

SANBITTER
C'EST PLUS FACILE

#LARTEDELLAPERITIVO



CAIPIBITTER

DOLCEZZA E RAFFINATEZZA PRENDONO VITA IN UN MIX INSOLITO E DALLE MILLE SFUMATURE DI CUI SANBITTÈR ROSSO È OVVIAMENTE IL PROTAGONISTA INDISCUSSO.



SANBITTÈR ROSSO

8 CL



MANDARINI CINESI

2



GHIACCIO

Q.B.



SCIROPPO DI MIELE

2 CLT



PISTILLI ZAFFERANO

TIPS

Servite il cocktail in un barattolo di vetro da salsa o in uno di marmellata.

PER LA DECORAZIONE:

Decorate con mandarini cinesi e zafferano in pistilli.

PREPARAZIONE



Tagliate a metà due mandarini cinesi e inseriteli in un tumbler.



Aggiungete lo sciroppo di miele, alcuni pistilli di zafferano e pestate gli ingredienti.

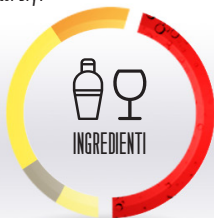


Unite il ghiaccio e Sanbitter Rosso, mescolate con un barspoon e colmate con il ghiaccio tritato.



BUBBLYWOOD

Un concentrato di ingredienti deliziosamente saporiti per un cocktail dal gusto elegante grazie all'inconfondibile tocco di Sanbitter Dry.



SANBITTÈ DRY
6 CL



SUCCO D'ANANAS
4,5 CL



SUCCO D'ORZATA
1 CL



SPEZIE



SUCCO DI LIMONE
1,5 CL



TISANA DEPURATIVA
3 CL



ZUCCHERO A VELO



VANIGLIA

TIPS

Per una perfetta bordatura del flûte, calice che utilizzerete per servire il cocktail, lasciate qualche ora in freezer il bicchiere

PREPARAZIONE



Nebulizzate con dell'acqua il flûte e spolveratelo poi con lo zucchero a velo.



Aggiungete in una tazza di vetro il succo di limone, lo sciroppo di orzata e il succo d'ananas, infine la tisana depurativa.



Raffreddate con alcuni cubetti di ghiaccio e mescolate con un barspoon.



Versate tutti gli ingredienti nel flûte precedentemente nebulizzato e zuccherato e aggiungete Sanbitter Dry.

NOTTE DI NATALE

CREATIVO E DIVERTENTE. UN DRINK CHE GIOCA SUL CONTRASTO TRA DOLCE E AMARO, PER STUPIRE FIN DAL PRIMO SORSO.



SANBITTÈ ROSSO

10 CL



SUCCO DI MELA VERDE

1/2 MELA



GHIACCIO

A PIACERE



SUCCO DI LIME

1 LIME



BANANA

80 G

TIPS

PER LA DECORAZIONE:

La menta fresca non è solo decorativa, ma è fondamentale per esaltare il contrasto tra dolce e amaro del cocktail.

PREPARAZIONE



Capovolgere un Sanbittè Rosso in un tumbler basso, stile old fashioned.



Mettere nel frullatore la banana fresca, il succo di lime e il succo di mela verde.



Aggiungere il ghiaccio nel bicchiere e colmare il miscelato con il contenuto frullato in precedenza.



Decorare con un ciuffetto di menta fresca.

SANTA CLAUS

I COLORI DEL NATALE PER UN COCKTAIL DAL GUSTO DECISO.



SANBITTÈR DRY

10 CL



SUCCO DI MELA

1/2 MELA



SUCCO DI LIME

1/2 LIME



GHIACCIO

ABBONDANTE

TIPS

IL MIXING GLASS:

Il mixing glass è un bicchiere con un beccuccio. Serve per miscelare quei cocktail che, contenendo ingredienti delicati, devono essere mescolati e non agitati con lo shaker.

PER LA DECORAZIONE:

Per rendere davvero memorabile il cocktail, scegliere con cura il rametto di ribes rossi. È preferibile optare per uno con frutti lucidi e polposi, in quanto più aromatici e gustosi.

PREPARAZIONE



Mettere il lime e la mela nel frullatore.



Miscelare nel mixing glass con Sanbitter Dry e versare nel calice.



Colmare con abbondante ghiaccio.



Decorare con un rametto di ribes rosso accanto a uno di rosmarino fresco.

FUSION BERRY

IL TRADIZIONALE RITO DEL TÈ SI TRASFORMA IN UN APERITIVO
DAL GUSTO DOLCEMENTE MODERNO.



SANBITTÈ
EMOZIONI DI FRUTTA RIBES NERO
10 CL



SUCCO DI MANDARINO
5 CL



GHIACCIO
A PIACERE



SUCCO DI LIME
1 CL



SCIROPPO DI TÈ VERDE
2 CL

TIPS

PER LO SCIROPPO DI TÈ VERDE:

- 20 cl di tè verde
- 200 g di zucchero

Sciogliere 200 g di zucchero in 20 cl di tè verde caldo.

PER LA DECORAZIONE:

Prendere un rametto con dei ribes freschi e appoggiarlo sul bordo del calice.

PREPARAZIONE



Raffreddare il bicchiere e lo shaker con del ghiaccio. Poi aggiungere lo sciroppo di tè verde, il succo di mandarino e quello di lime nello shaker.



Ora togliere il ghiaccio dallo shaker e versare Sanbitter Emozioni di Frutta Ribes Nero.



Miscelare per bene e servire nel bicchiere decorato con ribes freschi.

TROPICAL BITTER

ESOTICO, INTENSO, ALLEGRO E PASSIONALE:
UN DRINK INDIMENTICABILE COME UN VIAGGIO ALLE HAWAII.



SANBITTÈ
EMOZIONI DI FRUTTA PASSION FRUIT
10 CL



ZENZERO FRESCO
10 G



GHIACCIO
A PIACERE



SUCCO DI LIME
2 CL



SCIROPPO DI LITCHEES
2 CL

TIPS

PER LO SCIROPPO DI LITCHEES:

- 100 g di litchees
- 20 cl di zucchero liquido

Frullare 100 g di litchees in 20 cl di zucchero liquido e filtrare con un colino da cucina.

PER LO SPIEDINO DI FRUTTA FRESCA:

- 1 ciuffo di ananas
- 1 fetta di ananas fresco
- 1 fetta di mango
- 1 fetta di papaya

PREPARAZIONE



Raffreddare lo shaker con del ghiaccio, aggiungere lo zenzero fresco, lo sciroppo di litchees e il succo di lime.



Pestare delicatamente e shakerare con decisione.



Ora colmare con Sanbitter Emozioni di Frutta Passion Fruit, mescolare e versare nel bicchiere.



Per decorare, fare uno spiedino di frutta fresca e completare con una foglia di ananas.

ZEN BITTER

ROSSO, FRESCO, DISSETANTE: UN SANBITTÈR DALLE NOTE SENSUALI PER UN DRINK A METÀ FRA GHIACCI E VELLUTO.



SANBITTÈR ROSSO

10 CL



ZENZERO

3 FETTE



GHIACCIO

A PIACERE



SUCCO DI LIMONE

1/2 LIMONE



CETRIOLO

1 FETTA

TIPS

PER LA DECORAZIONE:

Il cetriolo è un prezioso alleato per creare decorazioni che uniscono estetica e gusto.

PREPARAZIONE



Pestare direttamente in un bicchiere 3 fette di zenzero insieme al succo di limone.



Aggiungere il ghiaccio per 3/4, versare Sanbitter Rosso.



Mescolare e decorare con una lunga fetta di cetriolo.



Colmare di ghiaccio e servire.

SORBITTER AL POMPELMO

SANBITTÈ EMOZIONI DI FRUTTA POMPELMO SI UNISCE ALLA GUSTOSA MORBIDEZZA DEL GELATO AL LIMONE.



SANBITTÈ
EMOZIONI DI FRUTTA POMPELMO
10 CL



GELATO AL LIMONE
3 PALLINE



POMPELMO ROSA
2 FETTE



MENTA FRESCA
1 CIUFFETTO

TIPS PER LA DECORAZIONE:

Lavare bene un ciuffetto di menta fresca e posizionarlo tra le due fette di pompelmo rosa.

PREPARAZIONE



In un recipiente unire il gelato e Sanbittè Emozioni di Frutta Pompelmo.



Amalgamare sino ad avere la consistenza desiderata.



Versare il sorbetto in un bicchiere e decorare con un ciuffo di menta e due fette di pompelmo rosa.



GOLDEN CRIB

PROFUMATO COME UNA PASSEGGIATA NEL BOSCO, PREZIOSO COME UN DONO INASPETTATO: UN COCKTAIL CHE RISVEGLIA I SENSI.



SANBITTÈR
EMOZIONI DI FRUTTA RIBES NERO
4 CL



SUCCO DI CRANBERRY
2 CL



SUCCO DI LIME
1/3 DI LIME

TIPS

IL MIXING GLASS:

Il mixing glass è un bicchiere con un beccuccio. Serve per miscelare quei cocktail che, contenendo ingredienti delicati, devono essere mescolati e non agitati con lo shaker.

PER LO ZUCCHERO LIQUIDO:

- 70 g di zucchero semolato
- 30 ml di acqua

Sciogliere 70 g di zucchero semolato in 30 ml di acqua calda.

PER LA DECORAZIONE:

Bagnare leggermente il bordo della coppa con dello zucchero liquido per facilitare la presa degli elementi decorativi.

PREPARAZIONE



Shakerare il succo di cranberry con il succo di lime, versare il tutto nel mixing glass.



Miscelare con Sanbittèr Emozioni di Frutta Ribes Nero (servito freddo, a temperatura di circa 6°) e versare nella coppa stile Spiegelau.



Decorare il bordo con una crustas di frutti rossi disidratati e oro alimentare in polvere.



ROYAL BITTER

SANBITTÈ DRY INCONTRA LO SCIROPPO DI TÈ AI FRUTTI ROSSI PER DARE VITA A UN APERITIVO DAVVERO ROYAL.



SANBITTÈ DRY

10 CL



SCIROPPO DI TÈ AI FRUTTI ROSSI

3 CL



GHIACCIO

A PIACERE

TIPS

PER LO SCIROPPO DI TÈ AI FRUTTI ROSSI:

- 3 bustine di tè ai frutti rossi
- 200 g di zucchero semolato

Sciogliere 200 g di zucchero semolato in 20 cl di tè ai frutti rossi.

PER LA DECORAZIONE:

Usa un rigalimoni per creare una lunga e sottile striscia di limone.

PREPARAZIONE



Versare del ghiaccio nel bicchiere e aggiungere lo sciroppo di tè ai frutti rossi.



Poi versare Sanbittè Dry.



Mescolare per bene e decorare con una lunga scorza di limone arrotolata.



Ora servire in un bicchiere da champagne.



PASSION PARTIES

NOBILE E GLAMOUR: GLI INGREDIENTI RICERCATI SPRIGIONANO IL LORO PROFUMO, IMPREZIOSITI DA FIOCCHI ARGENTATI.



SANBITTÈR
EMOZIONI DI FRUTTA PASSION FRUIT
5 CL



SOUR MIX
ALLA VANIGLIA
Q.B.



GIACCIO
A PIACERE



CARDAMOMO
2 G



FAVE DI TONKA
2 G



SCIROPPO DI MELAGRANA
0,5 CL

TIPS

IL MIXING GLASS:

Il mixing glass è un bicchiere con un beccuccio. Serve per miscelare quei cocktail che, contenendo ingredienti delicati, devono essere mescolati e non agitati con lo shaker.

PER LA DECORAZIONE:

L'argento alimentare è una decorazione capace di portare la magia del Natale dentro il cocktail.

PREPARAZIONE



Raffreddare tutti gli ingredienti nel mixing glass.



Aggiungere qualche goccia di sciroppo di melagrana sul fondo di una coppa da cocktail.



Colmare con gli ingredienti e decorare il bordo della coppa con fragole fresche e argento alimentare.



BIANCO NATALE

Colore, profumo, gusto. Un mix perfetto che conduce in un viaggio tra i sapori delle terre esotiche.



SANBITTÈ
EMOZIONI POMPELMO
10 CL



GRANATINA
1 CL



SUCCO DI LIME
1/2 LIME



ZENZERO CENTRIFUGATO
1 CL

TIPS

PER LA DECORAZIONE:

Per creare una perfetta spirale di cetriolo usare un affettaverdure. Alternativamente, appuntire leggermente il vegetale come fareste con la punta di una matita e usare un coltello come temperino.

PREPARAZIONE



Preparate il succo di zenzero centrifugandolo con l'aggiunta di acqua.



Prendete poi un bicchiere e versate sul fondo lo sciroppo di granatina.



Aggiungete direttamente nel bicchiere lo zenzero centrifugato, il succo di lime e Sanbitter Emozioni Pompelmo (servito freddo, a temperatura di circa 6°).



Decorate con una spirale di cetriolo, menta fresca e lamponi.



#LARTEDELLAPERITIVO