

Gli spirits di tendenza e tre ricette esclusive by Danilo Lombardi

schermata-2015-03-24-a-123418-0dffc9a9

Ricette particolari e di grande tendenza. proviamo a capire con Danilo Lombardi gusti e trend in UK.

[Schermata 2015-03-24 a 12.51.03](#) **DANILO'S AMERICANO**

Ingredienti

1 oz Campari
1 oz Cocchi
2 dash Orange Bitter
top Ginger Beer

Bicchiere: Old Fashioned

Preparazione: Build

Garnish: Twist d'arancia

Procedura di esecuzione:

Riempire un bicchiere old fashioned con ghiaccio a cubetti, versare il Campari e il Cocchi, colmare con un top di ginger beer e terminare il drink con 2 dash di Orange Bitter.
Guarnire con un twist d'arancia.

[Schermata 2015-03-24 a 12.49.15](#) **SHAKEY PETE'S**

Ingredienti

1 1/4 oz Gin
1 1/2 oz Succo di Limone
2 oz Ginger Syrup
1/2 ghiaccio crushed
top Time Pale Ale

Bicchiere: Boccale raffreddato

Preparazione: Blend

Garnish: mezza birra come side

Procedura di esecuzione:

Versare in un blender Gin, succo di limone e Ginger Syrup con 1/2 paletta di ghiaccio tritato. Versare il tutto nel boccale da birra ghiacciato e colmare con la birra.

[Schermata 2015-03-24 a 12.48.45](#) **MARTINEZ**

Ingredienti

1 oz Gin

2 oz Sweet Vermouth

1/4 Maraschino

1 dash Orange Bitter

Bicchiere: Coppa Cocktail

Preparazione: Stir & Strain

Garnish: Twist d'arancia

Procedura di esecuzione:

Mettiamo del ghiaccio tritato nella coppa cocktail per raffreddarla poi versiamo gli ingredienti in un mixing glass e mescoliamo per raffreddare il tutto.

Dopo aver tolto il ghiaccio dalla coppa, andiamo a versare al suo interno il contenuto del mixing glass.

Guarnire con un twist d'arancia.

Up & Down: gli spirits più di tendenza e le loro performances

VODKA: UP

Ne utilizziamo molta, in particolare quella alla Vanilla per la preparazione del Pornostar Martini, uno dei drink più gettonati.

GIN: UP

È risaputo: gli inglesi lo adorano.

CACHACA: STABILE

Non abbiamo un consumo esagerato di cachaça... Tutto sommato, con un pizzico di humor inglese, posso dirvi che per non essere un locale brasiliano non ci possiamo lamentare!

WHISKY: UP

Fra Old Fashioned e Sour ne usiamo tanto al banco e, soprattutto, di tipologie diverse.