



FineDINING LOVERS.

BLOG

FOOD & DRINKS

I COCKTAIL DELL'ESTATE: 5 DECLINAZIONI FRESCHE, DOLCI E BEVERINE

DI MARIAROSARIA BRUNO IL 14 AGOSTO, 2019



FOTO COURTESY OF NIKKI BEACH PORTO CERVO

Dissetanti, colorati e leggeri. **I cocktail dell'estate** sono perfetti per concludere una giornata di vacanza, ma anche per accompagnare un aperitivo al calar del sole e all'aria aperta.

Ecco allora twist on classic beverini e signature drink che omaggiano la bella stagione, con i suoi profumi e i suoi sapori, lasciando al palato sensazioni fresche e gradevoli.

Scoprite, qui di seguito, cinque declinazioni di cocktail pensati per l'estate 2019.

LABELON SPRITZ DI LABELON BEACH CLUB



Ci spostiamo con gambe e palato in riva al mare, con il signature drink ideato da **Luigi Palumbo**, bar manager di **Labelon Beach Club** a Bacoli, in provincia di Napoli, tra i nuovi locali affacciati direttamente sulla spiaggia.

Il cocktail si chiama **Labelon Spritz** ed è a base di Prosecco Extra Dry, menta fresca, sciropo di Falernum (mandorla, zenzero, chiodi di garofano e lime), vermut e, a chiudere, un top di cedrata. Originale la guarnizione, che omaggia la location: una **conchiglia d'ostrica Belon**, con un'amarena al posto della perla e il suo succo.

FINE DINING LOVERS