

AMORE, AUDACIA E SEDUZIONE: NASCE "CHE FICO SAN VALENTINO" ALL'AMBROSIA RESTAURANT & BAR

Publicato il 11 Febbraio 2026 di Alessandra Giardino



Categoria: [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#)



Il cocktail per celebrare l'amore firmato da Maurizio Zuddio

Roma celebra l'amore con un cocktail fuori dagli schemi. In occasione di San Valentino, Maurizio Zuddio, Bar Manager dell'Ambrosia Restaurant & Bardell'[Hotel Artemide](#), prestigiosa struttura romana affiliata a [Space Hotels](#), firma una creazione originale e sorprendente: "Che Fico San Valentino", da degustare a casa o negli ambienti dell'Ambrosia Restaurant & Bar, recentemente ristrutturato.

Un drink pensato per **stupire e sedurre, capace di raccontare una storia sensoriale intensa**, dove la dolcezza si fonde con le note profonde e avvolgenti del **whisky torbato**, e la morbidezza dialoga con accenni **sapidi** e cremosi. Protagonista è il **liquore al fico**, simbolo di sensualità e abbondanza, che si intreccia con il carattere deciso del Laphroaig, dosato con precisione per donare complessità senza sovrastare.

A completare l'equilibrio, un'elegante **infusione al cioccolato bianco**, che dona rotondità e una carezza vellutata al palato, arricchita da **bitter alla vaniglia** e da una delicata **soluzione salina**, capace di esaltare ogni sfumatura aromatica. Il finale è una vera sorpresa scenografica: una **bolla alla banana** come garnish, che aggiunge un tocco ludico, profumato e decisamente **instagrammabile**.

"**Che Fico San Valentino**" è un'esperienza da condividere: un brindisi all'amore moderno, curioso e non convenzionale, da vivere a casa o nel raffinato ambiente dell'**Ambrosia Restaurant & Bar**, cuore pulsante dell'Hotel Artemide, oggi più che mai punto di riferimento dell'ospitalità romana contemporanea.

CHE FICO SAN VALENTINO

- 30 ml **liquore al fico**
- 5 ml **whisky torbato Laphroaig**
- 15 ml **infusione al cioccolato bianco**
- 3 dash **bitter alla vaniglia**

- 2 dash **soluzione salina**

Garnish

- **Bolla alla banana**

Procedimento

Versare tutti gli ingredienti in un **mixing glass** colmo di ghiaccio.
Mescolare energicamente fino a ottenere una corretta diluizione e una texture setosa.
Filtrare in una **coppa precedentemente raffreddata**.

Completare con una **bolla alla banana** come guarnizione, per un effetto scenografico e aromatico che anticipa l'assaggio.

Perché a **San Valentino**, l'amore... è ancora più buono se servito in un bicchiere.

