

Fourghetti Bologna

BOLOGNA Comune, capoluogo di provincia e di regione, città tra le più importanti in Italia eppure spesso non adeguatamente considerata nei percorsi “to do” di circuiti turistici. Storia plurimillennaria, università tra le più antiche al mondo, architettura varia e generosa tra torri e portici che arricchiscono la vista tanto del turista curioso quanto del residente apparentemente distratto. Giovani universitari e professionisti affollano le vie del centro per dare vita a una città che sembra non fermarsi mai.
Il Fourghetti (via Augusto Murri 71,

tel. 051 391847) è un luogo che racchiude in sé più anime tutte indirizzate alla ospitalità di qualità fatta di cure e attenzioni. All'interno c'è il Bar Bieri, consapevole e facile gioco di parole ispirato al patron pluripremiato e conosciuto chef Bruno Barbieri. Un cocktail bar che si esprime in maniera magistrale, sia attraverso i grandi classici della miscelazione sia su ricette proprietarie ideate e realizzate da mani esperte. Cocktail che nascono per permettere al cliente del Fourghetti (onomatopeico dell'inglese forget it, dimenticatene) di abbandonarsi a un momento di relax semplice e raffinato. E al tempo stesso di valorizzare al meglio la succulenta gastronomia.



Cocktail

FOURGHETTI CREAM

Ingredienti: 4 cl di Vermouth Fourghetti by Baldo Baldinini, 3 cl di marsala De Bartoli, qualche goccia di bitter al caffè home made, crema di zabaglione semi calda, essenza di arancia amara, scorza di lime. **Esecuzione:** montare a caldo lo zabaglione e lasciarlo da parte, mentre prepariamo in un mixing glass il cocktail, versiamo gli ingredienti: Vermouth, Marsala e bitter al caffè. Versiamo il cocktail in un bicchiere con qualche cubetto di ghiaccio, sopra la crema di zabaglione, una grattugiata di lime e una spruzzata di essenza di arancia amara per finire.