



I cocktail al caffè – Caffè Milani

- ***Negroni Percolato***

Ingredienti per 1 lt da percolare nei chicchi di caffè

- 25 cl Gin Rivo
- 25 cl Bitter Campari
- 25 cl Americano Cocchi
- 15 cl China Martini
- 10 cl fiori di sambuco
- 30 chicchi di caffè monorigine Guatemala per percolatura
- Topping: twist di limone e chicchi di caffè

In bicchiere Nick e Nora, da raffreddare con ghiaccio.

Miscelare insieme tutti gli elementi in un prebatch nel decanter, facendo percolare nei chicchi di caffè per 3 passaggi.

Versare nel bicchiere con la tecnica mix and strain up.

Completare il drink con un twist di limone e dei chicchi di caffè.

Questo cocktail è un twist del classico Negroni del Cardinale, che la storia racconta essere stato preparato per la prima volta dal barman Giacomo Raimondo per un cardinale tedesco in visita al Vaticano, all'Hotel Excelsior di Roma.

- ***Fiore di caffè***

Ingredienti (per circa 10 drink)

- 40 cl Gin Rivo
- 20 cl Disaronno
- 10 cl sciroppo di agave
- 30 cl succo d'arancia
- 5/10 cl caffè monorigine Colombia espresso ristretto
- Topping: twist di arancia e amaretti

In bicchiere da Old Fashion.

Miscelare gli elementi con la tecnica mix and strain up.

Versare nei bicchieri, e completare il drink con un twist di arancia.

Il risultato è un drink fresco e dissetante, insieme dolce, aromatico e agrumato; un insieme che dona al palato una sensazione piacevole.



- ***Caffè Shakerato***

Ingredienti (per circa 10 drink)

- 50 cl Amaro Venti Analcolico
- 15/20 cl sciroppo di agave
- 35 cl miscela di caffè biologica Action cold-brew

In bicchiere da Old Fashion basso.

Preparare cold brew. Mettere metà del ghiaccio in uno shaker, unire il caffè, Amaro Venti e sciroppo e... shakerare!

Mettere il ghiaccio rimanente in un bicchiere per raffreddarlo, poi toglierlo e versarci il caffè.

- ***Espresso Ventini***

Ingredienti (per circa 10 drink)

- 50 cl Amaro Venti
- 35 cl caffè monorigine Brasile doppio espresso
- 15/20 cl sciroppo di zucchero
- 5 cl liquore al caffè (opzionale)
- Garnish: chicco di caffè

In bicchiere Coppa Marini mettere i cubetti di ghiaccio nella coppa Martini.

Preparare il caffè espresso e lasciarlo raffreddare. Mettere nello shaker cubetti di ghiaccio, Amaro Venti, il liquore al caffè, lo sciroppo di zucchero e la tazzina di caffè. Chiudere lo shaker e agitarlo in modo vigoroso. A questo punto rimuovere il ghiaccio dalla coppa e versare il drink filtrandolo.

Guarnire la superficie cremosa del cocktail con tre chicchi di caffè.

Questo cocktail è un twist del classico Espresso Martini.

PER SEGUIRE CAFFÈ MILANI

www.caffemilani.it

@caffemilani su Facebook, Twitter, Instagram, YouTube, LinkedIn

Ufficio stampa

laWhite - ufficio stampa e dintorni

press@lawhite.it

Silvia Bianco + 39 333 8098719

Miriam Barone +39 339 7004020