

## TEO'S GARDEN

- 5 semi di cardamomo bianco
- 3 foglie di salvia
- 40 ml di Papito Ron Oscuro
- 30 ml di Toccasana di Teodoro Negro
- 15 ml di Liquore alla Camomilla
- 30 ml di Succo di Pompelmo Rosa
- Scorza di arancia

### *Tecnica shake & double strain*

Raffreddare la cristalleria e l'acciaio dello shaker. Versare nel glass dello shaker tutti gli ingredienti liquidi della ricetta, le tre foglie di salvia e i semi di cardamomo, che andranno pestati delicatamente con un muddler fino alla fessurazione del guscio. Chiudere e agitare per alcuni secondi (8/10 secondi circa).

Versare il contenuto in coppa cocktail e decorare con intaglio di scorza d'arancia.

Il Toccasana viene esaltato dai toni dolci del rum e della camomilla e viene bilanciato dal gradevole amaro e dalla freschezza del pompelmo e del cardamomo.

La salvia, ben presente al gusto e all'olfatto, regala un tocco di originalità al cocktail.

## TEO'S GARDEN

- 5 white cardamom seeds
- 3 sage leaves
- 40 ml of Papito Ron Oscuro
- 30 ml of Teodoro Negro's Toccasana
- 15 ml of Chamomile Liquor
- 30 ml of Pink Grapefruit Juice
- Orange zest

### *Shake & Double Strain Technique*

Cool the glassware and the steel of the shaker.

Pour all the liquid ingredients of the recipe into the glass of the shaker, together with the three sage leaves and the cardamom seeds, which will be gently mashed with a muddler until the cracking of the shell.

Close and shake for a few – 8 to 10 – seconds.

Pour the content into a cocktail glass and garnish with carved orange zest.

Toccasana is exalted by the sweet tones of rum and chamomile and is balanced with the pleasant bitterness and freshness of grapefruit and cardamom.

Sage gives an original touch to the cocktail, with its taste and scent.

