



SANBITTÈ



Scopri altre ricette su www.sanbitter.it

#LARTEDELLAPERITIVO

SANSET

Sanbittèr Rosso, vermouth bianco e soda... Il cocktail leggermente alcolico per chi all'aperitivo non si accontenta del "solito".



bevi responsabilmente



SANBITTÈR ROSSO

10 CL



VERMOUTH BIANCO

5 CL



GHIACCIO

Q.B.



SODA

1 SPLASH



SCORZA DI LIMONE

Q.B.



MENTA

UN CIUFFO

TIPS

Servite il cocktail in un bicchiere baloon e decorate con scorza di limone e un ciuffetto di menta.

Scoprite su Mixart le altre ricette alcoliche.

PREPARAZIONE



Versate in un baloon, con abbondante ghiaccio, 5 cl di Vermouth bianco e Sanbittèr Rosso.



Ultimate con uno splash di soda e passate la scorza di un limone sul bordo del calice.



Usate la scorza come decorazione, aggiungete la menta e servite.

BLACK BITTER

Fruttato, fresco e agrumato, Black Bitter è il cocktail che vi farà assaporare Sanbitter Emozioni Ribes Nero in tutta la sua vivacità e originalità.



bevi responsabilmente



SANBITTÈ
EMOZIONI DI FRUTTA RIBES NERO
20 CL



SUCCO DI MANDARINO
1,5 CL



GHIACCIO
Q.B.



SUCCO DI LIMONE
1,5 CL



MAGGIORANA
1 CIUFFO



PER LA VERSIONE ALCOLICA:
VODKA
3 CL

TIPS

Servite il cocktail in un bicchiere juice e decorate con un ciuffetto di maggiorana.

Scoprite su Mixart le altre ricette alcoliche.

PREPARAZIONE



In un bicchiere juice da 40 cl versate il succo di limone, il succo di mandarino e la maggiorana.



Amalgamate tutti gli ingredienti con un bar spoon, infine colmate con il ghiaccio.



Completate con un top di Sanbitter Emozioni Ribes Nero.

GINGER BITTER

Dolce e speziato allo stesso tempo, Ginger Bitter è il cocktail giusto per chi ama i sapori fruttati e vivaci.



bevi responsabilmente



SANBITTÈ
EMOZIONI DI FRUTTA ZENZERO
20 CL



LAMPONI
6



GHIACCIO
Q.B.



SUCCO DI LIME
3 CL



ZUCCHERO
1 BAR SPOON



PER LA VERSIONE ALCOLICA:
WHISKEY BOURBON
3 CL

TIPS

Servite il cocktail in un bicchiere juice e decorate con qualche lampone.

Scoprite su Mixart le altre ricette alcoliche.

PREPARAZIONE



In un bicchiere juice da 40 cl circa versate il succo di lime, unite lo zucchero e alcuni lamponi.



Schiacciate i lamponi con un muddler



Completate con un top di Sanbitter Emozioni Ribes Nero.

LIME ON BIT

Pompelmo, Sanbittèr Emozioni Lime e miele: i tre ingredienti speciali per un cocktail unico e vivace dal gusto fresco e dissetante.



bevi responsabilmente



SANBITTÈR
EMOZIONI DI FRUTTA LIME
20 CL



SUCCO DI POMPELMO
1,5 CL



GHIACCIO
Q.B.



MIELE
1 BAR SPOON



MENTA
4 FOGLIE



PER LA VERSIONE ALCOLICA:
RUM BIANCO
3 CL

TIPS

Servite il cocktail in un bicchiere juice e decorate con un ciuffetto di menta.

Scoprite su Mixart le altre ricette alcoliche.

PREPARAZIONE



In un bicchiere tipo juice versate il succo di pompelmo e il miele.



Stemperate con un bar spoon e aggiungete il ghiaccio.



Completate con un top di Sanbittèr Emozioni Lime e infine decorate infine con un ciuffetto di menta.

GRAPE BITTER

Sanbitter Emozioni Pompelmo, lime e aloe vera: lasciatevi conquistare da un cocktail sfiziosamente irresistibile e speciale.



bevi responsabilmente



SANBITTÈ
EMOZIONI DI FRUTTA POMPELMO
20 CL



SUCCO DI LIME
1,5 CL



GHIACCIO
Q.B.



ALOE VERA
1,5 CL



MENTA
CIUFFETTO



PER LA VERSIONE ALCOLICA:
LIQUORE ALLA GENZIANA
3 CL

TIPS

Servite il cocktail in un bicchiere juice e decorate con un ciuffetto di menta.

Scoprite su Mixart le altre ricette alcoliche.

PREPARAZIONE



In un bicchiere juice da 40 cl colmo di ghiaccio, versate il succo di lime e il succo di aloe vera.



Completate con Sanbitter Emozioni Pompelmo



Decorate con un ciuffetto di menta.

MANHATTAN BITTER

Un grande classico rivisitato con Sanbittèr Rosso per un mix sorprendente



bevi responsabilmente



SANBITTÈR ROSSO

10 CL



VERMOUTH ROSSO

3 CL



CILIEGIA

PER DECORARE.



RYE WHISKY

3 CL

TIPS

Servite il cocktail in una coppa martini e decorate con una ciliegia al maraschino.

Scoprite su Mixart le altre ricette alcoliche.

PREPARAZIONE



Versate gli ingredienti all'interno di un Mixinglass, con ghiaccio e mescolate con un barspoon.



Versare con l'aiuto di uno strainer in una coppa martini.



Guarnire con una ciliegia al maraschino.

BELLINI DRY

Un grande classico rivisitato con Sanbittèr Dry per un mix sorprendente.



bevi responsabilmente



SANBITTÈR DRY

10 CL

SCORZA DI LIMONE

Q.B



VODKA

3 CL



PUREA DI PESCA

3 CL

TIPS

Servite il cocktail in un flute martini e decorate con la scorza di limone.

Scoprite su Mixart le altre ricette alcoliche.

PREPARAZIONE



Versate tutti gli ingredienti in un Mixing Glass colmo di ghiaccio.



Mescolare delicatamente per non perdere il perlage.



Versate il tutto con l'aiuto dello Strainer in un flute senza ghiaccio.



Scopri altre ricette su www.sanbitter.it