



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

IT Italian Trattoria dévoile une recette de cocktail originale à siroter tout l'été :
le Spritz Bergamoto



Paris, le 24 juin 2022,

En été, toutes les excuses sont bonnes pour s'offrir un cocktail rafraîchissant ! Exit le célèbre Aperol Spritz et sa jolie couleur orangée, pour faire place à un Spritz à la recette originale à base de Bergamote. À travers cette création, Renato Iera souhaite faire un clin d'œil à la Calabre traditionnelle, d'où est originaire sa famille. Cette région du sud de l'Italie est mondialement connue pour ses bergamotes. Avec ses notes fraîches et parfumées, et sa couleur dorée éclatante, le Spritz Bergamoto illumine l'heure de l'apéritif. Une création originale, équilibrée et délicieuse, un allié parfait pour passer un été frais !

Recette pour **1** **verre** :

Ingrédients :

- Glaçons
- Sirop de Bergamote
- De l'italicus
- Du Prosecco
- De l'eau gazeuse

Déroulé :

1. Ajouter les glaçons dans un verre
2. Verser 1cl de Sirop de Bergamote,
3. Ajouter 2cl de liqueur de Bergamote, l'italicus
4. Compléter avec 9 cl de Prosecco et 4 cl d'eau gazeuse
5. Mélanger le tout
6. Déguster !

A propos d'IT

Fondée en 2014 par deux frères, Gio et Renato, IT est une enseigne de restaurants italiens qui propose une cuisine familiale et authentique. Elle puise son inspiration dans les origines calabraises des fondateurs.

Sa particularité : des produits venant tout droit d'Italie, des recettes uniques conçues par Renato, des plats frais et faits maison, sous les yeux des clients, tous les jours.

L'enseigne propose un large choix d'expériences italiennes typiques, couvrant tous les temps de la journée : pasta, pizza, insalata, bar aperitivo, pâtisseries italiennes, caffè, jus, etc. Les établissements sont des lieux de vie propices à la convivialité en toute simplicité, comme en Italie. IT compte aujourd'hui une trentaine d'établissements en France.