

★ *Aperitivi*

Virgin Spritz



- 4/10 Succo di pompelmo
- 3/10 Succo di arancia rossa
- 2/10 Acqua tonica
- 1/10 Sciroppo di arancia

Shakerare e servire con abbondante ghiaccio. Decorare con fetta di mandarino, ciliegina rossa e doppia cannuccia colorata.

★ *Cocktail*

Occidentali's Kumquat



- 4-5 Kumquat (mandarini cinesi)
- 5-6 Foglie di menta
- 1/10 Sciroppo sambuco
- 5/10 Succo di melagrana
- 4/10 Acqua tonica al cedro

Preparare nel bicchiere pestando leggermente i mandarini con lo sciroppo di sambuco, aggiungere la menta leggermente schiacciata e il succo di melagrana. Completare con ghiaccio a scaglie e acqua tonica, mescolare dal basso verso l'alto. Decorare con stelline di cedro.

★ *Cocktail*

Green Summer



- 8/10 Succo d'ananas
- 2/10 Sciroppo di menta
- 2 cucchiari di zucchero di canna
- 1/2 Lime

Base pestata di Lime e zucchero di canna. Germogli di menta e cubetti di ghiaccio con succo d'ananas e sciroppo di menta. Decorare con fettina di Lime.

★ *Cocktail*

Dirty Pineapple



- 6/10 Succo d'ananas
- 3/10 Succo di ACE
- 1/10 Sciroppo di fragola zero-zucchero
- Ghiaccio

Raffreddare lo shaker lasciando il ghiaccio, aggiungere il succo d'ananas e di ace e shakerare. Versare il contenuto nel flûte e aggiungere lo sciroppo molto delicatamente in modo che stia in superficie. Decorare con spiedino di frutta con gli ingredienti del cocktail.

★ *Cocktail*

Fiore di Rosa



- 4/10 Succo d'arancia
- 2/10 Succo di pompelmo
- 0,5/10 Sciroppo di rose
- 0,5/10 Sciroppo di orzata
- 3/10 Sanbitter emozioni di Spezie

Pestare il lime assieme allo sciroppo di frutto della passione. Versare gli ingredienti tranne il Sanbitter nel boston shaker con ghiaccio. Filtrare e servire in tumbler basso. Aggiungere il ghiaccio tritato e Sanbitter. Guarnire con striscioline di peperone e ciliegina da cocktail.

★ *After Dinner*

Slow  
coffee



- 4/10 Panna
- 3/10 Caffè
- 2/10 Sciroppo di liquirizia
- 1/10 Sciroppo di zucchero
- Ghiaccio

Shakerare tutti gli ingredienti, servire in doppia coppa da cocktail. Decorare con rondella e sciroppo di liquirizia. Servire con un tovagliolo nero alla base del bicchiere.

★ *Frozen drink*

Passione  
di Zenzero



- 5/10 Succo di ananas
- 2/10 Sciroppo di cocco
- 3/10 Sciroppo di fragola
- Base pestata di zenzero, lime e zucchero di canna

Preparare la base pestata di lime, lo zenzero e lo zucchero di canna e versare nel frullatore. Aggiungere il succo d'ananas e lo sciroppo di cocco. Frullare, versare nel bicchiere, completare con lo sciroppo di granatina. Decorare con brinata di cocco e zenzero, una fettina di lime e una di zenzero, aggiungere 2 cannucce.

★ *Frozen drink*

Vida Loca



- 1 Paletta di ghiaccio
- 6/10 Succo di ananas
- 2/10 Sciroppo di fragola
- 2/10 Sciroppo di cocco
- 4 fragole e mezza banana
- 5-6 Foglioline di menta fresca

Raffreddare il bicchiere precedentemente. Versare nel frullatore il succo di ananas, lo sciroppo di fragola e di cocco, aggiungere le banane, le fragole, la menta e il ghiaccio. Frullare il tutto per qualche secondo e quando il composto è pronto, servire nella coppa da cocktail. Decorare con glassa al cioccolato, la brinata di sciroppo e farina di cocco ed una fogliolina di menta.

f menoalcolpiugusto.it



- ALCOL + GUSTO

*Le ricette  
di Enjoy your choice*

*Special Thanks* Scuole Alberghiere del Veneto

★ *Aperitivi*

Corso



- 5/10 Succo d'arancia rossa
- 2/10 Succo tropical
- 3/10 Ginger (Sanbitter)

Raffreddare il bicchiere con qualche cubetto di ghiaccio. Decorare con buccia di limone o uno spicchio d'arancia. Mescolare gli ingredienti direttamente nel bicchiere.