

ANNO 46° NUMERO 09

l'Espresso **bar**giornale



**10 CIBI ESOTICI
PER IL TUO MENU**

**COCKTAIL
DA SPILLARE**

**Le regole
antispreco**



**IL TRIONFO
DEL MODELLO
ITALIANO**

Lorenzo Antinori, Bar Leone, Hong Kong



Federico Altamura

Da tre anni parte del Family Group come head bartender del Mag Navigli e di Backdoor43.



TROPICAL ICED TEA

INGREDIENTI

- 35 ml Santa Teresa 1796 Solera Rum
- 20 ml fake sweet & sour cordial home made
- 40 ml soda mango e pesca home made

PREPARAZIONE

Build su chunk di ghiaccio nel tumbler.
Garnish: pellicola di fake cola e limone grattugiato

COMMENTO

Un twist ispirato a uno dei drink più bevuti negli anni '90 e 2000. La cola diventa la pellicola da bucare del drink che vuole richiamare il bricco che ha accompagnato i pomeriggi della nostra infanzia. Santa Teresa garantisce un legame utile alle note tropicali ed estive che partendo dalla struttura di un Long Island accompagnano una bevuta rinfrescante.



www.bacardilimited.com