



LE RICETTE

# Rose's Holidays

15ml Liquore alle rose  
20ml Estratto d'arancia  
1/4 Cucchiaino di albumina in polvere  
Top La Casa dei Fiori Cuvée77 Extra Dry

---

## BICCHIERE

Coppa Martini

---

## GARNISH

Fiori edibili, boccioli di rosa essiccati e polverizzati

---

## PROCEDIMENTO

Raffreddare il bicchiere con il ghiaccio. Versare il liquore, l'estratto e l'albumina nello shaker e shakerare energicamente senza ghiaccio(o utilizzare un montalatte), successivamente riempire di ghiaccio e shakerare. Filtrare con un colino il contenuto nel bicchiere e colmare con La Casa dei Fiori Cuvée77 Extra Dry. Concludere dando un twist con il peel d'arancia.

