

TEODORAMA

- 40 ml di Bitter Gamondi
- 40 ml di Toccasana di Teodoro Negro
- 10 ml di Amaretto
- 5 ml di Rabarbaro
- 1 oliva
- Scorza di arancia

Tecnica shake & strain

Raffreddare la cristalleria e l'acciaio dello shaker.
Versare nel glass dello shaker tutti gli ingredienti.
Chiudere e agitare per alcuni secondi (8/10 secondi circa).

Versare in un tumbler con ghiaccio fresco.
Decorare con scorza di arancia e oliva.

TEODORAMA

- 40 ml of Bitter Gamondi
- 40 ml of Teodoro Negro's Toccasana
- 10 ml of Amaretto
- 5 ml of Rhubarb
- 1 olive
- Orange zest

Shake & Strain Technique

Cool the glassware and the steel of the shaker.
Pour all the ingredients into the glass of the shaker.
Close and shake for a few – 8 to 10 – seconds.
Pour into a short tumbler with new ice.
Garnish with orange zest and an olive.

