

FH55 HOTELS CELEBRA I 70 ANNI CON IL PINK PALADINO MULE: IL COCKTAIL DEDICATO A DINO INNOCENTI

Pubblicato il 3 Aprile 2025 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Il drink che celebra un'eredità di eccellenza

Per celebrare il prestigioso traguardo dei 70 anni del gruppo FH55 Hotels, il creativo Bartender Ivano Guerrieri dell'FH55 Grand Hotel Palatino di Roma ha creato un cocktail esclusivo: il Pink PalaDino Mule. Questo raffinato e sofisticato drink, concepito in onore del fondatore Dino Innocenti, incarna l'essenza di un'ospitalità autentica e visionaria che ha fatto di FH55 Hotels un vero e proprio simbolo di eccellenza nel panorama alberghiero nazionale. Un sorso di storia, innovazione e passione, che celebra il percorso straordinario di un brand che continua a brillare nel mondo dell'ospitalità.

Il **Pink PalaDino Mule** è un'interpretazione raffinata e contemporanea del classico **Moscow Mule**, elevata da un'armonia di note fruttate e speziate che regalano al cocktail **un profilo aromatico complesso e intrigante**. Il suo carattere unico e sofisticato è pensato per stupire e conquistare, offrendo un'esperienza di gusto memorabile che fonde tradizione e innovazione. **Un tributo perfetto a Dino Innocenti** (anche nel nome), il fondatore visionario di FH55 Hotels, **la cui passione e dedizione continuano a ispirare l'arte dell'ospitalità**.

PINK PALADINO MULE

Ingredienti:

- 40 ml di Vodka
- 20 ml di succo di Lime fresco
- 15 ml di Sciroppo artigianale di Mirtillo rosso e Vaniglia
- Spicy Ginger Beer (completamento)
- Float di Granatina
- Ghiaccio

Preparazione:

Procedimento "Built in glass":

Versare la vodka in un elegante bicchiere old fashioned colmo di ghiaccio cristallino.

Aggiungere il succo di lime fresco e lo sciroppo artigianale di mirtillo rosso e vaniglia, preparato secondo un'esclusiva ricetta della casa.

Mescolare delicatamente con un bar spoon per amalgamare gli ingredienti, mantenendo intatta la freschezza dei sapori.

Colmare il bicchiere con spicy ginger beer, regalando al drink una vivace effervescenza.

Versare lentamente la granatina per ottenere un elegante effetto "*float*", che dona al cocktail un tocco visivo spettacolare.

Guarnire con una ciliegia al maraschino e un fresco rametto di menta per un'estetica impeccabile.

Con il suo profilo aromatico ricco e armonioso, il **Pink PalaDino Mule** rappresenta alla perfezione i valori di FH55 Hotels: **tradizione, innovazione e la costante ricerca della qualità.**

Questo cocktail d'autore è un invito a brindare al passato glorioso e al futuro brillante del gruppo, offrendo agli ospiti un'esperienza sensoriale che resterà impressa nella memoria. **Un tributo esclusivo, pronto a diventare il simbolo di un anniversario straordinario.**

