



The mixologist's natural blend

COCKTAIL WALLPAPER

CAPRI



MIELE E ZENZERO

Ingredienti

Succo di $\frac{1}{2}$ DI LIME
 1d DI Zucchero liquido
 3d SHRUB MIELE E ZENZERO
 5d DI Vodka
 top CHINOTTO

Tecnica di lavoro SHAKE AND STRAIN
bicchiere OLD FASHION CON GHIACCIO
decorazione SPIEDINO CON 1/2 FETTA DI LIMONE E RIBES

RASPBERRIES FIZZ



LAMPONE

Ingredienti

5d GIN
 3d DI Succo di Limone
 3d DI Zucchero liquido
 3d SHRUB AL LAMPONE
 top ACQUA FRIZZANTE

Tecnica di lavoro SHAKE AND STRAIN
bicchiere TUMBLER ALTO CON GHIACCIO
decorazione SPIEDINO CON 2 LAMPONI, 2 CANNUCCE LUNGHE

209th FIZZ



POMPELMO ROSA

Ingredienti

4d GIN 209
 3d SHRUB AL POMPELMO ROSA
 1,5d DI Miele
 1d DI Albume
 1 ramette FINE
 top TONICA

Tecnica di lavoro SHAKE AND DOUBLE STRAIN
bicchiere TUMBLER ALTO CON GHIACCIO
decorazione 1 RAMETTO DI TIMO AVVOLTO IN SPIRALE DI BUCCIA DI POMPELMO, GRANI DI PEPE ROSA, 2 CANNUCCE LUNGHE

MELIGNA



MELOGRANO

Ingredienti

5d DI Cachaca
 1,5d DI Miele
 1d DI Zucchero liquido
 3d SHRUB AL MELOGRANO
 Succo di $\frac{1}{2}$ DI LIME

Tecnica di lavoro SHAKE AND STRAIN
bicchiere COPPETTA DA SPUMANTE
decorazione ZEST DI LIMONE

DISARONNOSUPERSOUR



PESCA

Ingredienti

4d DI Disaronno
 3d SHRUB ALLA PESCA
 2d DI Limone
 2d DI Zucchero liquido
 1 ALBUME

Tecnica di lavoro SHAKE AND DOUBLE STRAIN
bicchiere COPPETTA DA SPUMANTE
decorazione FETTA D'ARANCIA ESSICCATA

COSTA



PRUGNA

Ingredienti

3d DI Pomelino Rosa
 4d DI Rum Bianco
 1 ALBUME
 2d DI Limone
 1d DI Zucchero liquido
 3d SHRUB ALLA PRUGNA

Tecnica di lavoro SHAKE AND STRAIN
bicchiere TUMBLER ALTO CON GHIACCIO
decorazione 1 FETTA DI LIMONE, 1 CIUFFO DI MENTA, 1 CILIEGINA AL MARASCHINO E 2 CANNUCCE LUNGHE

JAPPAM DAIKIRI



ERBE MEDITERRANEE

Ingredienti

5d DI Rum bianco
 2,5d DI Succo di Juzu
 1,5d DI Zucchero liquido
 1d SHRUB ERBE MEDITERRANEE

Tecnica di lavoro SHAKE AND STRAIN
bicchiere COPPETTA DA SPUMANTE
decorazione 1 RAMETTO DI ROSMARINO

GIVE ME SOME MORE



CARDAMOMO NERO

Ingredienti

4d DI Vermouth bianco
 1d DI Acqua all'arancia
 1,5d SHRUB AL CARDAMOMO
 top PROSECCO E SODA

Tecnica di lavoro BUILD DIRETTAMENTE NEL BICCHIERE
bicchiere CALICE DA VINO
decorazione 1/2 FETTA D'ARANCIA E GRANI DI PEPE ROSA

TUTTALA VITA



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Ingredienti

4d DI Anzura
 2d DI Gin Beefeater
 2d DI Zucchero liquido
 2d DI Limone
 2d DI Aceto Balsamico di Modena 4 foglie
 4 foglie DI Basilico
 4 dischi DI Cetriolo

Tecnica di lavoro SHAKE AND STRAIN, CHIUDERE CON SODA
bicchiere CALICE DA VINO
decorazione 1 FETTA LUNGA DI CETRIOLO E FOGLIE DI BASILICO

SLIM



ALCOHOL FREE

MELOGRANO

Ingredienti

20d DI Centrifuga di Ananas
 1 tea spoon DI Sciroppo di Agave
 4d SHRUB AL MELOGRANO

Tecnica di lavoro SHAKE AND STRAIN
bicchiere KYOTO CON GHIACCIO
decorazione 1 SPICCHIO E 2 FOGLIE D'ANANAS, 1 CILIEGINA AL MARASCHINO, 2 CANNUCCE LUNGHE

BE SPECIAL



ALCOHOL FREE

MIELE E ZENZERO

Ingredienti

8d DI Succo di mela 100%
 2d DI Succo di limone
 1d DI Sciroppo di zucchero di canna
 3d SHRUB MIELE E ZENZERO
 top ACQUA FRIZZANTE

Tecnica di lavoro SHAKE AND STRAIN
bicchiere KYOTO CON GHIACCIO
decorazione FIORE CON MANDARINO CINESE E RIBES, 2 CANNUCCE LUNGHE

BOS



ALCOHOL FREE

PESCA

Ingredienti

12d DI Organic Rooibos
 2d DI Zucchero liquido
 1d DI Limone
 1 ramette DI MENTA
 3d SHRUB ALLA PESCA

Tecnica di lavoro SHAKERARE INSIEME LO SHRUB, IL SUCCO DI LIMONE E LO SCIROPPO DI ZUCCHERO. VERSARE LA MISCELA NEL BICCHIERE E COMPLETARE CON IL TEA ROOIBOS
bicchiere KYOTO CON GHIACCIO
decorazione 1 SPICCHIO D'ARANCIA, 1 CILIEGINA AL MARASCHINO, 2 CANNUCCE LUNGHE