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.