

# Ticino Camellia Pink - Drink



Ce cocktail a été créé par les mixologues du Bar am Wasser de Zurich pour Ticino Turismo.

## INGRÉDIENTS

- 5 cl de Nocino
- 2,5 cl de jus de citron frais
- Une pincée de sel
- 2 cl de sirop d'agave
- Poudre de framboise

## PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients dans un shaker et secouer avec de la glace. Filtrer la boisson et la servir dans un verre avec des glaçons.

Servir la boisson dans un tumbler et saupoudrer de poudre de framboise. Cette dernière étape vous fera sans doute revivre des promenades parmi les camélias en fleurs.