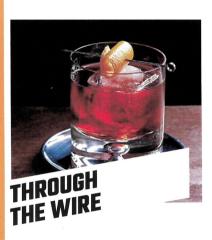


## **Michele Picone**

HA LAVORATO IN CAMPARY ACADEMY PER UN ANNO DOPO LA FINALE DEL 2016. OGGI LAVORA COME CONSULENTE



## INGREDIENTI

◆ 30 ml Minor Case Straight Rye Whiskey ◆ 30 ml Tenuta Fertuna Vermouth Etrusco Nero ◆ 30 ml Poli Arzente ◆ 10 ml Francois Peyrot Liqueur Au Cognac Amande

◆1 dash chocolate bitters home made ◆1 dash orange bitters home made

## PREPARAZIONE

◆ Stir and Strain, bicchiere Old Fashioned con cubo di ghiaccio. Garnish con zest di arancia.

## COMMENTO

◆ Qui si corre su di un filo sottilissimo, avrei voluto commentare "non lo toccate, è perfetto così!". Invece la sfida è stata portata a termine. Ai posteri l'ardua sentenza!

