

UN'ESTATE DI CHARME A BORDO PISCINA CON L'"ORIENTAL COCKTAIL"

Pubblicato il 14 Luglio 2025 di Alessandra Giardino



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



Atmosfera esotica in un contesto esclusivo grazie all'ultima creazione di Domenico Maura F&B Manager del Parco dei Principi Grand Hotel & Spa

Raffinato, esotico e irresistibilmente estivo: è l'Oriental Cocktail, la nuova creazione firmata da Domenico Maura, F&B Manager del [Parco dei Principi Grand Hotel & Spa](#), iconico hotel di lusso romano affiliato alla prestigiosa guida internazionale [Condé Nast Johansens](#). Un drink pensato per accompagnare con eleganza e leggerezza le serate più calde, da gustare circondati dalla bellezza della natura che avvolge l'hotel o a bordo della sua spettacolare piscina semi olimpionica.

Un cocktail che incarna l'**essenza dell'estate** in ogni sorso: un perfetto equilibrio tra la freschezza vivace degli **agrumi**, la dolcezza seducente dei **frutti esotici** e la raffinata eleganza floreale del sambuco. Un mix armonioso e avvolgente che conquista i sensi e trasforma ogni momento in un'esperienza da ricordare, ideale per accompagnare **un aperitivo al tramonto** o **una serata a bordo piscina sotto le stelle**.

Alla base troviamo l'inconfondibile profumo di **fiori di sambuco** del liquore **Saint Germain**, icona di raffinatezza, che si intreccia con le note intensamente fruttate del **lychee** e della **pesca**. Ingredienti che evocano atmosfere orientali, giardini tropicali in fiore e brezze estive cariche di profumi inebrianti. **Il succo di lime fresco** aggiunge una nota agrumata e frizzante che bilancia con brio la dolcezza del drink, mentre il **prosecco**, con la sua effervescenza leggera e vivace, completa la miscela donando brillantezza e una piacevole persistenza al palato.

Il risultato è un cocktail raffinato, sorprendente nella sua delicatezza e ricco di personalità: un invito al relax, alla convivialità e **alla scoperta di sapori esotici in una cornice di puro charme**.

ORIENTAL COCKTAIL

Ingredienti:

- 30 ml di Liquore Saint Germain (fiori di sambuco)
- 20 ml di Liquore al lychee
- 20 ml di Liquore alla pesca
- 15 ml di Succo di lime fresco
- Top di prosecco (circa 60-90 ml, a piacere)

Preparazione:

Versare Saint Germain, liquore al lychee, liquore alla pesca e succo di lime in uno shaker con ghiaccio.

Shakerare energicamente per circa 10 secondi.

Filtrare in una coppa o in un bicchiere alto pieno di ghiaccio.

Completare con il prosecco.

Guarnire con una fetta di lime o di ananas.

L'**Oriental Cocktail** è **un invito al relax**, un viaggio sensoriale che inizia al primo sorso e si prolunga tra i profumi e i colori di un'estate indimenticabile.

Perfetto da preparare a casa per stupire gli amici con un tocco esotico e sofisticato, l'Oriental Cocktail dà il meglio di sé se gustato presso il La Pomme Pool Bar del Parco dei Principi Grand Hotel & Spa, in un'elegante cornice estiva dove sapori esotici e atmosfera rilassata si incontrano armoniosamente.

