

AFTER DINNER

Slow
coffee



- 4/10 Panna
- 3/10 Caffè
- 2/10 Sciroppo di liquirizia
- 1/10 Sciroppo di zucchero
- Ghiaccio

Shakerare tutti gli ingredienti, servire in doppia coppa da cocktail. Decorare con rondella e sciroppo di liquirizia. Servire con un tovagliolo nero alla base del bicchiere.

AFTER DINNER

Luxury
Mint



- 3/10 Caffè alla nocciola
- 3/10 Panna fresca alla menta
- 3/10 Panna fresca
- 1/10 Zucchero di canna

Preparato direttamente nel bicchiere. La panna viene shakerata nello shaker precedentemente raffreddato.

AFTER DINNER

Relax



- 5/10 Caffè espresso
- 4/10 Frullato di fragole
- 1/10 Panna liquida
- Sciroppo di zucchero
- Guarnizione di cioccolato amaro grattugiato

Servito su coppetta Martini.

AFTER DINNER

Simply
Chic



- 6/10 Gassosa
- 2/10 Succo di lime
- 2/10 Sciroppo di fiori di sambuco
- Qualche foglia di menta

All'interno del Boston mettere alcuni cubetti di ghiaccio e foglie di menta, aggiungere la gassosa, lo sciroppo di fiori di sambuco e il succo di lime. Mescolare bene e lo strainer senza però far sgasare la gassosa. Preparare una Coppa Martini con alcuni cubetti di ghiaccio, pezzettini di ananas e versarvi il cocktail con l'aiuto dello stirrer. Guarnire con una fogliolina di menta e cannuccia.

AFTER DINNER

Coffee
time



- 4/10 Caffè espresso
- 3/10 Sciroppo di cocco
- 2/10 Latte
- 1/10 Sciroppo di zucchero

Eseguito nello shaker, servito in tumbler basso con ghiaccio. Decorazione con spolverata di caffè e zucchero a velo, stecca di cannella con zeste di arancia e fogliolina di menta.

AFTER DINNER

Sofia



- 5/10 Succo d'ananas
- 5/10 Succo di mela verde
- Sciroppo di lampone

Servire con fettina d'ananas come decorazione.

AFTER DINNER

Yellow
Passion



- 3/10 Succo di mela
- 4/10 Succo di arancia
- 1/10 Lime
- 1/10 Maracuja
- 1/10 Acqua brillante

Preparato direttamente nel bicchiere.