

L'ANTI SAN VALENTINO, ECCO I DRINK DA SINGLE E CUORI INFRANTI

10 Febbraio 2019

di **Redazione**



ROMA – Beviamoci su, single e cuori infranti a San Valentino possono consolarsi con cocktail e gustosi spiedini alla brace. Mai come quest'anno in voga open bar e cocktail night.

A Milano il cocktail bar Filz propone un menu anti-bacio, cioè un drink decisamente piccante da abbinare a quattro spiedi dai sapori importanti: bombetta, cipolline borretane al pecorino; gamberi alla salsa d'aglio e cipollotto; peperone cornetto fritto, caciocavallo, cipolla caramellata, 'nduja; tortino di cioccolato e salsa di fragole allo zucchero muscovado e peperoncino.

Diageo, colosso del mercato bevande alcoliche, propone tre cocktail di San Valentino per vivere la festa con selezionati distillati: di tendenza il Ci?Roc Vodka Champagne Cosmo; il Johnnie Walker Duchess of Ayrshire, e il Tanqueray no.ten Ten orchid.

E a Roma **Giuseppe De Martino**, general manager del The St. Regis Rome, inaugura proprio la sera di San Valentino Lumen, Cocktails & Cuisine “per dare nuova luce alla cultura del beverage, cromosoma fondamentale del Dna” della catena di hotel dove è nato, nel 1934, il Bloody Mary.