

COCKTAIL AL LAMBRUSCO GRASPAROSSA



Chef: Leonardo Pellacani

Preparación

Per 1 cocktail

Con un frullatore ad immersione macinare la Garniture di mirtilli a crema. Aggiungere il Lambrusco Grasparossa, il Martini e uno spruzzo di soda. Mescolare il tutto e servire. Decorare a piacere con fragole, frutti di bosco e menta.

Ingredientes Menù

1 parte Garniture di mirtilli - A81X
2 parti Lambrusco Grasparossa DOC secco (Lambrusco Grasparossa DOC, trocken) - D1C

Ingredientes

1 parte Martini rosso
1 spruzzo Soda water
q.b. Mirtilli
q.b. Fragole
q.b. Menta fresca