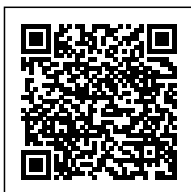


ROSSO PASSIONE: IL COCKTAIL CHE CELEBRA L'AMORE

Pubblicato il 8 Febbraio 2025 di Alessandra Giardino



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



Il barman Fabrizio Sunda reinterpreta l'amore in un cocktail dal gusto intenso

Fabrizio Sunda, il creativo barman de Il Caravellino, l'iconico lounge bar dell'accogliente [Hotel Saturnia & International](#) di Venezia, affiliato a [Space Hotels](#), presenta il cocktail perfetto per brindare all'amore: Rosso Passione. Questo signature cocktail è un vero e proprio inno ai sentimenti intensi, una sinfonia di sapori che unisce la dolcezza avvolgente, un tocco piccante intrigante e una delicata nota amaricante, proprio come l'alba di una passione travolgente. Un'esperienza sensoriale pensata per esaltare ogni momento speciale, lasciando un ricordo indelebile a chi lo assapora.

Guarnito con **passion fruit e zenzero**, servito in una raffinata **coppa Martini** e realizzato con la tecnica **Shake & Strain**, il **Rosso Passione** è molto più di un semplice cocktail: è un viaggio sensoriale che seduce il palato con il perfetto equilibrio tra dolcezza e vivacità, lasciando emergere sfumature aromatiche inaspettate. Ogni sorso è un'armonia di sapori avvolgenti e contrastanti, capace di risvegliare i sensi e accendere le emozioni, **trasformando ogni brindisi in un momento indimenticabile.**

"Un brindisi che celebra l'amore in tutte le sue forme, qualunque sia la persona che si porta nel cuore." – così lo descrive **Fabrizio Sunda**, ispirandosi alle sfumature vibranti del sentimento più potente.

Con un'innata passione per l'arte della mixology e una costante ricerca di nuovi equilibri di sapori, **Fabrizio Sunda** ha una lunga esperienza che si traduce in creazioni raffinate e originali, capaci di sorprendere e coinvolgere i sensi. Ogni suo cocktail è un racconto, un perfetto connubio tra tecnica, ispirazione e qualità degli ingredienti. Con uno stile personale e un'attenzione scrupolosa ai dettagli, Fabrizio Sunda continua a ridefinire l'esperienza del bere miscelato, trasformando ogni sorso in un'emozione da ricordare.

Il **Rosso Passione** nasce da un perfetto equilibrio tra ingredienti selezionati con cura:

- **Vodka** (4 CL)
- **Aperol** (2 CL)
- **Paragon Monin** (1,5 CL),
- **Purea di passion fruit** (6 CL)

- **Ginger Beer** (Top)
- **Angostura Bitter** (3 Dash)

A **Il Caravellino Bar**, nel cuore pulsante di **Venezia**, l'arte della mixology si fonde con il fascino senza tempo della città lagunare, creando un'esperienza sensoriale che va oltre il semplice bere. Qui, tra eleganza e tradizione, ogni cocktail diventa un viaggio, e il **Rosso Passione** ne è la massima espressione: un brindisi avvolgente che celebra l'amore in tutte le sue forme. Per rendere l'esperienza ancora più unica, lo staff del bar invita i clienti a scegliere una canzone che accompagni il loro cocktail, creando una perfetta armonia tra sapori e suoni, per un'esperienza che allietta tutti i sensi. **Disponibile in esclusiva per tutto il periodo di San Valentino**, è l'occasione perfetta per lasciarsi sedurre dal suo equilibrio di sapori e dall'atmosfera romantica che solo Venezia sa offrire.

