



LE RICETTE

# Violet

## INGREDIENTI

15ml sciroppo alla violetta

5ml di succo di limone

1/4 cucchiaino di albumina in polvere

Top La Casa dei Fiori Cuveé77 Extra Dry

---

## BICCHIERE

Calice o coppa vintage

---

## GARNISH

Fiori edibili

---

## PROCEDIMENTO

Raffreddare il bicchiere con il ghiaccio. Versare il sciroppo, il succo di limone 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 Cuveé77 Extra Dry. Concludere dando un twist con il peel di limone.

