

IDEE DI COCKTAIL FIRMATE PALLINI

Ghost on Fire: quando la dolcezza dell'agave incontra le spezie

Ingredienti:

- 5 cl di Tequila Ghost
- 3 cl di succo di lime
- 1,5 cl di Agavesito
- Half rim (decorazione su metà del bordo del bicchiere) di Sal de Gusano
- Peperone disidratato

Preparazione: Versare 5 cl di Tequila Ghost, 1,5 cl di Agavesito e 3 cl di succo di lime in uno shaker con del ghiaccio e shakerare energicamente. Filtrare il liquido in una coppetta precedentemente raffreddata e decorata (solo per metà del bordo) con Sal de Gusano. Guarnire con del peperone disidratato

Not the Same Hemingway: il lato raffinato del rum bianco

Ingredienti:

- 4,5 cl di Conde de Cuba Silver
- 2 cl di succo di lime
- 1 cl di Simple Syrup (sciroppo di zucchero)
- 1,5 cl di Maraschino Pallini
- Soda al Pompelmo Rosa
- Menta

Preparazione: Versare 4,5 cl di Conde de Cuba Silver, 2 cl di succo di lime, 1 cl di sciroppo di zucchero e 1,5 cl di Maraschino Pallini in uno shaker con del ghiaccio e mescolare energicamente. Filtrare il liquido in un tumbler alto colmo di ghiaccio e completare con soda al pompelmo rosa. Guarnire con un ciuffetto di menta fresca.

Amante Messicano: un incontro di agave, agrumi e zenzero

Ingredienti:

- 2 cl di Xaman Espadìn
- 3 cl di Amante 1530
- 1 cl di Agavesito
- 1,5 cl di succo di lime
- Soda al Pompelmo Rosa
- Sale
- Rondella di lime disidratata

Preparazione: Versare 3 cl di Amante 1530, 1 cl di Agavesito e 1,5 cl di succo di lime in un tumbler alto, il cui bordo sia stato precedentemente ricoperto di sale, con del ghiaccio. Completare con soda al pompelmo rosa, mescolare delicatamente e guarnire con una rondella di lime disidratata.

Smash up: il twist analcolico tra limone, agave e leggerezza

Ingredienti:

- 4,5 cl di Limonzero
- 1 cl di Agavesito
- 1,5 cl di succo di lime
- 3 cl di soda
- 6 gocce di Dr. Yanni's Magic Foamer
- 8 foglie di basilico
- Scorza di limone

Preparazione: Riporre 8 foglie di basilico in uno shaker e pestarle delicatamente. Aggiungere 4,5 cl di Pallini Limonzero, 1 cl di Agavesito, 1,5 cl di succo di lime e 6 gocce di Dr. Yanni's Magic Foamer. Shakerare senza ghiaccio per alcuni secondi. Aggiungere successivamente il ghiaccio e mescolare nuovamente energicamente. Filtrare il liquido così ottenuto in un tumbler con del ghiaccio e aggiungere la soda. Guarnire con una foglia di basilico e una scorza di limone.

Limones y Concheros: il dialogo tra limoncello e mezcal

Ingredienti:

- 3 cl di Pallini Limoncello
- 3 cl di Nuestra Soledad Matatlán
- 1 cl di Agavesito
- 1,5 cl di succo di lime
- Sale
- Rondella di lime.

Preparazione: Versare in uno shaker 3 cl di Pallini Limoncello, 3 cl di Nuestra Soledad Matatlán, 1 cl di Agavesito e 1,5 cl di succo di lime. Aggiungere del ghiaccio e mescolare energicamente. Filtrare il liquido in una coppa precedentemente raffreddata e con il bordo coperto di sale. Guarnire con una rondella di lime essiccata.