

# Ticino Camellia Pink - Drink



Questo cocktail è stato ideato dai mixologist del Bar am Wasser di Zurigo per Ticino Turismo.

## INGREDIENTI

- 5 cl Nocino
- 2.5 cl succo di limone fresco
- Un pizzico di sale
- 2 cl di sciroppo d'agave tostato
- Polvere di lampone

## PROCEDIMENTO

Unire tutti gli ingredienti in uno shaker e shakerare con ghiaccio.  
Filtrare il drink e servire in un bicchiere con ghiaccio.

Servire il drink in un tumbler e spolverarlo con la polvere di lampone.  
Questo ultimo passaggio sarà ciò che senz'altro vi farà rivivere le passeggiate fra le camelie in fiore.