

### **MATEMI (maschio...te, miele)**

#### **Ingredienti**

4 cl di infuso di lapsang souchong the

3 cl di Prime Uve

1 cl di sciroppo di cedro

#### **Decorazione**

Cedro candito

Miele al pino

#### **Procedimento**

La prima fase della preparazione prevede l'infuso di lapsang the in 8 cl di acqua ad una temperatura di 80°. Quindi si stempera con 4 cubetti di ghiaccio. Il tempo di infusione deve essere di 3 minuti per estrarre l'essenza dell'affumicatura con una piccola nota dolce.

Riempire il mixing glass di ghiaccio, versare gli ingredienti all'interno, mescolare delicatamente con un bar spoon e versare in una coppa precedentemente fredda.

Guarnire con miele al pino il bordo del bicchiere stesso ed infine lasciar cadere una fettina di cedro candito all'interno della coppa.

### **MALIZA (maschio... Lime e zafferano)**

#### **Ingredienti**

3 cl di Prime Uve Nera

1 ½ spremuta di lime

1 cl di zucchero liquido

Twist lemon

#### **Decorazione**

Pistilli di zafferano

Radice di liquirizia

#### **Procedimento**

Introdurre nello shaker abbondante ghiaccio e raffreddarlo girando bene. Vuotare l'acqua in eccesso.

Introdurre gli ingredienti all'interno, shakerare energicamente per 4/7 secondi.

Versare il contenuto dello shaker in un bicchiere, precedentemente raffreddato, filtrandolo delicatamente con lo streiner.

Lasciar cadere sulla superficie del drink i pistilli di zafferano disidratato che per infusione rilasceranno la loro essenza (massimo 3 pistilli).

Terminare il drink posando sul bordo della coppa una radice di liquirizia.



### **MARED (maschio...red= frutti rossi)**

#### **Ingredienti**

4 cl di infuso ai frutti rossi

3 cl di Prime Uve Oro

1 cl di zucchero liquido

Fragola effervescente

#### **Procedimento.**

Preparare un infuso ai frutti rossi.

Riempire il mixing glass di ghiaccio e versare gli ingredienti all'interno di un bicchiere l'infuso di frutti rossi e Prime Uve Oro.

Mescolare delicatamente con un bar spoon e versare in una coppa precedentemente fredda. Servire la fragola effervescente per accompagnarla con il drink.