

I FIRMATI *Bruno Vanzan*



⚡ SOUR

Il New York Times nel 1858 comincia a parlare dei sour, cocktail freschi, eleganti, dove il citrico del limone viene bilanciato dallo zucchero bianco. Nel 1922 Robert Vermeire suggerisce che "alcune gocce di bianco d'uovo migliorano questi drink". **Bruno Vanzan** firma con Iovem la nuova ricetta dal gusto innovativo, ricco ed equilibrato. Queste le caratteristiche del **LAMPO SOUR**.

LAMPO SOUR

5 cl. **IOVEM**
3 cl. succo di limone
10 g. zucchero bianco
1 cl. albumina

6% vol. gradazione alcolica



IOVEM ⚡ MULE

IOVEM MULE è l'esclusiva alternativa ad uno dei cocktail più alla moda del momento, Il Moscow Mule. Nasce nel 1941 in America lontano dalla Russia e soprattutto dai cetrioli. Un cocktail leggero, fresco e dissetante. Lo zenzero ed il lime rendono questo drink inconfondibile.

IOVEM MULE

5 cl. **IOVEM**
10 cl. ginger beer
1 cl. succo di lime

4,4% vol. gradazione alcolica



T ⚡ T

Un cocktail dal gusto pieno ed appagante, l'amaro della tonica viene arricchito dalle nuove straordinarie note fresche e spezziate di **IOVEM**. A cavallo della prima guerra mondiale viene commercializzata la prima bibita dal sapore dolce-amaro dato dal chinino e chiamata "acqua tonica". Il colore VIOLA rende **THUNDER TONIC** unico e travolgente come la forza della natura.

THUNDER TONIC

5 cl. **IOVEM**
10 cl. tonic water

4,7% vol. gradazione alcolica

OLD FASHIONED



Nel 1806 il giornale The Balance and Columbian Repository definisce la parola cocktail in un mix di acqua, zucchero, bitter e distillato. Il gusto e la naturalezza di **IOVEM** ci riportano indietro di oltre 200 anni dando a questo "grande classico" una nuova vita, **una vita in viola**.

OLD FASHIONED

6 cl. **IOVEM**
1 zolletta di zucchero
3 dash di angostura
1 splash di soda

9% vol. gradazione alcolica



PURPLE NEGRONI

Inizialmente questo cocktail nato a Firenze in un giorno imprecisato del 1919, veniva chiamato "un Americano alla maniera del conte Negroni", poi divenne più semplicemente il Negroni. **PURPLE NEGRONI** è l'aperitivo all'italiana dal sapore e dal **colore viola** tutto nuovo in omaggio al classico Negroni

PURPLE NEGRONI

4 cl. **IOVEM**
2 cl. Vermouth ambrato
2 cl. Gin

12% vol. gradazione alcolica



LAMPO FIZZ

Pare che i militari di sua maestà bevessero il Gin Fizz per difendersi dall'arsura. Si dice che sia l'ammiraglio della marina inglese Horazio Nelson il creatore del cocktail, ma non ci sono prove concrete a conferma di questa teoria. Certa è la presenza del drink nel primo ricettario di cocktail di Jerry Thomas edito nel 1862. Oggi **IOVEM** è protagonista in un drink semplice ma ricco di gusto!

LAMPO FIZZ

5 cl. **IOVEM**
1 cl. zucchero liquido
3 cl. succo di limone
Top di soda

5% vol. gradazione alcolica