

DIE FEINEN COCKTAILS DER WELT  
**L'APERITIVO CAFFÈ**

von Mixologin Julia Momose • Kumiko, Chicago, U.S.A



## ZUTATEN

- **3cl Nonino L'Apertivo Botanical Drink**
- 1,5cl Gersten-Shochu  
(vorzugsweise Kintaro Roasted Barley Shochu)
- 1,5cl Kaffeelikör  
(vorzugsweise Don Ciccio & Figli Concerto)
- Tonic Water
- Eiswürfel
- Zitronenschale

Geben Sie in ein »Highball-Glas« (ca. 200-250 ml; halb so groß wie ein Longdrink-Glas) die Eiswürfel sowie die einzelnen Spirituosen. Füllen Sie mit ein wenig Tonic Water auf. Nun mit einem Stück ausgepresster Zitronenschale garnieren.