

Amaro Santoni: la barlady Marella Batkovic firma tre cocktail natalizi

20241209132201santoniindex-248ec5ae

Jingle Bubbles Bells, Before Estrellas Fall e Pine-apple Tree: sono tre i cocktail a base di Amaro Santoni che la mixologist [Marella Batkovic](#) ha realizzato per le imminenti festività natalizie. A caratterizzarli le sfumature dolci-amare di botaniche pregiate come il rabarbaro e l'iris oltre a caldi riflessi e note profumate.

Fresco e versatile, Amaro Santoni è ideale per drink leggeri, pensati per conquistare anche i palati più esigenti. È realizzato con l'infusione di ingredienti naturali e il gusto è delicato, con **note speziate, erbacee e floreali** mediamente intense, seguite da **sensazioni amaricanti**. Basta aggiungere tonica e un cubetto di ghiaccio per sprigionare un'armonia di sapori, animati dalla fragranza del rabarbaro e del suo bouquet di fiori.

CHI È MARELLA BATKOVIC

Barlady di fama internazionale, Marella Batkovic traduce esperienza e passione per la mixology in cocktail che celebrano lo spirito delle feste. Dopo aver studiato graphic design e vissuto una carriera nei cocktail bar di Parigi, ha affinato il suo stile lavorando in città come Londra, Ginevra e Genova. Con un approccio che **valorizza il servizio e l'attenzione al cliente**, ha conquistato il podio in competizioni prestigiose come il Clairin World Championship e il Trois Rivières Rhumbellion. Tornata in Italia per ritrovare il contatto con la natura e i sapori autentici, Marella traduce l'essenza di Amaro Santoni in **drink eleganti, perfetti per celebrare le feste con stile**.

I TRE COCKTAIL DI MARELLA BATKOVIC

Jingle Bubbles Bells

Ingredienti:

40 ml Amaro Santoni
30 ml Sherbet al Pompelmo (bevanda rinfrescante analcolica)
Soda all'Arancia Amara e Ibisco

Preparazione:

Versare tutti gli ingredienti in un tumbler alto pieno di ghiaccio, miscelare delicatamente prima di servire.

Before Estrellas Fall

Ingredienti:

15 ml Amaro Santoni Santoni
20 ml Sciroppo di Ananas Grigliato
20 ml Succo di Lime
30 ml Tequila
2 Dashes di Angostura (circa 1,2 ml)

Preparazione:

Versare tutti gli ingredienti all'interno di uno shaker e miscelare vigorosamente. Servire in una coppetta da cocktail.

Pine-apple Tree

Ingredienti:

20 ml Amaro Santoni
15 ml Cordiale di Mela, Cannella e Pepe Rosa
20 ml Succo di Limone
30 ml Gin

Preparazione:

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker e mescolare, prima di servire in un tumbler basso.