

Joice and Tonic



- 40 gr spremuta di pompelmo
- 40 gr spremuta di arancia
- 7,5 gr sciroppo di fragola
- Top tonic water

Decorazione con crustas di zucchero, fragola e 2 mezze cannucce colorate.

Virgin Spritz



- 4/10 succo di pompelmo
- 3/10 succo di arancia rossa
- 2/10 acqua tonica
- 1/10 sciroppo di arancia

Shakerato, servito con abbondante ghiaccio. Decorato con fetta di mandarino, ciliegina rossa e doppia cannuccia colorata.

Lemon Storm



- 2 cucchiari da the di sciroppo di fragola
- 1 cucchiaino da the di sciroppo di ananas
- 10 cl bevanda di pompelmo gasata
- 1 cucchiaino da the di succo di limone fresco
- 4 cubetti di ghiaccio

Decorazione a piacere con spirale di limone.

West Cinnamon



- 6\10 crodino
- 4\10 spremuta di arancia
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- 2 fette di lime
- 1 fetta di arancia
- Un pizzico di cannella

Pestare in uno shaker le fette di lime, di arancia e lo zucchero di canna. Aggiungere il ghiaccio, il pizzico di cannella, la spremuta di arancia e il crodino. Shakerare e servire. Decorare con fettina di arancia, lime e limone.

Edelweiss



- 2.0 cl succo di mela
- 2.0 cl succo di mirtillo rosso
- 2.0 cl Sprite

Versare gli ingredienti (esclusa la Sprite) nello shaker con ghiaccio, agitare e versare in un bicchiere precedentemente raffreddato. Aggiungere la Sprite. Decorare con spirale di lime, petali di buccia d'arancia, stella di carambola e ciliegina rossa.

Pare Bon

- Mezza arancia
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 2 cucchiaini di sciroppo di fragola
- 6 cl succo ananas
- Ghiaccio tritato

Tagliare la mezza arancia in 6 parti, aggiungere lo zucchero di canna e pestare. Completare con ghiaccio tritato fino a metà del bicchiere. Versare il succo d'ananas ed infine aggiungere lo sciroppo di fragola senza mescolare. Aggiungere 2 cannuccie nere e decorare con spiedino di frutta: fragola, stella di scorza d'arancio, ananas allo zucchero.



APERITIVI • 2011

menoalcolpiugusto.it

**enjoy
your
choice**



Aperitivi realizzati dalle Scuole Alberghiere:

“A. Da Schio”, “DIEFFE” di Lonigo, “Enaip Veneto” di Bassano del Grappa, “E. Reffo” di Tonezza del Cimone, “Istituto Superiore di Asiago”, “Pia Società San Gaetano” di Vicenza, “P. Artusi” di Recoaro Terme.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: Ser.T. Uliss 6 Vicenza •

INFO: 0444.757550 •

www.menoalcolpiugusto.it



**1
ALCOL**

**+
GUSTO**

*Bevi Semplice
Bevi Analcolico*

GUSTA IL TUO **A** PREFERITO NEI BAR DI **VICENZA** E NON SOLO

APERITIVI • 2011

**1
ALCOL
+
GUSTO**

menoalcolpiugusto.it

**enjoy
your
choice**



- 5 cl succo di mela
- 2 cl succo d'arancia
- 1 cl sciroppo di pesca gialla
- 2 cl soda water

Shakerare gli ingredienti, servire con ghiaccio e colmare con soda water. Decorare con ventaglio, fiore di mela e ciliegina.



**Fuori
Classe**

Fuori Classe

Fuori Classe