



SUSHI CORNER®

**COCKTAILS**

# COCKTAILS 6

## YETI IN JAPAN

Il gusto secco della birra Asahi incontra la forza del sakè, la solarità del limone e il potere detox del tè Matcha.

Per un'abominevole sensazione di freschezza.

*Asahi Super Dry, Sakè, Limone, Sciroppo di Matcha*

## ZERO ZERO

Dal nome del caccia giapponese più temuto durante la Seconda Guerra Mondiale, una reinterpretazione dell'Aviation in chiave orientale.

Un cocktail di un'eleganza micidiale.

*Sakè, Limone, Crème de Violette, Maraschino, Zucchero liquido*

## WHITE PARADISE

Immaginati in un bar, sulla spiaggia di Copacabana. Sole sulla pelle. Musica giusta.

E uno sguardo che incroci e che ti intriga.

L'essenza del Brasile in un bicchiere.

*Rum bianco, Triple Sec, Crema di cocco, Lime, bacche di Acai, salsa di soia*

## ORANGO MANGO

La vita richiede carattere. Ma a volte è bello essere dolci. Orango Mango è così: una coppa di note fresche, fruttate e di rum bianco per brindare al tuo lato più sweet.

*Rum bianco, Lime, Liquore alla Pesca, Polpa di Mango, Sciroppo di Miele, Foglie di Menta*

## CAIPOEIRA

Quando una Caipirinha sente delle percussioni incalzanti, non può che mettersi a ballare.

Si trasforma così in una Caipoèira: un mix vorticoso di energia naturale e vitalità.

*Cachaca, Zenzero, Lime, Passion Fruit e una spolverata di tè Matcha*

## WASABI MULE

Un mulo color wasabi? No! Un Moscow Mule con gli occhi a mandorla. Dissetante, rinfrescante.

E con quel pizzico di piccante che non guasta mai nella vita. Vero? ;-)

*Vodka, Vaniglia, Lime, Wasabi, Top Ginger Beer*