

Il tuo
PARTY
@HOME

WINTER EDITION



The original MARGARITA



20 ML SUCCO DI LIME

30 ML
COINTREAU

50 ML
TEQUILA
JOSE CUERVO
ESPECIAL
SILVER

SHAKERA!

GUARNIZIONE:
FETTA DI LIMONE



Versa **50 ml di JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER**, **30 ml di COINTREAU** e **20 ml di succo di lime fresco** nello shaker colmo di ghiaccio.

Agita energicamente, prepara una coppetta passando una **fetta di lime sul bordo** e applicando un leggero **strato di sale**.

Filtra il contenuto dello shaker nel bicchiere, completa con una fetta di lime come guarnizione.

1920

SELECT *Spritz*

GUARNIZIONE:
1 OLIVA VERDE

25 ML DI SODA
O SELTZ

75 ML DI PROSECCO

50 ML
DI SELECT



Versare **75 ml di prosecco** in un calice colmo di ghiaccio.
Aggiungere **50 ml di SELECT** e colmare con **soda o seltz**.

Guarnire con **un'oliva verde grande**, come da tradizione.

BENVENUTI

Spritz

GUARNIZIONE:
FOGLIE MENTA



Versare **100 ml di prosecco** in un calice colmo di ghiaccio.
Aggiungere **50 ml di LIMONCELLO BENVENUTI**, **10 ml di succo di limone** e colmare con **30 ml di soda**.

Guarnire con foglie di **menta fresca**.

MAYSTA

Tonic



Riempire un highball con ghiaccio, versare **50 ml di MAYSTA VODKA**, completare con l'**acqua tonica**.

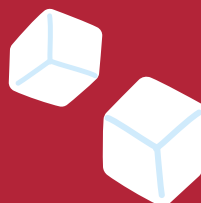
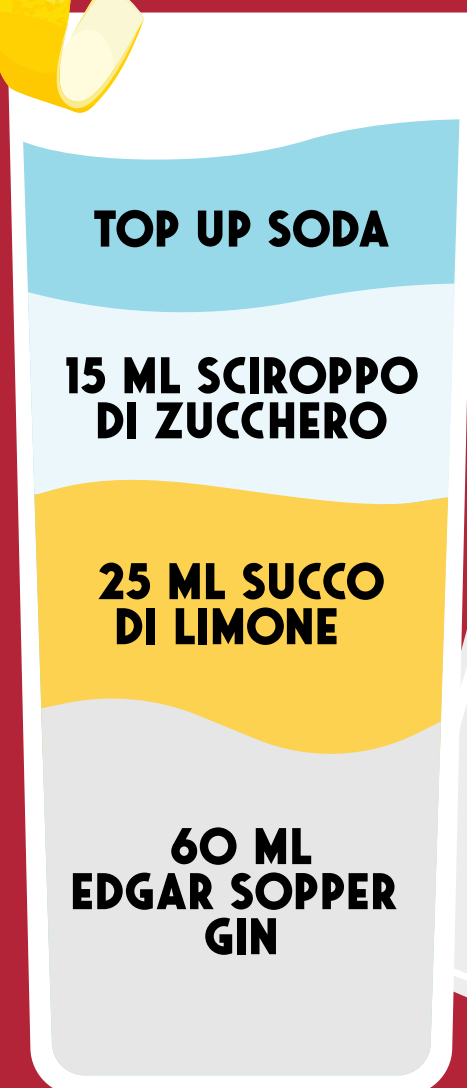
Mescolare delicatamente con un cucchiaino lungo.

EDGAR

Collins

GUARNIZIONE:
ZEST DI LIMONE

SHAKERA!



In uno shaker aggiungere **60 ml di EDGAR SOPPER LONDON DRY GIN**, **25 ml di succo di limone** e **15 ml di sciroppo di zucchero**.
Shakerare tutti gli ingredienti con ghiaccio.

Filtrare e versare tutto in un bicchiere Collins e colmare con **soda** ben fredda e gassata. Guarnire con uno **zest di limone**.



Pampero & COLA

GUARNIZIONE:
SPICCHIO
DI LIME



.....

*Riempire con ghiaccio un bicchiere alto, versare **50 ml di PAMPERO ESPECIAL**, aggiungere successivamente **10 ml di succo di lime** colmare con **Cola** e mescolare il tutto.*

*Guarnire con uno **spicchio di lime**.*