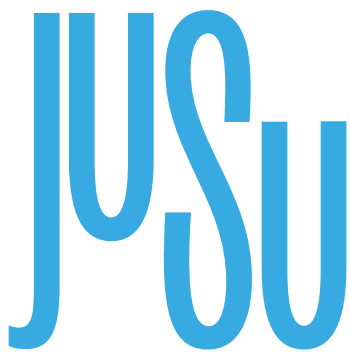




SECONDO **DAMIANO MARTINO**

JOHN OLIVES

Un cocktail mediterraneo, fresco e aromatico, pensato per valorizzare la parte erbacea e agrumata di JUSU. Il timo limonato e il limone di Rocca Imperiale accompagnano il gin con eleganza, mentre la tonica al peperoncino dona una nota vivace e contemporanea. Il finish di essenza d'origano richiama il carattere più autentico e mediterraneo del drink.



INGREDIENTI

JUSU Gin: 45 ml
Sciroppo al timo limonato: 25 ml
Limone di Rocca Imperiale: 15 ml
Tonica al peperoncino Matcha: top
Essenza di origano: finish

BICCHIERE

Highball / Collins



TECNICA

Build up

PREPARAZIONE

Versare JUSU Gin, sciroppo al timo limonato e limone di Rocca Imperiale direttamente nel bicchiere con ghiaccio. Completare con tonica al peperoncino Matcha e miscelare delicatamente. Chiudere il drink con un finish di essenza d'origano.

GARNISH

Rametto di timo limonato, zest di limone o foglia di ulivo.