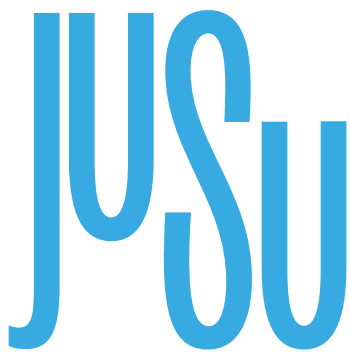




SECONDO **DOMENICO BELLANTONIO**

TWIST ON MARTINI

Un'interpretazione mediterranea del Martini Cocktail, dove la struttura elegante di JUSU incontra la sapidità della salamoia e la secchezza del vermouth extra dry. In alternativa, il vino bianco secco calabrese dona una lettura ancora più territoriale e identitaria.



INGREDIENTI

JUSU Gin: 60 ml

Salamoia: 15 ml

Martini Vermouth Extra Dry (oppure vino bianco secco calabrese, ad esempio Mantonico): 10 ml

BICCHIERE

Martini glass



PREPARAZIONE

Raffreddare la coppa Martini con ghiaccio e mettere da parte. In un mixing tin unire JUSU Gin, salamoia e vermouth extra dry, oppure vino bianco secco calabrese. Aggiungere ghiaccio e mescolare fino al corretto raffreddamento e diluizione. Rimuovere il ghiaccio dalla coppa e filtrare il drink con lo strainer.



TECNICA

Stir & strain

GARNISH

Oliva Ottobratica
oppure foglia di ulivo

