

# *invisible*



## Иль Марино: смешать, но не взбалтывать

Лето такое лето



Готовый набор для коктейля «Иль Марино», чтобы телепорт Москва-Милан работал безотказно. Почему Милан? Потому что, согласно легенде, коктейль этот создал Марко Курчо, сомелье миланского ресторана Trussardi Alla Scala. Он так любил верментино от Сессі, что даже в коктейль решил его добавить. А мы заменили верментино на соаве, и отлично себя чувствуем. Рецепт простейший: берем 50 мл белого вина / 40 мл самбуки / 10 мл джина; кладем в бокал пару кубиков льда, выливаем все ингредиенты, аккуратно перемешиваем черенком ложки. Готово. Вино закончится первым, поэтому смело пополняйте бар любимым белым с цитрусовыми и грушевыми тонами. Вива ля лето!

### **CRUXLAND LONDON DRY GIN KALAHARI TRUFFLES 750 МЛ, ЮАР, ДЖИН**

Классический London Dry, То есть — без сахара, ароматизаторов и прочих фокусов. Но из Южной Африки и — как уверяет производитель — “с ногами трюфелей Калахари”. Эти волшебные трюфели всплывают из песков только после дождя, словно миражи. Найти их без опытного охотника почти невозможно. И если вас до сих пор не привлекало сафари в Южной Африке, то его гастрономическая версия имеет все шансы. Начать сафари можно с джина.

### **2022 CANTINA DELLA TORRE SOAVE DOC, ВЕНЕТО, ИТАЛИЯ, БЕЛОЕ СУХОЕ**

Вино для радости и солнечных деньков, чтобы похожее на яблоко солнце играло в ледяном бокале, расплескивая аромат белых весенних цветочков, а нежный ветерок кружил под носом облачко миндальной пыльцы.

### **POLINI SAMBUCA EXTRA 500 МЛ, ИТАЛИЯ, ЛИКЕР**

Процитируем искренние дегустационные заметки нашего сомелье Лизы, не меняя ни буквы: «сложно описать самбуку» анис в аромате, анис во вкусе». За эту прямолинейность любим обеих — и «самбуку», и Лизу.

<p><b>ВКУС</b></p> <p>Можжевельник, обволакивающая сладость (трюфель, ты?), пряности, цедра грейпфрута, анис, кардамон, ройбуш</p>	<p><b>ВИНОГРАД</b></p>	<p><b>ВКУС</b></p> <p>Лимонная цедра, зелёное яблоко, миндальная кожица</p>	<p><b>ВИНОГРАД</b></p> <p>гарганега, пино блан</p>	<p><b>ВКУС</b></p> <p>Анис</p>	<p><b>ПИТЬ</b></p> <p>Аккуратно</p>
<p><b>ЕДА</b></p> <p>В коктейлях или чистым со льдом</p>	<p><b>КРЕПОСТЬ</b></p> <p>43%</p>	<p><b>ЕДА</b></p> <p>Салат с фалафелем, шаурма с курицей, ризотто с морепродуктами</p>	<p><b>КРЕПОСТЬ</b></p> <p>11,5%</p>	<p><b>ЕДА</b></p> <p>В коктейль или на дигестив с тремя зернышками кофе на дне бокала</p>	<p><b>КРЕПОСТЬ</b></p> <p>38%</p>