

TRADUZIONE BOX

Comproprietario e barman, Josh Pape ha creato questa variante del classico martini Vesper per il ristorante Wildebeest. Ha notato che il nasturzio aggiunge una nota pepata e floreale a quello che altrimenti potrebbe essere “un drink piuttosto noioso”.

45 ml di gin infuso al nasturzio (vedere nota)

15 ml di grappa, preferibilmente Nonino

10 ml di Martini Bianco

Mettere tutti gli ingredienti in uno shaker da cocktail con ghiaccio e shakerare bene. Filtrare in una coppa da champagne raffreddata (o in un bicchiere da martini) e guarnire con un germoglio di nasturzio fresco. Per uno.

Nota: per fare il gin infuso al nasturzio, versare un'intera bottiglia di gin (preferibilmente Beefeater) in una caraffa di vetro e mescolare con 150 g. di foglie di nasturzio fresco (assicurarsi di utilizzare nasturzio che non sia stato spruzzato con prodotti chimici). Lasciare macerare le foglie per quattro – sei ore, poi filtrare. Riversare il gin nella bottiglia e riporla in un luogo fresco e buio.