

DRY MARTINI



- 4-5 CUBETTI DI GHIACCIO
- 1/2 PARTE DI VERMOUTH DRY
- 3 PARTI DI GIN
- 1 OLIVA VERDE
- UNA STRISCIA DI SCORZA DI LIMONE

INSERISCI I CUBETTI DI GHIACCIO NEL BICCHIERE PER MIX.
 VERSA POI IL VERMOUTH, IL GIN E MESCOLA ENERGICAMENTE SENZA SHAKERARE.
 FILTRA INFINE IL TUTTO IN UNA COPPETTA DA COCKTAIL E SERVI UTILIZZANDO L'OLIVA
 E LA SCORZA DI LIMONE COME DECORAZIONE.

IL COLPO DI GENIO? PREPARALO ANCHE "SWEET": UTILIZZA IL VERMOUTH
 ROSSO AL POSTO DELLA SUA VERSIONE "DRY" E GUARNISCI CON UNA CILIEGINA AL MARASCHINO.

