

Da Sce Scè l'estate 2019 è all'insegna dei cocktail classici rivisitati da Danilo Bruno con gli ingredienti del territorio



“Aperitif Lounge” by Sce Scè. Il nuovo angolo del locale di viale Abate Natalino Terracciano a Sant’Egidio del Monte Albino è stato presentato ufficialmente giovedì 20 giugno scorso. A un anno dall’apertura, Carlo Giordano e Ferdinando Lavorante hanno scelto di coccolare ulteriormente la propria clientela con una nuova offerta. Così con Alfonso Califano è stato stilato un menu cocktail ispirato al territorio: vecchio e nuovo, tradizione e sperimentazione. Sono nati così “Corbari”, “Spritz Sce Scè” e “Negroni Sce Scè”, frutto della sapienza e della creatività di Danilo Bruno del The Black Monday a Salerno. La scelta è ben più ampia però.

Noi li abbiamo provati per voi e li abbiamo trovati davvero originali. Se non avete tempo per andarli ad assaggiare nel breve periodo, vi diamo la ricetta del “Corbari” per provare a farlo in casa.



Corbarì

Corbarì

Ingredienti

50 ml di vodka

30 ml di sciroppo chiarificato di pomodoro corbarino e rucola

25 ml di succo di limone (km zero)

35 ml di bollicine rosè

confettura di pomodori Casa Marrasso e profumo di terra

Shakerate con ghiaccio vodka, sciroppo e limone, versate in un flûte decorato con pennellata di confettura, finire aggiungendo prosecco rosè e poi spruzzate profumo di terra. Infine, degustate.