



9 aprile 2021

CUCINA A SUD
Settimanale

O Riapule e Margellina

COCKTAIL

di Manuel Della Corte
Barman del Ristorante
Innovative - 'a Figlia d'ò Maremaro
Napoli

Dal sapore dolce, aromatico, abbeccato. Tenore medio alto

Ingredienti

- 1 oncia di rhum Clément VSOP
- 1 oncia di rhum Chairman's Spiced
- 1/4 di oncia di liquore alla nocciola Quaglia
- 3/4 di oncia di mix di agrumi (lime e pompelmo rosa)
- 1/2 oncia di sciroppo di canna da zucchero vaporizzata di Clément Creole Shrub

Garnish: crusta di polvere di caffè e cacao dolce

Preparazione

Shakerare e filtrare in coppetta, terminare con crusta di cacao dolce e caffè, spolverizzare con del cacao amaro

O Riapule e Margellina

COCKTAIL

di Manuel Della Corte
Barman del Ristorante
Innovative - 'a Figlia d'ò Maremaro
Napoli

Dal sapore dolce, aromatico, abbeccato. Tenore medio alto

Ingredienti

- 1 oncia di rhum Clément VSOP
- 1 oncia di rhum Chairman's Spiced
- 1/4 di oncia di liquore alla nocciola Quaglia
- 3/4 di oncia di mix di agrumi (lime e pompelmo rosa)
- 1/2 oncia di sciroppo di canna da zucchero vaporizzata di Clément Creole Shrub

Garnish: crusta di polvere di caffè e cacao dolce

Preparazione

Shakerare e filtrare in coppetta, terminare con crusta di cacao dolce e caffè, spolverizzare con del cacao amaro

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
uffici stampa | pr | eventi