

Idee da copiare: le ricette di tre cocktail serviti al Pikes

logo-03eb34fa

Qui di seguito MixerPlanet vi propone tre esclusive ricette di cocktail serviti presso il Pikes di Vigevano. A raccontarcele, il titolare e l'head bartender del locale, Daniele Marangon e Filippo Dendena. [Milano](#)

Milano d'Oc

Un Milano -Torino rivisto e rinfrescato.

Ingredienti:

4 cl Campari

4 cl Byrrh

spuma al pompelmo rosa

Preparazione:

Miscelare Campari e Byrrh in un mixing glass con ghiaccio, versare in una coppa cocktail, chiudere con la spuma al pompelmo rosa, guarnire con julienne di scorza di pompelmo.

Johnnie Porter [Porter](#)

Un nostro twist sul grande Rob Roy, la riduzione di Porter aggiunge interessanti note di cacao e caffè.

Ingredienti:

4,5 cl Blended Scotch

Whisky

2 cl Vermouth Rosso

1 cl riduzione di Birra Porter

Preparazione:

Miscelare tutti gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio, versare in coppetta cocktail, guarnire con

una scorza di arancia.

Hibiscus Daiquiri[Hibiscus](#)

La dolcezza pungente dello sciroppo home made si inserisce benissimo in questa rivisitazione di un gustoso classico.

Ingredienti:

4,5 cl Rum Chiaro

1,5 cl succo di limone

1,5 cl sciroppo di tè ai fiori di ibisco (karkadè)

3 gocce di soluzione salina affumicata

Preparazione:

Shakerare tutti gli ingredienti con ghiaccio e versare in coppa cocktail, guarnire con fiori di ibisco essiccati.