



## LE RICETTE

# Regina

### INGREDIENTI

20ml Rosolio di Bergamotto

5ml Succo di limone fresco

Top La Casa dei Fiori Prosecco DOC Millesimato Extra Dry

2 Spruzzate di estratto alcolico di Timo



---

### BICCHIERE

Doppia coppa Martini

---

### GARNISH

Rametto di Timo,  
foglie di timo essiccate e polverizzate,  
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 Rosolio e il succo di limone nel mixing glass e mescolare in modo da raffreddare. Spruzzare l'estratto alcolico all'interno del bicchiere e successivamente filtrare con un colino il contenuto del mixing glass nel bicchiere e colmare con La Casa dei Fiori Prosecco DOC Millesimato Extra Dry.