

Cocktail pre dinner, la ricetta dell'Americano Casoni

20230120094613americanocasoni-9cb6cb54

Americano Casoni è una rivisitazione di uno dei **cocktail pre-dinner più amati al mondo**. La versione qui proposta è ottenuta dalla miscela di tre ingredienti: il **Vermouth Tomaso Agnini** all'Aceto, dalle inconfondibili note balsamiche, il **Bitter del Ciclista** e l'**Amaro del Ciclista** dagli intensi sentori erbacei. Immane la **scorza d'arancia**, per un aperitivo a regola d'arte.

La ricetta dell'Americano Casoni

Ingredienti:

5 cl Bitter del Ciclista

6 cl Vermouth Tomaso Agnini all'Aceto

Gocce di Amaro del Ciclista

Procedimento:

Riempite il tumbler basso con del ghiaccio, servendovi di una pinza. Quindi, versate il Vermouth, aggiungete poi il Bitter del Ciclista e l'Amaro del Ciclista. Infine, guarnite con della scorza d'arancia e gustate il vostro Americano Casoni.

Tecnica:

Build on the Rocks

Bicchieri di servizio:

tumbler basso