

ANNO 45° NUMERO 02

# bargiornale

30002  
9 770392 270008



**Bar**  
**ITALIA.**

POWERED BY BARGIORNALE

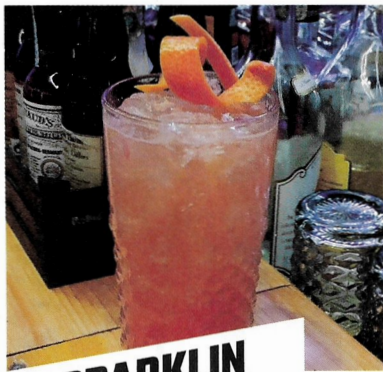
**NUOVA  
STAGIONE**





## Michele Picone

HA LAVORATO IN CAMPARY ACADEMY  
PER UN ANNO DOPO LA FINALE DEL 2016.  
OGGI LAVORA COME CONSULENTE



## TI' SPARKLIN

### INGREDIENTI

- ◆ 200 ml Clément Rhum Blanc Agricole Canne Bleue
- ◆ 100 ml sciroppo di cannella homemade
- ◆ 200 ml succo fresco di pompelmo rosa
- ◆ 100 ml succo fresco di lime
- ◆ 100 ml acqua

### PREPARAZIONE

- ◆ Twist'n Sparkle, bicchiere Highball, garnish con zest di pompelmo. Ghiaccio crashed.

### COMMENTO

- ◆ Qui si salta da uno strumento (il Blender) spesso usato per i cocktail caraibici ad un altro strumento (il Twist'n Sparkle) che ci permette di avere un "ready to drink" da servire già pronto in frigo.

