

FEBBRAIO 2019

pag. 34

*Drink on the*  
**TABLET**

## St. Valentine's drinks

a cura di Carlo Dutto

“Questo mese tre proposte per la prossima festa di San Valentino.  
Una piccola scelta di drink d’amore creati da alcuni dei migliori barman di Italia.  
Altre ricette le potete trovare su [www.tabletroma.it/category/cucina/](http://www.tabletroma.it/category/cucina/)”



Barman: **Roberto Gulino** della Bodega di Cosenza

Cocktail: **RED PASSION**

Ingredienti:

4 cl Amaro Silano

4 cl Bitter Rouge

Aria di Moka Drink

Sucro estere

Tecnica : Build

Bicchieri: Tumbler basso

Preparazione:

Mettere direttamente all'interno del bicchiere l'Amaro Silano e il Bitter Rouge. Aggiungere ghiaccio e miscelare. Nel frattempo, mettere all'interno di un altro bicchiere la Moka Drink e il sucro estere, e non appena si formano le bolle dell'aria, inserirle sopra il drink per dare sia il profumo, ma anche un leggero sapore di caffè.