

Hugo - cocktail aperitivo

Preparazione

1. Versare abbondante ghiaccio nel bicchiere, lo si raffredda e si scola l'acqua
2. Si versa quindi lo sciroppo di sambuco, il Prosecco ed infine la soda water
3. Una leggera mescolatina
4. Si aggiunge il ramoscello di mente e la fetta di limone ed il cocktail è pronto

Consigli & curiosità

Il cocktail Hugo è adatto per un'apericena ma può essere sorseggiato come dissetante. Ha un moderato tenore alcolico, pur tuttavia vi esortiamo a bere con moderazione.

Se volete preparare il vostro sciroppo di sambuco potete consultare la nostra [ricetta](#)