



LE RICETTE

Red Carpet

INGREDIENTI

40ml Bitter al rabarbaro-fragola-lamponi
Top La Casa dei Fiori Prosecco DOC Rosé Brut



BICCHIERE

Coppa Martini

GARNISH

Fragole e lamponi essiccati polverizzati,
fiori edibili



PROCEDIMENTO

Raffreddare il bicchiere con il ghiaccio.
Riempire il mixing glass (anche una caraffa di vetro va bene)
di ghiaccio, con un barspoon (anche un cucchiaino con il manico lungo va bene)
mescolare in modo da raffreddare più velocemente il mixing glass
e successivamente scolare l'acqua che si è formata.
Versare il bitter nel mixing glass e mescolare
in modo da raffreddare. Filtrare con un colino il contenuto nel bicchiere
e colmare con La Casa dei Fiori Prosecco DOC Rosé Brut.