

COCKTAILS by Matthias Mancia

Cocktail 12€

MARE MOSSO

Gin "Giust", Blue Curaçao, Menta, Limone, Zucchero e Soda

Mare mosso è il risultato di una variazione all'indimenticabile "Gin Fizz" con l'aggiunta di menta e finalizzato con il Blue Curacao che affondando nel cocktail simula un pennello che colora una tela.

ITALIAN HUSTLER

Gin "Giust", Italicus, Sciroppo ai fiori di sambuco, Limone e Prosecco

Le spiccate note floreali dell'Italicus, liquore a base di bergamotto, mi hanno fatto pensare subito all'Hugo Spritz. Italian Hustler, quindi, è un cocktail ispirato a molti altri ma unico nel suo genere.

CONTRASTI

Bourbon Whiskey, Italicus, Arancia, Limone, Zucchero e Essenza di mandarino

Iniziando dalla tendenza dolce del Bourbon si dà inizio ai contrasti tra gli ingredienti, di cui la maggior parte sono agrumi. Non adatto a tutti i palati ma consigliato per un'occasione speciale.

ELISIR DI LUNGA NOTTE

Jagermeister, Grand Marnier, Arancia, Lime, Zucchero e Tonic

L'azienda Jagermeister vanta di aver creato un elisir di 56 botanicals e da lì il nome del cocktail. Al palato ricorda una fusione tra un crodino e un Sex on the Beach.

DOLCE PASSIONE

Frutto della passione, Lime, Menta e Ginger Ale

Ho voluto inserire nella lista un cocktail analcolico. L'assenza di zucchero è servita per mantenere il drink equilibrato. La ginger ale serve a "pungere" il palato mentre lime e menta richiamano il Virgin Mojito, il mio analcolico preferito.

Matthias Mancia Jorge classe 2003, new entry nel mondo della mixology. Dopo l'esperienza di oltre 1 anno presso l'Excelsior Hotel Gallia 5* di Milano continua con la propria carriera al San Mauri come chef de rang affianco al sommelier Romàn. Dopo varie sperimentazioni, stila una lista di cocktail d'autore.