

DIE FEINEN COCKTAILS DER WELT
NONINO COOL

von Emanuele Termini, Corte del Castello • Pordenone, Italien



ZUTATEN

- **4 cl Grappa Nonino Cru Monovitigno Fragolin**
- 3cl Likör "Saurer Apfel"
- 1 Löffel Blütenhonig
- ein paar Tropfen Limettensaft
- Rohrzucker

Schütteln Sie alle Zutaten und gießen diese ohne Eis in ein Cocktailglas.
Die Dekoration besteht aus saisonalen Früchten (3 Sorten), getrennt serviert, vorher karamellisiert mit Grappa Nonino Monovitigno Moscato und Rohrzucker.

Carl Tesdorpf GmbH • 20247 Hamburg
Telefon: 0451 799 270 • tesdorpf.de