

# Ticino Camellia Pink - Drink



Questo cocktail è stato ideato dai mixologist del Bar Herz di Basilea per Ticino Turismo.

## INGREDIENTI

- 50 ml di Rum giamaicano bianco
- 5 ml Rum overproof giamaicano bianco
- 2,5 ml Fernet Branca
- 50 ml Cordial di rabarbaro
- 5 ml Bitter Aperitivo

## PROCEDIMENTO

Aggiungete tutti gli ingredienti in uno shaker o in un mixing glass e con un cucchiaino da bar mescolate il tutto.

Versate in un bicchiere a vostra scelta e decorate a piacere - perché non utilizzare dei fiori secchi che ricordino le vivaci camelie in fiore del Ticino?