



## DRY MARTINI COCKTAIL D.FEDERICO

BRANO ABBINATO: TU VUO FA L'AMERICANO di R. CAROSONE

INGREDIENTI:

10 ML DI DRAPO' VERMOUTH DRY

60 ML DI PRINCESSE GIN

GARNISH :

OLIVA O LEMON TWIST

METODO DI PREPARAZIONE:

MIXING GLASS

GLASS:

MARTINI GLASS

L'origine del nome della coppetta è combattuto, ma ruota sempre intorno al celebre cocktail "Martini". Qualcuno dice sia il nome del barista italiano che per primo, nella Londra del 1912, l'avrebbe preparato per John D.Rockefeller. Altri dicono che un certo professor Jerry Thomas, negli anni '50, sulla strada per Martinez (California), l'avrebbe inventato per alleviare il mal di stomaco di un minatore.



Il bicchiere va utilizzato, per servire il cocktail, a una temperatura di zero gradi , il gambo permette la tenuta del bicchiere senza influenzare la temperatura della bevanda  
Una "doppia coppetta" (con la parte conica più alta e dall'angolo più acuto rispetto a quella classica)