



Il cocktail **Mimosa**, il cui nome originale è **Buck's Fizz**, viene servito generalmente prima dei pasti, e prende il nome dal suo particolare colore che ricorda per l'appunto i fiori della mimosa. Preparato con succo d'arancia e Champagne, fu inventato nel 1921 da Mr McGarry, un barman che lavorava al Buck's Club di Londra.

Ingredienti:

Arance succo 4/10 Champagne 6/10

Preparazione:



Spremere dell'**arancia**, filtrarne il succo in un flute (mettetene leggermente meno della metà) ben freddo ed aggiungervi dello **Champagne** ghiacciato, mescolate qualche secondo e servite.

Consiglio:

Se volete un sostituto più economico, potete preparare questo cocktail con del Prosecco di ottima marca al posto dello **Champagne**.

