SORBOLE

#GIALLOÈMEGLIO

I CLASSICI DELL'APERITIVO

SORBOLE SPRITZ

30 ml Sorbole
45 ml Prosecco brut o extra brut
45 ml Cedrata
3 ml Aceto bianco* o succo di limone
Decorazione: spicchio di limone o basilico

Tecnica: Build
Bicchiere: Calice o bicchiere alto da 350 ml circa

**aceto di riso o aceto di mele. No aceto di vino.*



AMERICANO GIALLO

50 ml Sorbole
30 ml Cocchi americano
30 ml Soda
Twist di limone su ghiaccio
Decorazione: Scorza di limone

Tecnica: Stir
Bicchiere: Bicchiere basso da 350 ml circa

Per fare un **Negroni giallo** togli la soda e aggiungi 25 ml di gin. Si prepara con tecnica stir.



RISING SUN

50 ml Sorbole
30 ml Sake invecchiato
30 ml Soda*
Twist di arancia su ghiaccio
Decorazione: Scorza di arancia

Tecnica: Stir
Bicchiere: Bicchiere basso da 350 ml circa

**la soda può essere omessa. In questo caso prolungare lo stir*



GOLDEN MARTINI

Morbido

15 ml Sorbole

40 ml Old tom gin

Secco

10 ml Sorbole

30 ml Old tom gin

10 ml London dry gin

Tecnica: Stir

Bicchiere: Coppetta da 180 ml circa



LONG DRINK E LOW ALCOL

RADLERINO

40 ml Sorbole
10 ml Succo di limone
120 ml Birra lager*
Decorazione: Spicchio di limone

Tecnica: Build
Bicchiere: Bicchiere alto da 450 ml circa

*ricetta bilanciata con Menabrea lager. Per altre birre, se risulta troppo secco e luppolato, aggiungere 10 ml di sciroppo di zucchero



SORBOLINO

40 ml Sorbole
15 ml Succo di limone
90 ml Soda al pompelmo rosa
Decorazione: Scorza di limone

Tecnica: Build
Bicchiere: Bicchiere alto da 370 ml circa



GARIBALDINO

45 ml Sorbole
10 ml Succo di limone
60 ml Succo di arancia
Decorazione: Arancia essiccata

Tecnica: Stir
Bicchiere: Bicchiere alto da 350 ml circa



SCOSSA

40 ml Sorbole
15 ml Succo di limone
90 ml Sanbitter bianco
Decorazione: Scorza di limone

Tecnica: Build
Bicchiere: Bicchiere alto da 370 ml circa



SOCCIA!

40 ml Sorbole
15 ml Succo di limone
90 ml Chinotto
Twist di limone

Tecnica: Build
Bicchiere: Bicchiere alto da 370 ml circa



SORBOLE'S CUP

50 ml Sorbole
10 ml Old Tom gin
10 ml Succo di limone
1 bar spoon Sciroppo di Zucchero
A colmare: Ginger Ale
Decorazione: frutta e menta

Tecnica: Build (o shake)
Bicchiere: Bicchiere alto da 370 ml circa



MILHOUSE

40 ml Sorbole
20 ml Gin agrumato
20 ml Succo di limone
A colmare: Crodino
Decorazione: Scorza di limone

Tecnica: Build
Bicchiere: Bicchiere basso da 350 ml circa



MANDARINO GASATINO

45 ml Sorbole
15 ml Clarin communal
25 ml Succo di limone
A Colmare: Soda al mandarino*
Twist di limone

Tecnica: Build
Bicchiere: Bicchiere alto da 370 ml circa

**350 ml Succo di mandarino, 350 ml di acqua, 60 ml Sciroppo di zucchero*



SOUR



SORBOLE SOUR

50 ml Sorbole
30 ml Succo di limone fresco
20 ml Sciroppo di zucchero
15 ml Albume pastorizzato (o foamer)
Twist di limone

Tecnica: Shake
Bicchiere: coppetta da 180 ml o bicchiere basso da 350 ml circa



ROB

40 ml Gin Agrumato
15 ml Sorbole
30 ml Succo di lime
10 ml Sciroppo di zucchero

Tecnica: Shake
Bicchiere: Coppetta da 180 ml



L.I.B.D.O.

45 ml Sorbole
15 ml Clarin communal
25 ml Succo di limone
30 ml Succo di mandarino

Tecnica: Stir
Bicchiere: Coppetta da 180 ml



REY MYSTERIO

15 ml Sorbole
30 ml Mezcal
10 ml Tequila blanco
20 ml Succo di limone
10 ml Sciroppo di zenzero*
7.5 ml Honey mix (1:1)

Tecnica: Shake
Bicchiere: Bicchiere basso da 350 ml circa

**50 ml Estratto di zenzero, 50 ml Acqua, 165 g zucchero bianco*



YELLOW PLANE

30 ml Brandy
30 ml Amaro Nonino
20 ml Sorbole
30 ml Succo di limone
Twist di limone

Tecnica: Shake
Bicchiere: Coppetta da 180 ml



RED

25 ml Sorbole
15 ml Bitter
30 ml Succo di limone
15 ml Sciroppo di zucchero
3 lamponi
Decorazione: Cucuncio e spolverata di pepe rosa

Tecnica: Shake
Bicchiere: bicchiere basso da 300 ml circa



INFLUENZE TROPICALI

SORBOLAŌ

15 ml Sorbole
30 ml Cachaça
25 ml Succo di lime
15 ml Sciroppo di zucchero
1 goccia Angostura
Decorazione: Spicchio di lime

Tecnica: Shake o Milkshake con ghiaccio a neve
Bicchiere: bicchiere basso da 350 ml circa o coppetta da 180 ml



CARIOCA PUNCH

20 ml Sorbole

30 ml Cachaça

30 ml Succo di limone

10 ml Succo di passion fruit

15 ml Sciroppo di zucchero

Qualche pezzetto di ananas

Tecnica: Build in una punch bowl

Bicchiere: bicchiere basso da 350 ml



CANCHANCHARA ABBESTIA

30 ml Sorbole

30 ml Aguardiente

30 ml Succo di limone

30 ml Honey mix (1:1)

Decorazione: Scorza di limone

Tecnica: Stir

Bicchiere: Canchanchara mug



CERCHI ALTRE RICETTE?

Scansiona il QR code qua a fianco.

In quella pagina potrai scaricare il **ricettario aggiornato** oppure vedere le ricette direttamente online.

Troverai anche la lista aggiornata di **tutti i distributori**.

#GIALLOÈMEGLIO

DISTILLERING
Spirit Engineering

GRAZIE

Distillering S.R.L.
Via del Chiù 22
40133 - Bologna
P.IVA 04126801200
www.distillering.com
info@distillering.com