



Przepisy na sprawdzone włoskie koktajle

ITALIANBAR

Przepisy na

Aperitivo

GREEN SPRITZ

Składniki:
 ♦ 60 ml P31 Aperitivo Green
 ♦ 90 ml Prosecco Valdo
 ♦ 30 ml wody gazowanej
 ♦ Kilka kropki soku z limonki Polenghi
 Plasterki limonki do dekoracji

Przygotowanie:
 Wszystkie składniki dobrze wymieszać. Przebrać do kieliszka i udekorować plasterkiem limonki, jabłką lub ogórka oraz gałązką rozmarynu.

HUGO SPRITZ

Składniki:
 ♦ 90 ml Prosecco Valdo
 ♦ 30 ml Aperitivo Sambuco
 ♦ 60 ml wody gazowanej
 ♦ Plasterki limonki
 i listki mięty do dekoracji

Przygotowanie:
 Do kieliszka wypełnionego lodem dodać listki mięty i plasterki limonki. Wlać Sambuco oraz Prosecco. Dodać wodę, delikatnie zamieszać i udekorować limonką.

ORANGE ELEVEN SPRITZ

Składniki:
 ♦ 90 ml Prosecco Valdo
 ♦ 60 ml Eleven Aperitivo
 ♦ 30 ml wody gazowanej
 ♦ Plasterki pomarańczy
 ♦ Listki mięty do dekoracji

Przygotowanie:
 Wszystkie składniki wlać do szklanki balonowej wypełnionej lodem. Delikatnie zamieszać. Udekorować plasterkiem pomarańczy.

RED BITTER SPRITZ

Składniki:
 ♦ 60 ml Bitter Negroni
 ♦ 60 ml Prosecco Valdo
 ♦ 60 ml wody gazowanej
 ♦ Plasterki pomarańczy

Przygotowanie:
 Wszystkie składniki wlać do szklanki balonowej wypełnionej lodem. Delikatnie zamieszać. Udekorować plasterkiem pomarańczy.

ACQUA DI CEDRO SPRITZ

Składniki:
 ♦ 40 ml Acqua di cedro
 ♦ 60 ml Prosecco Valdo
 ♦ 20 ml wody sodowej
 ♦ Listki mięty do dekoracji

Przygotowanie:
 Szklankę wypełnić po brzegi lodem. Wlać Acqua di Cedro oraz Prosecco. Uzupełnić wodą sodową. Przed podaniem delikatnie zamieszać i udekorować listkami mięty.

LIMONCELLO SPRITZ

Składniki:
 ♦ 50 ml Limoncello Lucano
 ♦ 60 ml Prosecco Valdo
 ♦ 30 ml wody sodowej
 ♦ Tymianek

Przygotowanie:
 Wszystkie składniki wlać do szklanki wypełnionej lodem. Delikatnie zamieszać. Udekorować gałązkami świeżego tymianku.

APERITIVO FRUTTA E GRAPPA

Składniki:
 ♦ 20 ml Grappa Bianca Nardini
 ♦ 20 ml Amaro Lucano
 ♦ 40 ml soku grejpfrutowego
 ♦ 40 ml soku pomarańczowego
 ♦ Tarta gałka muszkatołowa
 ♦ Skórka z pomarańczy

Przygotowanie:
 Wszystkie składniki wlać do szklanki balonowej wypełnionej lodem. Dodać startą gałkę muszkatołową. Delikatnie zamieszać. Udekorować skórką z pomarańczy.

APPLE SPRITZ

Składniki:
 ♦ 50 ml soku jabłkowego Kohl Elstar Gourmet
 ♦ 30 ml czerwonego wermutu Del Cavaliere Lucano
 ♦ 100 ml Prosecco Valdo
 ♦ Plasterki jabłka

Przygotowanie:
 Wlać wszystkie składniki do kieliszka na wino. Dodać lód. Na koniec udekorować plasterkiem jabłka.

Przepisy na Koktajle

NEGRONI

Składniki:
 ♦ 30 ml Bitter Negroni
 ♦ 30 ml Vermouth Rosso
 ♦ 30 ml Ginu Ambrosia
 ♦ Skórka pomarańczy do dekoracji

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wlać do szklanki wypełnionej lodem. Delikatnie zamieszać. Udekorować skórką z pomarańczy.



AMERICANO CHINATO

Składniki:
 ♦ 35 ml Bitter Chinato
 ♦ 35 ml Vermouth Rosso
 ♦ 10 ml wody gazowanej
 ♦ Skórka pomarańczy do dekoracji

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wlać do szklanki wypełnionej lodem. Delikatnie zamieszać. Udekorować skórką z pomarańczy lub cytryny.



GIN TONIC

Składniki:
 ♦ 150 ml napoju Polara Tonic
 ♦ 50 ml Gin Ambrosia
 ♦ Skórka z limonki lub z cytryny

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wlać do szklanki. Delikatnie zamieszać, dodać skórkę z cytryny.



MOJ – TOJ

Składniki:
 ♦ 50 ml Grappa La Trentina Barrique Morbida Marzadro
 ♦ 20 ml soku z limonki Polenghi
 ♦ 2 łyżki cukru trzcinowego białego
 ♦ 150 ml wody gazowanej
 ♦ 1 gałązka mięty

Przygotowanie:

Do szklanki wsypać cukier, dodać sok z limonki, dużą ilość liści mięty i 100 ml wody gazowanej. Wymieszać delikatnie by nie uszkodzić mięty. Dodać ód i pozostałe składniki. Delikatnie zamieszać.



BOULEVARD GRAPPA

Składniki:
 ♦ 30 ml Giare Gewürztraminer
 ♦ 30 ml Bitter Negroni
 ♦ 30 ml Vermouth Lucano
 ♦ Suszona skórka z pomarańczy

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wlać do szklanki. Dodać jedną dużą kostkę lodu. Delikatnie zamieszać. Udekorować suszoną skórką z pomarańczy.



LO STREGONE

Składniki:
 ♦ 30 ml Likieru Strega
 ♦ 100 ml Bitter Rosso
 ♦ 10 ml Likier Amaro
 ♦ Świeża mięta i grejpfrut do dekoracji.

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wlać do szklanki. Delikatnie zamieszać, dodać kilka listków świeżej mięty i skórkę grejpfruta.



CALIMERO

Składniki:
 ♦ 30 ml likieru Bombardino Marzadro
 ♦ 10 ml kawy espresso
 ♦ 100 ml bitej śmietany
 ♦ Kakao

Przygotowanie:

Delikatnie podgrzać Bombardino (35-40°C), dodać kawę espresso. Całość polać bitą śmietaną i posypać kakao.



GARDA COLLINS

Składniki:
 ♦ 22,5 ml Grappy Bianco Nardini
 ♦ 22,5 ml Acqua di Cedro Nardini
 ♦ 30 ml soku z cytryny Polenghi
 ♦ 15 ml syropu z cukru trzcinowego Routin 1883
 ♦ Woda sodowa
 ♦ Plasterki cytryny

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wlać do szklanki. Delikatnie zamieszać, dodać plasterki cytryny.



Koktajle

alkoholowe z syropami

Routin 1885



Koktajle

bezalkoholowe z syropami

Routin 1885



AMARO AND STORMY

Składniki:

- ♦ 45 ml Amaro Nardini
- ♦ 100 ml napoju o smaku piwa imbirowego
- ♦ 15 ml soku z limonki Polenghi
- ♦ Listki świeżej mięty

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wlać do szklanki. Delikatnie zamieszać, dodać kilka listków świeżej mięty.



VIRIDI LUPULUS

Składniki:

- ♦ 30 ml soku Kohl Jabłko i chmiel
- ♦ 20 ml Ginu Ambrosia
- ♦ 10 ml soku z cytryny Polenghi
- ♦ 10 ml syropu z cukru trzcinowego Routin 1883
- ♦ 100 ml Prosecco Valdo
- ♦ Skórka z cytryny

Przygotowanie:

Wszystkie składniki z wyjątkiem Prosecco wlać do shakera, wymieszać dokładnie. Przełożyć do kieliszka, dodać Prosecco. Delikatnie zamieszać i udekorować skórką z cytryny.



YZ

Składniki:

- ♦ 20 ml syropu Yuzu Lemon
- ♦ 2 plasterki ogórka
- ♦ 5 ml soku z limonki Polenghi
- ♦ 120 ml wody gazowanej

Przygotowanie:

W shakerze umieścić syrop Yuzu oraz sok z limonki. Wstrząsnąć i wlać do szklanki wypchanej wodą gazowaną. Delikatnie zamieszać, całość udekorować plasterkami ogórka.



BROWNIE MACCHIATO

Składniki:

- ♦ 15 ml syropu Brownie
- ♦ 30 ml espresso
- ♦ 120 ml mleka

Przygotowanie:

Do podgrzanego mleka wlać syrop oraz kawę. Na górze dodać spienione mleko i udekorować ciasteczkami czekoladowymi i migdałami.



MOJITO

TRUSKAWKOWE

Składniki:

- ♦ 30 ml syropu truskawkowego
- ♦ 20 ml grappa La Trentina Morbida Barrique
- ♦ 80 ml wody gazowanej
- ♦ Lód (1 szklanka)
- ♦ 5-7 listków mięty
- ♦ 1 cytryna
- ♦ 1 limonka
- ♦ 2 łyżeczki cukru (opcjonalnie)
- ♦ 1 truskawka

Przygotowanie:

Do szklanki wsypać cukier, dodać cytrynę i miętę. Delikatnie zmiażdżyć cytrynę i liście mięty. Wlać syrop, lód i grappę, uzupełnić wodą gazowaną. Całość udekorować listkami mięty i truskawką.



ICED CUCUMBER

Składniki:

- ♦ 15 ml syropu ogórkowego
- ♦ 5-7 listków mięty
- ♦ 25 ml grappy Nardini Extrafine
- ♦ 120 ml wody gazowanej

Przygotowanie:

Do szklanki z wodą dodać grappę, listki mięty oraz syrop ogórkowy. Udekorować gałązką mięty i plasterkiem ogórka.



SALTY STAR

Składniki:

- ♦ 30 ml espresso
- ♦ 20 ml syropu Słony karmel
- ♦ Spienione mleko

Przygotowanie:

Espresso umieścić w szklance typu Toddy. W sieniaku spienić mleko, dodać syrop. Przełożyć spienione mleko do espresso, udekorować syropem karmelowym i ziarenkami kawy.



MROŻONA HERBATA

TRUSKAWKOWO-BRZOSKWINIOWA

Składniki:

- ♦ 20 ml syropu truskawkowego
- ♦ 20 ml syropu brzoskwiniowego
- ♦ 1 torebka herbaty Taylors
- ♦ 90 ml gorącej wody
- ♦ Kruszony lód (1 szklanka)
- ♦ Listki mięty do dekoracji
- ♦ Plasterki truskawek i brzoskwiń

Przygotowanie:

Zaparzyć herbatę w filiżance. Do shakera wlać syropy, dodać lód i zaparzoną herbatę. Wstrząsnąć i po ostygnięciu wlać do szklanki. Udekorować listkiem mięty, plasterkiem truskawki i brzoskwini.

