DRINKS.

Negroni

Scanner pour visiter la version en ligne

Ingrédients

- **3cl** de gin
- **3cl** de Campari
- **3cl** de Vermouth Rosso (sucré)
- Soda
- Glaçons

Préparation

1. Verser le Gin, le Campari et le Vermouth directement dans le verre.

2. Remplir avec du soda.

3. Remuer doucement.

Description

Le cocktail aigre-doux italien d’avant-repas remonte au comte Camillo Negroni, qui a demandé pour la première fois un "Americano avec du gin" en 1919. Le barman Fosco Scarselli de Florence a exaucé son souhait et le cocktail qui en a résulté a été un franc succès. Le Negroni s'ajoute à toute une série de boissons mixtes similaires, élaborées à base de Campari (amer aux herbes) et de vermouth rouge: en plus de l'Americano, on trouve aussi le Boulevardier avec du bourbon, le Negrosky avec de la vodka, etc. Depuis 2013, Campari organise même une semaine annuelle Negroni, au cours de laquelle les bars du monde entier présentent leurs propres variantes. Le Negroni est généralement présenté dans un verre O.F., décoré de tranches d'orange, mais il peut également être servi dans un verre à Martini.