

VALLEDELMARTA



I nostri
cocktail più
famosi.





Riempire il bicchiere di ghiaccio,
40 ml di sambuca 30%,
15 ml di NUMA, Tonic Rovere Sanpellegrino
fino a riempire il bicchiere,
Decorazione: una fetta di lime e un
rametto di menta.



Megro' & Aranciata amara
40 ml megro'
120 ml aranciata amara Sanpellegrino,
tanto ghiaccio.
Decorazione: una fetta d'arancia.



50 ml Megro',
80 ml spumante brut,
50 ml Tonica Rovere Sanpellegrino,
tanto ghiaccio.
Decorazione: una fetta d'arancia.



40/50 ml Cherry Clint
60 ml di Sanbitter al Passion Fruit,
60 ml di soda,
Decorazione: qualche chicco di melagrana,
una scorza d'arancia.



40 ml Cherry Clint
120 ml Tonica Rovere Sanpellegrino,
un caffè espresso.
Decorazione: un rametto di rosmarino
fresco, una scorza d'arancia alla julienne
immersa nella tonica prima del caffè.



35 ml di Megrò,
65 ml Sanbitter al pompelmo,
tanto ghiaccio.
Decorazione: una fetta di arancia.



40 ml di vermouth rosso,
40 ml di Megro',
2 dashes Orange Bitter,
40 ml Limonata Bio Sanpellegrino
Decorazione: 2 fette di limone secco
una ciliegia e un rametto di timo.



40/50 ml Cherry Clint,
120 ml prosecco Soda
Decorazione: una scorza d'arancia,
una ciliegia ed un ciuffo di menta.



20 ml di EPICO
60 ml d'Aranciata amara Sanpellegrino,
Decorazione: uno spicchio d'arancia,
una ciliegia, tanto ghiaccio.



35 ml Megrò
65 ml Limonata Bio Sanpellegrino,
Decorazione: una fetta di arancia,
tanto ghiaccio.



15 ml succo di lime,
45/50 ml Epico,
120 ml Ginger Beer Sanpellegrino,
Decorazione: uno spicchio di lime,
un rametto di menta.



15 ml succo di lime,
20 ml Epico,
20 ml di Arancino,
50 ml di rum Anejo.
Decorazione: spicchio di lime,
menta fresca e frutti rossi.





WWW.VALLEDELMARTA.COM