

## LONDONTEO

- 1 teaspoon di riduzione di Vermouth di Torino Rosso Gamondi\*
- 25 ml di Bibita al Chinotto
- 40 ml di Toccasana di Teodoro Negro
- 30 ml di London Dry Gin Mr. Higgins
- 6 gocce di Angostura Bitter
- 1 stecca di cannella
- Scorza di arancia e limone

\*\*Per eseguire la riduzione di vermouth:

Versare 200 ml di Vermouth di Torino Rosso e 60 ml di sciroppo di zucchero in un pentolino, far bollire il tutto a fuoco lento per alcuni minuti fino a ridurre di un terzo il volume.

### *Tecnica mix & strain*

In un mixing glass, versare su ghiaccio cristallino tutti gli ingredienti liquidi della ricetta, insieme a una stecca di cannella, le scorze di arancio e limone.

Mescolare per alcuni secondi, fino al raffreddamento del liquido, e versare in un tumbler basso con ghiaccio fresco.

Decorare con arancio disidratato o con una scorza fresca.

Prima del servizio, bruciare la cannella, per donare al naso toni affumicati.

Le note dolci e amare del Toccasana si integrano armoniosamente con il sottofondo balsamico del gin e con i profumi agrumati del chinotto. Il profumo pungente di chiodi di garofano dell'Angostura e quello della cannella bilanciano, in bocca, la dolcezza vanigliata della riduzione di vermouth.

## LONDONTEO

1 teaspoon of Vermouth di Torino Rosso Gamondi reduction\*

25 ml of Chinotto soft drink  
40 ml of Teodoro Negro's Toccasana

30 ml of London Dry Gin Mr. Higgins

6 drops of Angostura Bitter

1 cinnamon stick

Orange and lemon zest

\*\*For the reduction of vermouth: Pour 200 ml of Vermouth di Torino Rosso and 60 ml of sugar syrup in a saucepan, boil over a low heat for a few minutes until reduced by one-third of the volume.

### *Mix & Strain Technique*

In a mixing-glass, pour all the liquid ingredients of the recipe on crystal clear ice, together with a cinnamon stick, orange and lemon zest.

Stir for a few seconds, until the cooling of the liquid, and pour into a short tumbler with new ice. Garnish with dehydrated orange or with a fresh zest.

Before the service, burn the cinnamon stick, to give smoky scents.

The sweet and bitter notes of Toccasana harmoniously blend with the balsamic background of the gin and the citrus scents of the chinotto soft drink. The pungent scent of cloves of Angostura and the perfumes of cinnamon balance, in mouth, the vanilla-flavoured sweetness of the vermouth reduction.

