



Home > Spirit > Cocktail Giardini d'Amore, tredici emozioni firmate

Cocktail Giardini d'Amore, tredici emozioni firmate

Seconda tappa al Savini Caffè di Milano per Miscelazione d'Autore, tour di presentazione di tredici ricette di bartender top con i liquori Giardini d'Amore.

Rodolfo Guarnieri 13 febbraio 2019



Savini Caffè Milano, serata Giardini d'Amore

Seconda tappa di "Miscelazione d'Amore", tour di presentazione della cocktail list a base dei liquori siciliani [Giardini d'Amore](#), tredici ricette messe a punto da dieci top bartender italiani per valorizzare la miscelazione d'eccellenza, in collaborazione con [Spirits-I Maestri del Cocktail](#) di Roma. Dopo la prima tappa a dicembre 2017 al Sky Star Bar dell'[A.Roma Lifestyle Hotel](#), ad

Edicola web



WeBar 01-2019
Magazine digitale per bar, alberghi e ristoranti

Twitter

bargiornale
@bargiornale

Il prodotto, con ben 43 erbe aromatiche, esiste esclusivamente in bottiglia da 2 cl, la quantità giusta per ottenere l'effetto digestivo e di benessere, che ne fanno l'unico amaro in formato tascabile [bargiornale.it/spirit/onestig...](#)
#amaro #spirits @OnestiGroup

OnestiGroup distribuisce U...
Un amaro, in formato da 2 c...
[bargiornale.it](#)

9h

Facebook



Cocktail Norma di Savini Caffè, Milano

Pupi e Cannoli

di Alessandro Antonelli, bar & restaurant manager A.Roma Lifestyle Hotel, Roma

Ingredienti

4 cl Crema di liquore di Pistacchio Giardini d'Amore

1 cl Delipaste Pistacchio Fabbri 1905

4 cl crema di latte

1 cucchiaino zucchero semolato

2 cl top Ron Diplomático Mantuano Extra Añejo

Preparazione

Frozen blended, servire in coppa sombrero bordata di zucchero.



Cocktail Pupi e Cannoli di Alessandro Antonelli,
A.Roma Lifestyle Hotel, Roma

Pomegranate Fizz

di Alessandro Melis, mixology consultant Pandenus, Milano

Ingredienti

5 cl vodka

8 cl succo melagrana

3 cl Liquore di Limone Giardini d'Amore

1,5 cl sciroppo al pepe rosa

Preparazione

Tecnica shake and strain on the rocks, servire in tumbler basso, guarnire con scorza di limone e rametto di rosmarino.