

Discover the *Italian* spirit!

**fritz &
FREDO**

FRITZ & FREDO

HUGO SPRITZ 0.0

Zutaten:

10 cl Sekt ZerodiZero
2 cl Holunderblütensirup
10 cl Soda (oder Seltzer)

Garnitur:

2 Minzweige
1 Zitronen- oder Limettenscheibe

ADP
ANDREA DA PONTE
DISTILLATORI PER VOCAZIONE DAL
1892
CONEGLIANO VENETO

DISTILLERIA ANDREA DA PONTE SRL

ORANGE BASIL SMASH

Zutaten:

45 ml Uve Bianche Fior d'Arancio
20 ml Basilikumsirup
30 ml frischer Zitronensaft
4-5 Blätter frisches Basilikum

Garnitur:

frisches Basilikumblatt

Zubereitung:

Die Basilikumblätter in einen Shaker geben und leicht zerstoßen. Eis, Uve Bianche Fior d'Arancio, Basilikumsirup und Zitronensaft hinzufügen. Etwa 12 Sekunden kräftig schütteln. Durch einen Strainer direkt in ein zuvor gekühltes Cocktailglas abseihen.

BELLO

AMARO BELLO

NEGRELLO

Zutaten:

30 ml AmaroBello
30 ml Süßer Wermut
30 ml London Dry Gin

Garnitur:

1 Orangenschnitz

**CASA
LIMONIO
1992**

LIMONIO SAS

MEDITERRANEAN SPRITZ

Zutaten:

2 cl Orangenlikör Arancione
2 cl Mandarinenlikör Mandaretto
2 cl Zitronenlikör Limonio
American Sour gesüßt mit
1,5 cl Holundersirup
Sekt

Garnitur:

Orangen- und Zitronenscheibe

Zubereitung:

Die Liköre zusammen mit dem American Sour schütteln. In einen hohen Tumbler, oder besser in ein mit Eis gefülltes Riserva-Barolo-Glas, gießen und den Sekt hinzufügen.

Silvio Carta

SILVIO CARTA SRL

MIRTO SOUR

Zutaten:

50 ml Mirto Rosso Ricetta Storica Silvio Carta
25 ml Zitronensaft
15 ml Rosmarinsirup
(oder flüssiger Zucker)
optional: Eiweiß oder Foamer für eine bessere Konsistenz

Garnitur:

Myrtenblätter
oder frischer Rosmarin

OpportunItaly
Driving business growth with Italian excellence.



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY

**THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE**

Discover the *Italian* spirit!



AMARO SALENTO

SALENTO BREEZE

Zutaten:

45 ml Tarantola Gin
15 ml frischer Zitronensaft
10 ml flüssiger Honig
5 ml Apfelessig
3–4 Blätter frisches Basilikum
Tonic Water oder Soda
Prise Salz

Garnitur:

Zitronenschale und Basilikumblatt
optional: dünne Scheibe Chili

Zubereitung:

Gin, Zitronensaft, Honig, Apfelessig und Basilikum mit Eis schütteln, in ein hohes Glas filtern. Mit Tonic Water oder Soda auffüllen und eine Prise Salz direkt in das Glas geben.



DISTILLERIA DELL'ALPE

AQVA LVCE GIMLET

Zutaten:

25 ml Limettenlikör
50 ml Aqva Lvce Dry Gin
Eis

Garnitur:

Limettenscheibe

Zubereitung:

Den Limettenlikör und dann den Gin in einen Shaker geben. Eis hinzufügen. Schütteln. Den Cocktail durch ein Sieb in ein vorgekühltes Cocktailglas geben.



SAPIENS SPIRITS

BERLIN NOTHING

Zutaten:

30 ml Amaro Nothing
25 ml weißer Wermut
10 ml Mandarinen-Sirup
rosa Grapefruit-Soda

Garnitur:

Grapefruit-Schale

Zubereitung:

Im Highball-Glas mit Eiswürfeln anrichten.



POLI DISTILLERIE 1898

CAPO NORD

Zutaten:

80 ml Airone Rosso
10 ml Gin Marconi 46

Garnitur:

Limonenzeste

Zubereitung:

Zutaten zusammenrühren und im Tumbler auf Eis anrichten.



MEMENTO

BLUE PALOMA

Zutaten:

6 cl MeMento Blue
12 cl Grapefruit-Soda

Garnitur:

1 Scheibe rosa Grapefruit

Zubereitung:

Das Glas mit Eis füllen, MeMento Blue einfüllen, Pink Grapefruit Soda hinzufügen, den Drink schütteln, garnieren.

AMARA

AMARA

AMARA TONIC

Zutaten:

5 cl Amaro Amara
Indian Fever Tree Tonic Water
Eis nach Belieben

Garnitur:

Orangenscheibe oder -zeste

Discover the *Italian* spirit!



DISTILLERIA BONAVENTURA MASCHIO

AMARO NAZIONALE E LIMONCELLO NAZIONALE

GIN DEL MARCHESE

MANCINO VERMOUTH SRL

Birra Salento SRL

TIRAMISÙ MARTINI

Cocktail-Rezept:

3 cl Prime Uve Bianche
2 cl Tiramisù di casa
3 cl Espresso
bitteres Kakaopulver (Perugina)

Zubereitung:

Im Martini-Glas anrichten.

SOSPESO

Zutaten:

35 ml Amaro Nazionale
35 ml Wodka
10 ml Kaffeeликör (z. B. Kahlúa,
Tia Maria oder Caffè Borghetti)
3 kleine Spritzer Kakaobitter

Garnitur:

Zitronenzeste

Zubereitung:

Alle Zutaten verrühren und in einen
Tumbler mit Eiswürfeln abseihen.

GIN TONIC CLASSIC WHITE

Zutaten:

1/3 Bianco Gin
2/3 Tonic Water
Eiswürfel

Garnitur:

Zitronenschale

GIN TONIC CLASSIC BLACK

Zutaten:

1/3 Nero Gin
2/3 Tonic Water
Eiswürfel

Garnitur:

Gurke

PALOMA GIN

Zutaten:

1/3 Marchese Bianco Gin
2/3 Pink Grapefruit

NEGRONI

Zutaten:

40 ml Mancino Vermouth Rosso
Amaranto
20 ml Amaro Lucano (Bitter)
30 ml London Dry Gin
Eis

Garnitur:

Orangenscheibe

APULIAN BREEZE

Zutaten:

50 ml Bier Igea
5 ml Holunderblütensirup
Schale einer Zitrone

Garnitur:

Rosmarinweig

Discover the *Italian* spirit!

presented by



FERMACOPEA POPOLARE

MATINO SEGRETA

Zutaten:

2 cl Corpus Vermouth di Matino
2 cl Mentis Strong Bitter
2 cl frischer Saft von rosa Grapefruit
Ginger Beer

Garnitur:

1 Scheibe frische rosa Grapefruit, Orangenschale oder getrocknete Orangenscheibe

Zubereitung:

Eis, Corpus Vermouth, Mentis Bitter und frischen Grapefruitsaft im Shaker kräftig schütteln, bis alles vollständig abgekühlt ist. In einen hohen Tumbler mit Eiswürfeln abseihen, mit Ginger Beer auffüllen, vorsichtig umrühren.

COCA SMASH

Zutaten:

4 cl Animi Navy Strength Gin
2 cl frischer Zitronensaft
2 cl flüssiger Zucker
8 bis 10 Blätter frisches Basilikum
optional: Eiweiß

Garnitur:

kleines Lorbeerblatt

Zubereitung:

Alle Zutaten im Shaker kräftig schütteln, bis alles vollständig abgekühlt ist. Mit einem Doppelsieb in ein gekühltes Glas abseihen.

NEGRONI POPOLARE

Zutaten:

3,5 cl Corpus Vermouth di Matino
3 cl Mentis Strong Bitter
2,5 cl Animi Navy Strength Gin

Garnitur:

frische Orangenschale oder getrocknete Orange

Zubereitung:

Alle Zutaten in ein Mixglas mit Eis geben, um sie leicht zu verdünnen. In einen mit einem einzigen Eiswürfel gefüllten Tumbler abseihen.

DERGANO GIN

GIN MARTINI CLASSIC

Zutaten:

6 Teile Dergano Gin Silver
1 Teil Extra-Dry Martini
(oder ein anderer Dry Vermouth)

Garnitur:

Zitronenschale

Zubereitung:

Gin und Dry Vermouth in ein Rührglas mit Eis geben und mit einem Barlöffel etwa 20 Sekunden rühren, bis die Flüssigkeit gut gekühlt ist. Das Eis aus der Cocktailschale entfernen und den Drink in das Glas abseihen. Zitronenschale über dem Drink ausdrücken und anschließend in den Drink geben.

BONASI BRAND

IMPAVID BUDDHA TONIC

Zutaten:

50 ml Impavid Luxury Gin
120 bis 150 ml Premium Tonic
große Eiswürfel
1 Scheibe getrocknete Fingerzitrone (Buddhas Hand)

Discover the *Italian* spirit!

presented by



GIN NIRO

NIRONI

Zutaten:

1 Teil Gin Niro
1 Teil Bitter Campari
1 Teil Passito Ben Ryé
Tonic

Garnitur:

Orangenschale
2 entsteinte schwarze Oliven

BEIGIN

BEGIN TONIC

Zutaten:

3 cl BeGIN
1 Barlöffel Granatapfelpüree
1 cl Italicus Rosolio di Bergamotto
Grapefruit-Tonic

Garnitur:

Grapefruitscheibe

Zubereitung:

Alle Zutaten mit Grapefruit-Tonic auffüllen,
im Highball-Glas mit Eiswürfeln servieren.

BEGIN AFTER DINNER

Zutaten:

4 cl BeGIN
1 cl Galliano Likör
1,5 cl frisch gepresster Limettensaft
1,5 cl Eiweiß
1 Barlöffel Granatapfel-Püree

Garnitur:

Granatapfel

LAVAGIN

LAVAGIN-TONIC

Zutaten:

5 cl Lavagin
1,5 cl frischer Limettensaft
15 cl zuckerfreies Tonic Water

Garnitur (optional):

Rosmarinzwig

Zubereitung:

Eis in ein Ballonglas geben, Lavagin und
Limettensaft hinzufügen.
Vor dem Gast mit Tonic auffüllen und die
Farbverwandlung von Blau zu Violett be-
obachten.

QUINTA ESSENZA

GLISS

Zutaten:

5 cl Gin Cristallo
2 cl Holunderlikör (z. B. St. Germain)
2 cl frischer Limettensaft
6 cl Premium-Tonic Water
(eiskalt, neutral oder leicht aromatisiert)
optional: 1 Spritzer Prosecco

Garnitur:

Limettenschale
ein Zweig flambierter Rosmarin
oder Grapefruitschale

Discover the *Italian* spirit!

presented by



AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA STOLI

VIAGGIO 106

Zutaten:

4 cl FINGER 106 GIN
4 cl Granatapfelsaft
4 cl Bergotto
8 cl Fever 3 Indian Tonic

Garnitur:

getrocknete Fingerlimette,
alternativ getrocknete Bergamotte,
1 ganze getrocknete Chilischote

Zubereitung:

In einem Glas servieren, dessen Rand mit
Rohrzucker bestäubt ist.

SKINOIR 100e6

Zutaten:

4 cl SKINO 100e6 GIN
4 cl Zitronensaft
8 cl Fever Tree Indian Tonic
2 cl reiner Bergamottensaft 100 %

Garnitur:

Bergamottenschale, Rosmarin,
Wacholderbeeren

Zubereitung:

In einem Glas servieren, dessen Rand mit
Kakao bestäubt ist.

BALABA SRL

DRY CAMELLIA

Zutaten:

60 ml Camellia Gin
10 ml Dry Vermouth

CAMELLIA AVIATION

Zutaten:

45 ml Camellia Gin
10 ml Maraschino
15 ml frischer Zitronensaft
1 Barlöffel Crème de Violette



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale

