







## DOG DAY AFTERNOON

La passione per Il Campari.  
Rivisitazione del Campari shakerato  
come piace a noi.

Ingredienti:  
Campari Bitter  
Gin  
Rabarbaro Zucca  
Scorza di limone  
bastoncino di Vaniglia

Bicchiere: Coppa Martini

Classico aperitivo di apertura ma  
che può essere tranquillamente  
gustato a tutte le ore,  
in abbinamento naturale a finger  
food di ogni genere, di persistenza e  
gusto deciso, spiccatamente  
amaro al palato,  
l'inizio perfetto per la serata.

Il consiglio: Focaccia calda ,  
pancetta nostrana, miele.





## DAGO RED

Ingredienti:

Estratto di cetriolo e ananas (1/4)

Vermouth Rosso

(Carpano Antica Formula) (2/4)

Bitter Tassoni (1/4)

Scorza di limone

Foglia di timo (guarnizione)

Bicchiere: Tumbler basso

Utilizziamo l'estrattore per creare un concentrato di ananas e cetriolo.

Miscelare una piccola parte

(all'incirca un quarto) con il Vermouth e scorza di limone.

Concludiamo aggiungendo una

piccola parte di bitter Tassoni e

serviamo nel tumbler basso/

medio colmo di ghiaccio. Utilizzare

una foglia di timo per guarnire.

Il consiglio: Paccheri al ragù

d'anatra. In origine pensato per un

abbinamento ad un primo piatto di carne.

Si abbina bene divinamente ad un

risotto con gli asparagi.



## EXITLUDE

### Ingredienti:

Estratto di cedro e mandarino

Una punta di zenzero

Foglia di menta

Gin London n° 3

Scorzette di lime

Bicchiere: Tumbler basso con provetta e una foglia di rosmarino.

Passione allo stato pure per gli agrumi di qualità, specialmente nostrani. Shakerato con amore. Perfetto per pulire la bocca dopo un primo importante prima del finale.





## SKYWALKER CLASSIC

### Ingredienti:

Estratto di mele verde,

Zenzero, lime

Vodka

Scorza di Arancia

Lamponi

Bicchiere: Champagne

Utilizziamo l'estrattore per creare un concentrato di melaverde, zenzero, lime con la giusta proporzione ed equilibrio di gusto, all'incirca (65,15, 20).

Miscelare l'estratto con ghiaccio, vodka e scorza di arancia e due gocce di bitter ai frutti di bosco.

Servire in coppa champagne precedentemente raffreddata senza ghiaccio.

Guarnire con lamponi o altri frutti di bosco a piacere.

[variante Lord Vader con estratto di melograno]

Il consiglio: Tartare di salmone biologico, crema jogurt, germogli di soia





## DARK SIDE OF BENACO

### Ingredienti:

Zolletta di zucchero  
Whiskey Islay 8 years  
Gocce di Angostura  
scorza di Arancia  
menta fresca (guarnizione)  
un goccio di ginger beer

Bicchiere: Bamboo

Il consiglio: Trancio di baccalà in olio  
cottura con crema di topinambur.  
Perfetto con il pesce.





## L'ANGELO ESMERALDA

### Ingredienti:

Bourbon Bulleit

Succo di mela di alta montagna

Zucchero di canna

Cannella

Bicchiere: Lime Line alto

Shakerare il succo di mela insieme al Bourbon. Preparare il contorno del bicchiere con zucchero di canna.

Servire in un bicchiere raffreddato con un bastoncino di cannella.

(Variante calda con il tè verde L'oriental di Damann)

Il consiglio: Torta di pere con crema alla vaniglia/ Soufflé di cioccolato caldo.



## SWEET TALKS

Ingredienti:

Latte

Sciroppo di menta bianca

Rum agricolo

liquore al cacao

foglia di menta e scorze di cioccolato

Bicchiere: Piccola ciotola, piccolo  
recipiente.

Il consiglio: piccola pasticceria, torte  
secche, una meraviglia dopo il caffè.

