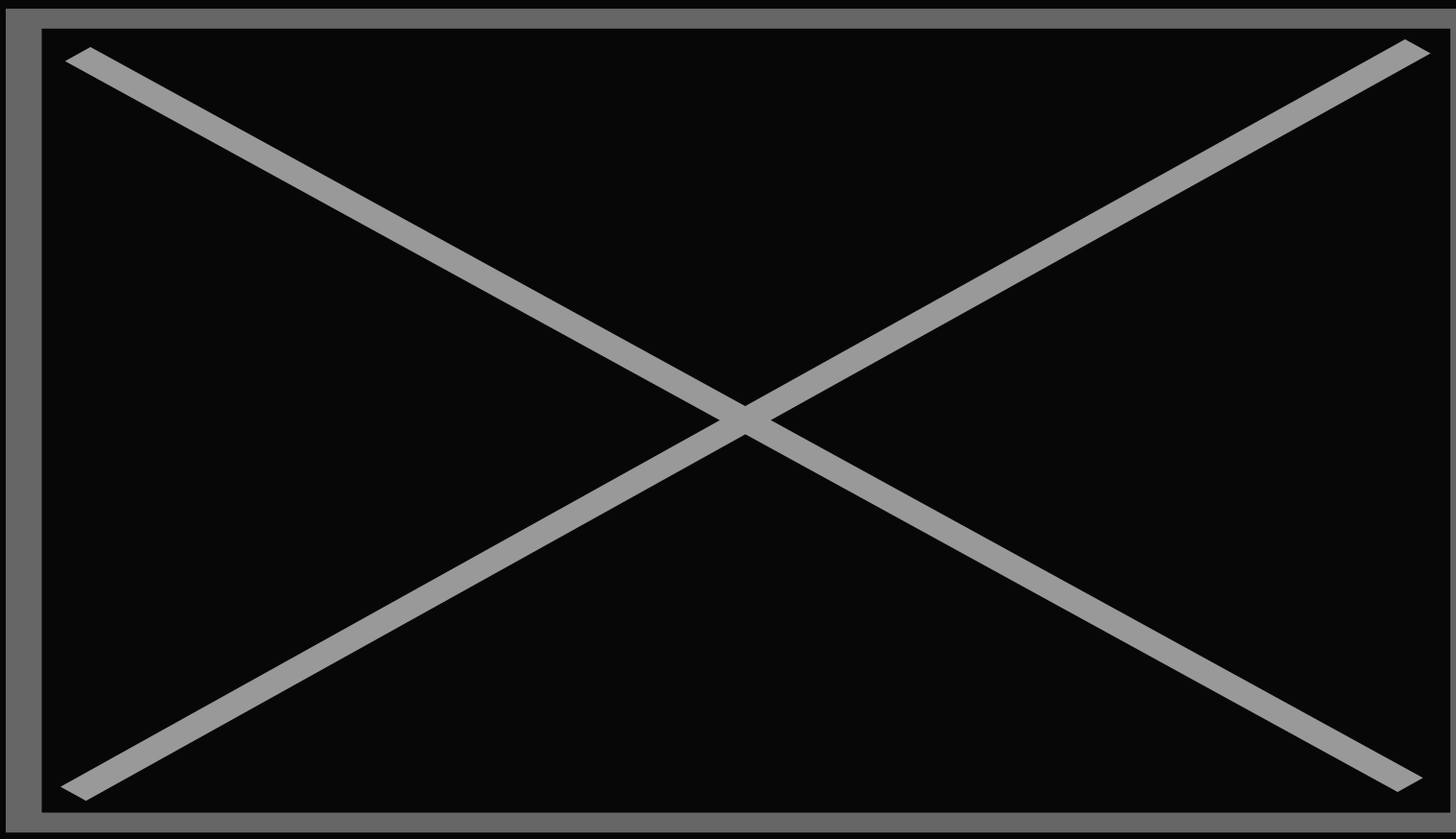
Tecnica:
Shake and Strain

Ingredienti:
50 ml tequila bianca
20 ml succo di limone

15 ml senape di miele
80 ml estratto di lattuga e cedrata
10 ml acqua di cedro

Garnish:
Foglia di shiso ed erbe aromatiche

[caption id="attachment_216739" align="aligncenter" width="800"]



Filippo Sisti[/caption]

Il Circolino

Nato dall’idea di tre imprenditori brianzoli, cui si è unito Claudio Sadler nella compagine societaria, Il Circolino si articola in tre ambienti - Il Circolino Caffè, Il Circolino Cocktail, Il Circolino by Sadler - ispirati nel design agli Anni ‘20 e ‘30 del secolo scorso.

L'obiettivo è quello di diventare il riferimento del buon mangiare, del buon bere e della convivialità **dalla prima colazione al dopocena**, passando per pranzo, snack del pomeriggio, aperitivo e cena.

Filippo Sisti Grazie anche al menu curato dallo chef **Lorenzo Sacchi** sotto la supervisione dello stesso Sadler e alla drink list firmata da Filippo Sisti, che si caratterizza come sempre per l'originalità e la ricerca nella sua proposta, accompagnata da una selezione di tapas disponibili sia a pranzo che la sera.