

Ticino Camellia Pink - Drink



Ce cocktail a été créé par les mixologues du Bar Herz de Bâle pour Ticino Turismo.

INGRÉDIENTS

- 50 ml de rhum blanc jamaïcain
- 5 ml de rhum blanc jamaïcain Overproof
- 2,5 ml de Fernet Branca
- 50 ml de cordial de rhubarbe
- 5 ml de Bitter Aperitif

PRÉPARATION

Ajoutez tous les ingrédients dans un shaker ou un verre à mélange et remuez à l'aide d'une cuillère à bar.

Versez dans un verre de votre choix et décorez à votre goût - pourquoi ne pas utiliser des fleurs séchées rappelant les joyeux camélias qui fleurissent au Tessin ?