

Informativa: Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più, o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la cookie policy. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie. Chiudi

ROMA GOURMET MILANO GOURMET FIRENZE GOURMET

Via dei Gourmet

HOME RISTORANTI VIAGGI CULTURA VINO BIRRA DISPENSA LETTURE RICETTE NEWS

COCKTAIL

SEI QUI: [HOME](#) / [COCKTAIL](#) / [RICETTE COCKTAIL](#) / TUTTI I TWIST SUL NEGRONI DELLA FLORENCE COCKTAIL WEEK 2019

Cerca in questo sito...

Tutti i twist sul Negroni della Florence Cocktail Week 2019

8 MAGGIO 2019 BY ERICA BATTELLANI — [LASCIA UN COMMENTO](#)



Nel 2019 si festeggia il centenario del **Negroni**, il celebre cocktail della città del Giglio, per questa ragione i bartender coinvolti nella [Florence Cocktail Week 2019](#) sono stati chiamati a realizzare come signature cocktail della manifestazione un *twist sul Negroni*.

Ecco tutte le ricette di Negroni proposte dai 30 bartender della FCW 2019.

IN EVIDENZA



Ristorante Flora – Busto Arsizio

Due giovani in gamba, una cucina fresca e moderna, un'idea vincente. Con queste parole ... [\[Leggi tutto...\]](#)



Torna a Firenze la settimana dedicata ai grandi cocktail

Dal 6 al 12 maggio 2019 torna la Florence Cocktail Week (FCW), l'evento fiorentino ... [\[Leggi tutto...\]](#)

1) Dolcemente Bitter di Giuseppe Alessandrino

Giuseppe Alessandrino di [AC Hotels by Marriott Firenze](#) propone il suo Dolcemente Bitter, un cocktail che è un inno alla liquoristica italiana e alla primavera, con il profumo della nuova fioritura e il suo dolce sapore, tra fiori eduli e frutta liquida.

3 cl Ginarte Premium Dry Gin
 2 cl Sciroppo Amarena [Fabbri](#)
 1 cl Campari Bitter
 1 cl Rémy Cointreau
 0,5 cl Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth
 0,5 cl Di-Wine

Tecnica: Shake

Bicchiere: Tumbler Basso

2) Il Mondo dal Conte di Ginevra Gabrielli

Il Negroni è Firenze: abbraccia nuove culture e si arricchisce prendendo qualcosa da ogni luogo del mondo, senza mai perdere la sua (forte) identità. Ginevra Gabrielli della [Ditta Artigianale](#) ha creato Il Mondo del Conte, riunendo culture, profumi e tradizione.

3 cl Peter in Florence London Dry Gin
 3 cl Campari Bitter
 3 cl Carpano Antica Formula Vermouth
 1 cl Sciroppo d'Acero [Fabbri](#)
 2 Dash Tabasco
 1 g Tè Marrakech Mint
 1 g Tè Banacha
 1,5 g Tè English Breakfast
 Lemon Peel e Fiore di Iris

Tecnica: Dry Shake

Bicchiere: Tumbler Basso



Domaine Vincent Dauvissat: l'evidenza del terroir

Considero Vincent Dauvissat uno dei più grandi produttori di vini bianchi del mondo. ... [\[Leggi tutto...\]](#)



Tutti i twist sul Negroni della Florence Cocktail Week 2019

Nel 2019 si festeggia il centenario del Negroni, il celebre cocktail della città del ... [\[Leggi tutto...\]](#)

MANGIARE 8



Il Mondo Dal Conte Ginevra Gabrielli e Simone Zaccheddu

3) Diecimila Leghe Sotto al Conte di Davide Nocentini e Maddalena Vannozi

Se il conte Camillo fosse stato un bucaniere, come sarebbe stato il nostro Negroni? Davide Nocentini e Maddalena Vannozi ti danno il benvenuto in Giamaica al Santarosa Bistrot. Ti immergerai in acque paradisiache, mentre una misteriosa anziana del posto ti preparerà la sua pozione rasta-disiaca: un cocktail speziato e dal gusto intenso, che sposa la tradizione del Jerk Jamaicans e la porta a Firenze.

- 4 cl Xaymaca Special Dry Plantation
- 2 cl Mezzo e Mezzo Nardini
- 1,5 cl Campari Bitter
- 3 cl Acqua di Mare

Tecnica: Stir and Strain
Bicchiere: Coppa Asti

4) Negroni Completo di Edoardo Sandri e Simone Corsini

Il Negroni incontra sua maestà il Lampredotto, rigorosamente bagnato, con salsa verde piccante, sale e pepe. Il risultato di Edoardo Sandri e Simone Corsini per Atrium Bar –

COMPRARE



STREET FOOD



GELATERIE



PASTICCERIE



GASTRONOMIE



ENOTECHE & BEERSHOP



MERCATI

EBOOK DI VIA DEI GOURMET



Roma, Arte e Cibo: una guida per assaporare il meglio della capitale

Una guida turistica di Roma fra arte, cultura e gastronomia, interattiva e sempre aggiornata 100

RECENSIONI LIBRI

gianfrancopascucci

Com'è profondo il mare. La mia cucina in 60 ricette. Di Gianfranco Pascucci



Four Seasons Hotel Florence è un Negroni Completo, un inno alla Firenze più verace, con un affondo di Leonia Frescobaldi che rende armoniosi gli equilibri.

- 5 cl Ginarte Premium Dry Gin
- 2 cl Etna Bitter
- 2 cl Martini Riserva Speciale Ambrato Vermouth
- 1 cl Consommé di Lampredotto Chiarificato
- 1,5 cl Salsa di Prezzemolo acidificata
- 1,5 cl Sciroppo Peperoncino
- 0,5 cl Soluzione Salina
- 2 cl Fill Leonia Brut Pomino doc 2015 Marchesi Frescobaldi
- Essenza Pepe Nero

Tecnica: Shake and Strain
 Bicchiere: Bicchiere di Marmo on the Rocks

5) American Boulevard di Christian Pampo

In origine fu il Milano-Torino, l'Americano, poi il Negroni e le sue innumerevoli evoluzioni passando per il Boulevardier. Christian Pampo per [The St. Regis Florence](#), fa incontrare ingredienti locali e internazionali: whiskey sour mash con i suoi sentori di banana, Sangiovese fortificato per la dolcezza, rabarbaro per la maturità, liquore alla marasca col suo aroma, bitter al cioccolato che dona retrogusto, un tocco di ginger ale... ed è subito sinfonia!

- 2,5 cl Mitcher's Original Sour Mash Whiskey
- 2,5 cl Di-Wine
- 2,5 cl Rabarbaro Nardini
- 2,5 cl Luxardo Sangue Morlacco
- 2,5 cl Ginger Ale Cortese
- 8 Dashes Chocolate Bitter Homemade

Tecnica: Build
 Bicchiere: Tumbler Basso

6) A Negroni Story di Sacha Mecocci

Il viaggio intorno al mondo del Conte Camillo Negroni - uomo colto, elegante e ragginato, ma anche ribelle e avventuriero - dura da oltre 100 anni e il Twist sul Negroni di [Sacha Mecocci](#) per [Fusion Bar & Restaurant, Firenze](#) lo racconta. Paesi vicini e lontani, culture e fragranze, un uomo d'altri tempi ma estremamente moderno, racchiuso in un cocktail storico.

- 3 cl VKA Vodka infusa allo Shiso
- 1,5 cl Winestillery Old Tom Gin
- 1,5 cl Winestillery Tuscan Vermouth
- 10 Dash Bitter Mix (Fernet Branca, Rabarbaro Nardini, Campari Bitter, Luxardo Bitter Bianco)

Tecnica: Stir and Strain
 Bicchiere: Calice Nick e Nora

7) Il Conte di Picche di Marco Colonnelli

Il Conte di Picche è l'asso nella manica di Marco Colonnelli, che per PictEAU Cocktail Bar [Hotel Lungarno, Firenze](#) ha contrapposto l'Old Tom Gin, con un'autorevole spessità amara, data da spezie, erbe e agrumi, perché nella vita la dolcezza di apprezza di più se mescolata con qualche amarezza.

Com'è profondo il mare, la mia cucina in 60 ricette di Gianfranco Pascucci è qualcosa di ... [|Leggi tutto!](#)

SEGUICI SUI SOCIAL

facebook	Twitter	Google+
0 Followers	5.8k Followers	140 Followers
Instagram	RSS	MailChimp
1.3k Followers	8.9k Followers	2.9k Followers

4 cl Winestillery Old Tom Gin
3 cl Blend di Amari Nardini (Rabarbaro 60%, Bitter 30%, Fernet 10%)
3,5 cl Vino di Lamponi fermentato Homemade

Tecnica: Stir and Strain
Bicchieri: Tumbler Basso

8) Il Moro di Diego Rampietti

Firenze incontra la Sicilia e tutto il Sud della nostra splendida Penisola, ricca di materie prime di qualità. Il Moro è il Twist sul Negroni di [Diego Rampietti](#) per [Hotel Continentale, Firenze](#): fresco ed insolito, con un carattere finale amaro e sorprendente.

1,5 cl Nipozzano Riserva Chianti Rufina Doge 2015 Marchesi Frescobaldi
4,5 cl Campari Bitter
2 cl Liquore Fico d'India Giardini d'Amore
1,5 cl Tamarindo [Fabbri](#)
4,5 cl Martin Miller's London Dry Gin lavato all'Olio Extravergine di Oliva
Basilico

Tecnica: Build
Bicchieri: Double Old Fashioned

9) InfusioNegroni di Denis Giuliani

Con la fusione tra passato e presente nasce InfusioNegroni di Denis Giuliani per [Irene Firenze Hotel Savoy](#), a [Rocco Forte Hotel](#), che unisce la tradizione del Negroni, con il Campari infuso con con fiori di camomilla e scorze di limone e il Vermouth infuso alle bacche di vaniglia. Un mix che crea complessità e dona deliziose note floreali e agrumate al cocktail fiorentino per antonomasia.

3 cl Martin Miller's London Dry Gin
3 cl Campari Bitter infuso con Fiori di Camomilla e Scorze di Limone
3 cl Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth Infuso alle Bacche di Vaniglia

Tecnica: Stir and Strain
Bicchieri: Coppa Asti

10) Il Conte ritorna di Massimo Maietto

Un omaggio al Negroni, al Conte Camillo che lo inventò e al grande barman Fosco Scarselli che lo preparò per la prima volta. Senza stravolgere l'originale e inimitabile cocktail fiorentino Massimo Maietto per [Hotel Garibaldi Blu - WTB Hotels](#) ha ideato un Twist sul Negroni che sa stupire e fare onore a quel suo lontano collega con il suo nobile avventore.

5 cl Martin Miller's London Dry Gin
2 cl Rémy Cointreau
2 cl Campari Bitter
Spray con infusione di Sambuca Molinari al Kummel

Tecnica: Stir and Strain
Bicchieri: Tumbler Basso

11) Da Ponte a Ponte di Paolo Marini

Dal Ponte di Bassano al Ponte Vecchio di Firenze: per celebrare i 100 anni del Negroni, un drink la cui anima è la grappa, a cui il bitter chinato al rabarbaro e gli aromi del Vermouth, fanno da cornice gustativa. Un cocktail che simboleggia il gemellaggio tra i

due vecchi ponti di queste due belle città del "bere bene". Da Ponte a Ponte è il Twist sul Negroni di Paolo Marini per [Viktorija lounge bar](#).

4,5 cl Grappa Nardini Acquavite Bianca 40%
1,5 cl Campari Bitter
1,5 cl Mezzo e Mezzo Nardini
1 cl Riduzione di Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth aromatizzato alle spezie

Tecnica: Shake and Strain
Bicchiere: Coppa da Cocktail

12) Peter in Gesto di Martina Bonci

Il Twist sul Negroni di Martina Bonci per [GESTO](#) nasce per esaltare l'eleganza del gin: il bitter infuso al rosmarino, insieme al Vermouth infuso alle bacche di rosa, valorizzano le botaniche del gin Peter in Florence, mentre il liquore al bergamotto smussa il suo carattere forte. A completare il tutto il simbolo di Firenze: l'Iris, simbolo di coraggio e saggezza.

4 cl Peter in Florence London Dry Gin
3 cl Luxardo Bitter infuso al Rosmarino
3 cl Martini Riserva Speciale Ambrato Vermouth infuso alle Bacche di Rosa
1,5 cl Liquore al Bergamotto Homemade
2 Splash Bitter Arancia Homemade

Tecnica: Stir and Strain
Bicchiere: Tumbler Basso

13) A New Silk Road di Daniele Cancellara

Un viaggio immaginifico sulla nuova via della seta, che ci permette di viaggiare dal Mediterraneo attraversando l'Asia, il Pacifico, e arrivando infine nel Nuovo Mondo. Durante il nostro viaggio conosciamo nuove culture che influenzano la nostra tradizione, completandola. A New Silk Road è il percorso che ha generato il Twist sul Negroni di [Daniele Cancellara](#) per Rasputin.

3,5 cl Mitcher's Original Sour Mash Whiskey
2,5 cl Etna Bitter
2,5 cl Campari Bitter
1 cl Sciroppo di Tè Nero Golden Yunnan
Velluto di Fernet Branca
Vaporizzazione di Málà

Tecnica: Stir and Strain
Bicchiere: Double Old Fashioned

14) La Cura per l'Imperatore di Lorenzo Pizzorno

Più di 1.600 anni fa, il medico coreano Kombu usò per la prima volta il tè (cha) fermentato per curare l'imperatore giapponese. Dall'unione di questi due mondi nasce un Negroni che acquista una nota di acidità senza perdere il suo carattere. L'utilizzo del kombucha, del peperoncino "Tea Jang" e del sedano, sostituiscono la rotondità del vermouth donando freschezza ed esaltando l'aspetto di tonico. Per curare l'imperatore e anche i suoi sudditi! Il Twist sul Negroni di Lorenzo Pizzorno per [Pint of View](#) è un soffio di Corea a Firenze.

4 cl Tanqueray Lovage
2 cl Kombucha Homemade
1 cl Estratto di Sedano

1,5 cl Campari Bitter infuso al Tea Yang Cho
1 cl Sciroppo di Zucchero

Tecnica: Shake and Fine Strain
Bicchiere: Tazza da Tè Giapponese

15) Un Casto Negroni di Luca Manni

Luca Manni per [La Ménagère - Firenze](#) ha ideato un Negroni pulito, puro, libero da pregiudizi e dogmi e come tale adatto a tutti, in una parola: casto. Le note alcoliche di Casta si uniscono al bitter bianco e al vino rinforzato, con una punta esotica di cordiale al frutto della passione. Il tutto racchiuso dalle note piccanti del bitter e guarnito con foglia di shiso all'aroma di legno di cedro, richiamo, in chiave moderna, alla foglia di fico da sempre usata per coprire la nudità.

5 cl Casta
4 cl Luxardo Bitter Bianco
3 cl Vino "forte" al Cardamomo, Vaniglia e Pepe Homemade
2 cl Cordiale al Frutto della Passione Homemade
Bitter Peperoncino e Frutti Rossi Homemade
Foglia di Shiso all'essenza di Legno di Cedro

Tecnica: Stir and Strain
Bicchiere: Tumbler Basso

16) Hippy Negroni di Luca Picchi

Mettete dei fiori nei vostri Negroni! [Luca Picchi](#) per [Caffè Gilli](#) si ispira a movimento hippie, ma quando lo berai... Italian tradition!

3 cl Casta
3 cl Etna Bitter
2 cl Carpano Antica Formula Vermouth
1 Bsp Cointreau
2 Dash Bitter
Spray Ginger Spirit

Tecnica: Stir
Bicchiere: Coppetta da Cocktail



Hippy Negroni Luca Picchi

17) Estratti di Negroni di Cosimo Nigro

Il Negroni di Cosimo Nigro per [Horto Convento](#) è un Twist che ricrea un esclusivamente con frutta e verdura il sapore classico e inimitabile del Negroni. L'aperitivo Bio italiano è servito!

3 cl Estratto di Ravanello Estratti di Toscana
3 cl Estratto di Rapa Rossa Estratti di Toscana
3 cl Estratto di Melograno al Ginepro Estratti di Toscana

Tecnica: Stir and Strain
Bicchiere: Tumbler Basso

18) Conte di Savoia di Virginia Ducceschi

Cosa hanno in comune Rex, il Conte di Savoia e il Conte Camillo Negroni? Negli anni '30 Rex e Conte di Savoia erano due tra i transatlantici più importanti. Qualche anno prima un altro Conte dava il nome all'aperitivo italiano per eccellenza: il Negroni. I Savoia giocano un ruolo importante nella storia del Vermouth...tutto torna! [Virginia Ducceschi](#) per [Rex Firenze](#) ci presenta il suo Conte di Savoia:

3 cl Ginepro del Grappa Nardini
3 cl Tagliatella Nardini
3 cl Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth
0,75 cl Fernet Branca

Tecnica: Throwing
Bicchiere: Coppetta da Cocktail

19) Internazional popolare di Neri Fantechi

Come si fa a mantenere tutto il gusto popolare del Negroni con ingredienti internazionali? [Neri Fantechi](#) per [MAD – Souls & Spirits](#) – ha inventato un Twist sul Negroni Internazional popolare e un look che non passa inosservato!

Ron Milionario Aniversario Cincuenta
Winestillery Tuscan Vermouth
Beermuth cardiotonico "ommeid"

Tecnica: Mixing Glass
Bicchiere: Tumbler Basso

20) Ada di Lorenzo Aiosa

"Antico amore, eterno conflitto, dolcissimo eppure amaro abbraccio. Ad Ada, madre del mito, il mio tributo. Al figlio del figlio la mia vocazione". Il Twist sul Negroni di [Lorenzo Aiosa](#) per [Belmond Villa San Michele](#) è poesia.

5 cl Carpano Antica Formula Vermouth
3 cl Luxardo London Dry Gin
1 cl Fernet Branca
2 Spoon Marmellata di Arance al Tè nero

Tecnica: Shake and Double Strain su ghiaccio tritato
Bicchiere: Vintage Goblet

21) Dolce Amaro di Miro Abdelrahman

Il Twist sul Negroni di [Miro Abdelrahman](#) per [Villa Cora](#) è il riassunto del suo percorso di vita: il sapore fresco e floreale con una nota finale leggermente amara, rappresenta i piccoli momenti di difficoltà che ognuno di noi ha dovuto affrontare, per un Dolce Amaro che sa di allegria e leggerezza.

3,5 cl VKA Vodka
1,5 cl Liquore al Litchi Homemade
1,5 cl Martini Riserva Speciale Ambrato Vermouth
1,5 CL Marendry [Fabbrì](#)
1/2 Lime
2 Gocce Albume d'Uovo

Tecnica: Double Shake
Bicchiere: Coppa da Cocktail

22) DownTown di Cristina Bini

Forse non sapevi che l'inventore del Negroni ha gestito una scuola di scherma a New York! [Cristina Bini](#) ha creato per [Gurdulù](#) un melting pot culturale in stile USA, unendo la toscanità del mosto cotto e dell'ortica con ingredienti internazionali. Ecco a voi DownTown:

4 cl Plantation Rum 3 Stars
2 cl Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth
1,5 cl Mosto Cotto
1 noce di Ortica disidratata
Splash Soda Water

Tecnica: Stir

Bicchiere: Tumbler Basso

23) Around the World di Cosimo Tarducci

Cosimo Tarducci ha fatto incontrare i Daft Punk al conte Camillo ed è scattata la scintilla. Il suo Around the World per [OOO](#) è un Negroni inedito e totalmente personalizzato con ingredienti che provengono dai suoi numerosi viaggi in giro per il mondo!

4 cl Luxardo Bitter Bianco
2 cl Alcolato Ginepro e Pepe Giamaicano
2 cl Umeshu al Basilico
3 Dash Bitter ai Fiori d'Arancio
Top Soda allo Yuzu affumicato
Essenza al Cedro

Tecnica: Stir and Strain

Bicchiere: Tumbler Basso

24) Camillo di Lorenzo Bianco ed Eleonora Contessi

Un Twist che è prima di tutto rispetto per il Negroni. Lorenzo Bianco ed Eleonora Contessi di [Empireo Rooftop - Groundfloor Restaurant & Bar Plaza Hotel Lucchesi](#) hanno dato vita ad un cocktail intenso, amaricante, floreale, dal buon tono alcolico. Un Negroni creato con prodotti nobili dell'eccellenza italiana per celebrare il passato e il futuro della miscelazione nostrana.

3 cl Ginarte Premium Dry Gin
1,5 cl Campari Bitter
3,5 cl Vino del Conte Homemade
1 cl Acqua di Mare
Lamponi, Petali di Rosa, polvere di Fava Tonka

Tecnica: Stir and Strain

Bicchiere: Tumbler Basso

25) Fretta Biscottata di Lorenzo Gironi e Domenico Varone

[Lorenzo Gironi](#) e [Domenico Varone](#) per [Dome Firenze](#) hanno inventato un drink da mordere come un pasticcino di pasta di mandorle con una succulenta ciliegina al centro. Fretta Biscottata è un Twist sul Negroni in cui il Vermouth è addolcito da uno sciroppo di pasta di mandorle e dall'Amarena [Fabbri](#) nella sua versione liquida. Pronti per il primo morso?

2 cl Marendry [Fabbri](#)
3 cl Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth
2 cl Mandorla Nardini
1 cl Tagliatella Nardini
1 cl Sciroppo di pasta di Mandorle Homemade

Tecnica: Mix and Strain

Bicchiere: Tumbler Basso

26) Faites Vos Jeux di Simone Zangirolami

Simone Zangirolami Evangelisti ha fatto il suo gioco al [Cafe1926 Bistrot - Cucina, Rum e Live Music](#) con un Twist sul Negroni irresistibile già alla vista e al profumo, con il suo

color rubino intenso con delicate sfumature rosa e alle sue note agrumate, speziate e amaricanti di mandorla. Mesdames et messieurs, faites vos jeux.

3 cl Campari Bitter
 3 cl Plantation Rum 3 Stars
 3 cl "Falvermouth" (Falernum a base Martini Riserva Speciale Rubino Vermouth)
 10 Dash Bitter alle Mandorle Homemade
 Spuma agli Agrumi q.b

Tecnica: Throwing
 Bicchiere: Coppa Asti

27) Brancamente me ne infischio di Cristian Guitti

Ripetiamo tutti insieme: di creare un cocktail il più complesso possibile, Brancamente me ne infischio! Il Twist sul Negroni di Cristian Guitti per [Bitter Bar](#) è un elogio alla semplicità e un brivido di sensazioni.

3 cl Carpano Antica Formula Vermouth
 2 cl Fernet Branca Amaro
 3 cl Templeton Rye Whiskey
 1 Drop Brancamenta

Tecnica: Mixing Glass
 Bicchiere: Tumbler Basso

28) Negroni Timido di Matteo Di Ilenno e Andrea Fiore

[Matteo Di Ilenno](#) e [Andrea Fiore](#) hanno fatto arrossire un Negroni! Il Twist sul Negroni del [Locale Firenze](#) per Florence Cocktail Week inizia con una base di Negroni Bianco che si tinge di rosso grazie ad un'infusione a freddo di ibisco.

3 cl Tanqueray No.Ten Gin
 3 cl Belsazar White Vermouth
 3 cl Luxardo Bitter
 Fiori Ibisco q.b.

Tecnica: Stir - Estrazione in negativo
 Bicchiere: Tumbler Basso

29) Alba n' Florence di Italo Mercurio

Si può raccontare una persona con un cocktail? Italo Mercurio del [Ristorante & FoodBar Inferno](#) ha deciso di farci conoscere Alba n' Florence di un cocktail essenziale, elegante, amabile e indimenticabile.

3 cl Martin Miller's London Dry Gin infuso agli Agrumi
 1,5 cl Martini Riserva Speciale Ambrato Vermouth
 1 cl Erba Cedrina Essentiae Lunae
 2 cl Etna Bitter
 1,5 cl Acqua agrumata

Tecnica: Mixing Glass
 Bicchiere: Tumbler Basso

30) Old but Fashion di Manuel Petretto e Gabriele Guazzini

Due classici intramontabili si incontrano, si piacciono, si mixano. Old but Fashion è il

Twist sul negroni di [Manuel Petretto](#) e [Gabriele Guazzini](#) ha una costruzione in stile Old Fashioned in cui lo sciroppo di Vermouth viene bilanciato dal Bitter Campari e, visto che siamo al [Love Craft Firenze](#), dal Whiskey!

3 cl Campari Bitter
 4 cl Wild Turkey Bourbon
 0,5 cl Sciroppo di 1757 Vermouth di Torino
 2 Spray – Infusi alla Menta

Tecnica: Build
 Bicchiere: Tumbler Basso

[Foto di Florence Cocktail Week 2019]

LEGGI ANCHE:

[Il programma della Florence Cocktail Week 2019](#)

[Polibibite, come bevevano \(e miscelavano\) i Futuristi](#)

[Spirits di Massimo d'Addezio](#)



Highball, tutto quel che c'è da sapere sul long...

Spirits, il libro sui cocktail di Massimo...

Carbonara: la ricetta di Roscioli, la migliore...

Cocktail Europa VS Oriente | Barlady Ilaria Sbal



Cocktail e food pairing con le ricette di Yugo e...

Il Maritozzo Rosso, Roma: a Trastevere...

Meglio Fresco Roma | Pescheria con cucina

Sake



About Erica Battellani

Responsabile dei contenuti di Via dei Gourmet, collabora con le guide del Gambero Rosso e con I Cento di Roma e ha lavorato all'organizzazione di "Regine & Re di Cuochi - i protagonisti della cucina italiana in mostra".

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Commento