

L'Italie sur un plateau

Un verre de Martini, quelques « antipasti » bien choisis... et l'apéritif prend des accents italiens.

Pur ou allongé ?

Martini se déguste toujours glacé. Pur, il se sert sur 2 ou 3 glaçons avec une rondelle de citron ou d'orange. Idéal pour découvrir toute sa personnalité et sa richesse : une harmonie subtile où les saveurs sucrées des fruits se rehaussent d'une note d'agrumes.

Martini se déguste aussi en long drink, allongé de jus de fruit ou de tonic. Des alliances légères ou fruitées qui mettent en valeur les saveurs de Martini.

À découvrir par exemple : Martini Rosato Orange, un long drink original composé de 2/3 de Martini Rosato, 1/3 de jus d'orange bien frais et de la glace. Autre proposition : Martini Bianco Pomme, 2/3 de Martini Bianco, 1/3 de jus de pomme, toujours sur de la glace bien sûr !

Avec... des bouchées de « mozzarella croccante »

Pour 10 mini-mozzarella. Dans un saladier, détaillez 500 g de tomates en dés. Ajoutez 5 c. à soupe d'huile d'olive, sel et poivre. Badigeonnez chaque mini-mozzarella d'huile d'olive et faites colorer 1-2 mn à four chaud (position grill). Grillez 10 tranches de pain et frottez-les d'ail. Disposez les dés de tomates marinées puis une bouchée de mozzarella juste sortie du four. Saupoudrez de basilic ciselé et dégustez aussitôt.

A savoir...

Connaissez-vous le degré d'alcool moyen de ces boissons ?



Moyennes généralement constatées par catégorie.



En long drink, une nouvelle façon de déguster Martini. Ici Martini Rosato Orange et Martini Bianco Pomme, des harmonies subtiles qui exaltent toute la finesse de Martini.

La saga Martini

Son style, sa saveur et sa bouteille reconnaissable entre mille l'ont rendu mondialement célèbre. De son origine italienne (Alessandro Martini et Luigi Rossi l'ont créé à Turin en 1863), il a préservé son goût unique : un mélange subtil à base de vin, fruits, écorces, herbes et épices qui composent une palette où se distinguent multiples arômes tels la cannelle, la framboise et la lavande. À découvrir aujourd'hui en trois couleurs : Martini Bianco, à la saveur florale, Martini Rosato, aux rondeurs fruitées et Martini Rosso, ambré et velouté.