

Freschi d'inverno

IL SUCCO DI TRE SUPERFRUTTI PROTEGGE DALLE
PICCOLE INSIDIE DEL FREDDO E METTE IL TURBO AL **BUONUMORE**

COCKTAIL DRINKABLE BERE BENE OVUNQUE TESTI ANGELA ODRONE
FOTO RICCARDO LETTIERI STYLING BEATRICE PRADA

analcolico



ALL DAY LONG

Dissetante, per spezzare
la mattina o per
una moderna pausa
nel pomeriggio.

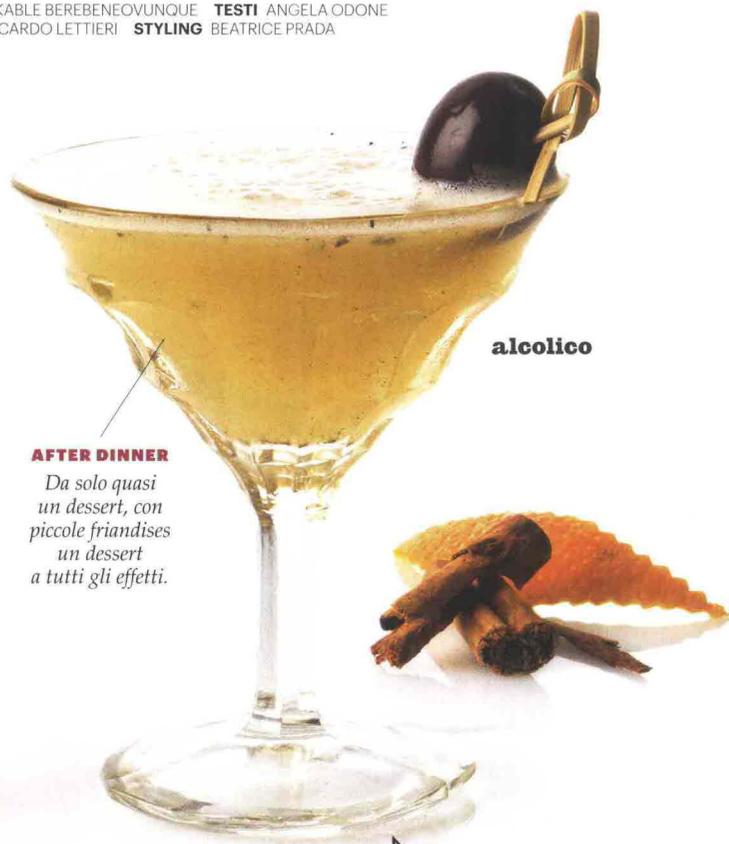
DETOX

Ingredienti per 1 cocktail

6 cl succo di mirtillo – 3 cl succo di limone – ghiaccio
miele millefiori – 1 gambo di sedano – 1 oliva verde

Raccogliete nello shaker il succo di limone con un cucchiaino di miele e mescolate per farlo sciogliere bene. Aggiungete il succo di mirtillo, qualche cubetto di ghiaccio e shakerate energicamente. Filtrate in un bicchiere colmo di nuovo ghiaccio e decorate con un gambo di sedano mondato e tagliato a metà nel senso della lunghezza. Completate con l'oliva.

alcolico



AFTER DINNER

Da solo quasi
un dessert, con
piccole friandises
un dessert
a tutti gli effetti.

FOCOLARE

Ingredienti per 1 cocktail

4,5 cl whisky – 2 cl spremuta di clementine
1 cl sciroppo di agave – 1 amarena Fabbri
stecca di cannella – meringhette sbriciolate – ghiaccio

Bruciate parzialmente un pezzetto di stecca di cannella. Infilate l'amarena su uno stecchino. Raccogliete nello shaker lo sciroppo di agave con la spremuta di clementine, unite la stecca di cannella bruciata, il whisky, un cucchiaino di meringhette sbriciolate, qualche cubetto di ghiaccio e shakerate. Filtrate nella coppa e decorate con l'amarena e a piacere con una scorza di arancia e stecca di cannella.

il profilo sapore

— FRESCO
— FUMÉ

❖ Questi drink sono stati preparati,
assaggiati e fotografati per voi
nella nostra cucina il 6 settembre