

GREEN HEART

DISTILLERY

Abbiamo creato una piccola drink list per valorizzare ogni singolo prodotto.

In totale sono quattro menù che possono essere stampati singolarmente (stampa fronte-retro per le dosi)
In alternativa è possibile scegliere i drink che si preferiscono così da creare un menù in base alle vostre esigenze.

Le attrezzature e le materie prime necessarie sono di facile reperibilità così che ognuno possa replicarli
semplicemente sia nella propria attività che a casa!

ARDELIO & TONICA

**AMARO ARDELIO
ACQUA TONICA**



ARDAIQUIRI

**AMARO ARDELIO
RUM BIANCO
LIME
ZUCCHERO**



TABÙ

**AMARO ARDELIO
BOURBON WHISKEY
SCOTCH WHISKY TORBATO**



MANHCIANO

**AMARO ARDELIO
VERMOUTH ROSSO
RYE WHISKEY**



MANHCIANO

2cl Amaro Ardelio
4cl vermouth Rosso
4cl rye Whisky

Tecnica
stir & strain

Guarnizione
n/a

Bicchiere
coppetta

Procedimento
versare tutti gli ingredienti in un mixin glass ben freddo, aggiungere il ghiaccio e miscelare per 15-20sec. Filtrare in una coppetta ben fredda e guarnire.

TABÙ

3cl Amaro Ardelio
4cl bourbon whiskey
2cl scotch whisky torbato

Tecnica
stir & strain

Guarnizione
n/a

Bicchiere
tumbler basso

Procedimento
versare tutti gli ingredienti in un mixin glass ben freddo, aggiungere il ghiaccio e miscelare per 15-20sec. Filtrare in una tumbler basso colmo di ghiaccio.

ARDAIQUIRI

2cl Amaro Ardelio
4cl rum bianco
3cl succo di lime
2cl sciropo di zucchero

Tecnica
shake

Guarnizione
n/a

Bicchiere
coppetta

Procedimento
versare tutti gli ingredienti nello shaker, riempire di ghiaccio e shakerare vigorosamente per 6-8sec. Filtrare in una coppetta ben fredda.

ARDELIO & TONICA

5cl Amaro Ardelio
Top tonica neutra (tipo shweppes)

Tecnica
build

Guarnizione
spicchio d'arancia

Bicchiere
tumbler alto

Procedimento
riempire il bicchiere di ghiaccio. Aggiungere l'Amaro Ardelio colmare con la tonica. Guarnire.

AUDERE & TONICA

APERITIVO AUDERE
ACQUA TONICA



ROSÈ SPRITZ

APERITIVO AUDERE
METODO CLASSICO ROSÈ



AUDERE MARGARITA

APERITIVO AUDERE
TEQUILA
LIME



PAPER PLANE

APERITIVO AUDERE
AMARO ARDELIO
BOURBON WHISKEY
LIMONE



PAPER PLANE

2,5cl Aperitivo Audere
2,5cl Amaro Ardelio
2,5cl bourbon whiskey
2,5cl succo di limone

Tecnica
shake

Guarnizione
n/a

Bicchiere
coppetta

Procedimento
versare tutti gli ingredienti
nello shaker, riempire di
ghiaccio e shakerare
vigorosamente per 6-8sec.
Filtrare in una coppetta ben
ghiacciata.

AUDERE MARGARITA

4cl Aperitivo Audere
4cl tequila blanco
2,5cl succo di lime

Tecnica
shake

Guarnizione
crusta di sale

Bicchiere
tumbler basso

Procedimento
versare tutti gli ingredienti
nello shaker, riempire di
ghiaccio e shakerare
vigorosamente per 6-8sec.
Filtrare in un tumbler basso
colmo di ghiaccio .

ROSÈ SPRITZ

5cl aperitivo Audere
10cl metodo classico Rosé

Tecnica
build

Guarnizione
spicchio di pesca
o
spicchio d'arancia

Bicchiere
calice vino

Procedimento
riempire il bicchiere di
ghiaccio. Aggiungere il vino,
l'aperitivo Audere e
mescolare gentilmente.
Guarnire.

AUDERE & TONICA

5cl Aperitivo Audere
Top tonica neutra (tipo
shweppes)

Tecnica
build

Guarnizione
spicchio di pesca
o
bocciolo di rosa

Bicchiere
tumbler alto

Procedimento
riempire il bicchiere di
ghiaccio. Aggiungere
l'aperitivo Audere,
colmare con la tonica.
Guarnire.

FURIUM & TONICA

BITTER FURIUM
ACQUA TONICA



AMERICANO

BITTER FURIUM
VERMOUTH ROSSO
SODA



GARIBALDI

BITTER FURIUM
SUCCO D'ARANCIA



JUNGLE BIRD

BITTER FURIUM
RUM SCURO
ANANAS
LIME
ZUCCHERO



JUNGLE BIRD

2cl Bitter Furium
4cl Rum scuro
5cl succo d'Ananas
1,5cl succo di lime
2cl sciroppo di zucchero

Tecnica
shake

Guarnizione
ghiaccio tritato, fettina
d'ananas, foglie d'annas e
amarena fabbri.

Bicchiere
tumbler alto

Procedimento
versare tutti gli ingredienti
nello shaker, riempire di
ghiaccio e shakerare
vigorosamente per 6-8sec.
Filtrare in un tumbler alto di
ghiaccio . Aggiungere il
ghiaccio tritato, guarnire.

GARIBALDI

5cl bitter Furium
12cl succo d'arancia fresco

Tecnica
build

Guarnizione
spicchio d'arancia

Bicchiere
tumbler alto

Procedimento
riempire il bicchiere di
ghiaccio. Aggiungere il Bitter
Furium, la spremuta d'arancia
e mescolare gentilmente.
Guarnire.

AMERICANO

4cl Bitter Furium
4cl vermouth rosso
2cl soda

Tecnica
build

Guarnizione
zest limone

Bicchiere
tumbler basso

Procedimento
riempire il bicchiere di
ghiaccio. Aggiungere il
vermouth, il Bitter Furium, la
soda e mescolare
gentilmente. Guarnire.

FURIUM & TONICA

5cl Bitter Furium
Top tonica neutra (tipo
shweppes)

Tecnica
build

Guarnizione
spicchio d'arancia
o
karkadè

Bicchiere
tumbler alto

Procedimento
riempire il bicchiere di
ghiaccio. Aggiungere
il Bitter Furium
colmare con la tonica.
Guarnire.

CALLIDUS & TONICA

GIN CALLIDUS
ACQUA TONICA



AVIATION

GIN CALLIDUS
MARASCHINO
CREME DE VIOLETTE
LIMONE



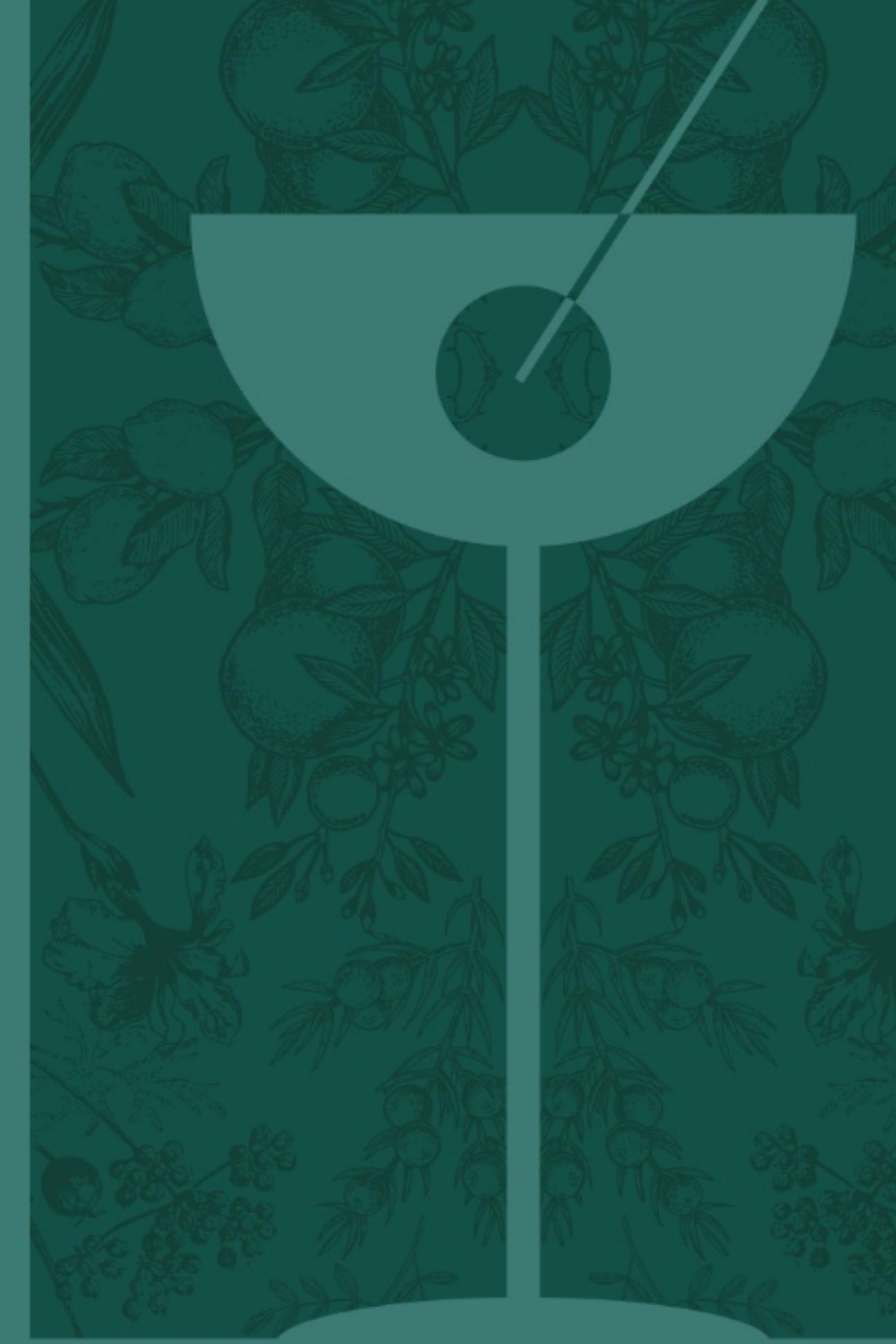
CALLIDUS MULE

GIN CALLIDUS
ST-GERMAIN
LIME
GINGER BEER



DIRTY MARTINI

GIN CALLIDUS
VERMOUTH DRY
SALAMOIA



DIRTY MARTINI

6cl Gin Callidus
1cl vermouth dry
1cl salamoia

Tecnica
stir & strain

Guarnizione
oliva

Bicchiere
coppetta

Procedimento
versare tutti gli ingredienti in un mixin glass ben freddo, aggiungere il ghiaccio e miscelare per 15-20sec. Filtrare in una coppetta ben fredda e guarnire.

CALLIDUS MULE

4cl Gin Callidus
2cl liquore ai fiori di sambuco
2cl succo di lime
Top ginger beer

Tecnica
build

Guarnizione
rondella di lime

Bicchiere
tumbler basso

Procedimento
riempire il bicchiere di ghiaccio. Aggiungere il gin Callidus, il liquore ai fiori di sambuco, il lime e mescolare gentilmente. Aggiungere la ginger beer, mescolare di nuovo e guarnire.

AVIATION

5cl Gin Callidus
1,5cl liquore maraschino
0,75cl creme de violette
1,5cl succo limone

Tecnica
shake

Guarnizione
n/a

Bicchiere
coppetta

Procedimento
versare tutti gli ingredienti nello shaker, riempire di ghiaccio e shakerare vigorosamente per 6-8sec. Filtrare in una coppetta ben fredda.

CALLIDUS & TONICA

5cl Gin Callidus
Top tonica neutra (tipo shweppes)

Tecnica
build

Guarnizione
zest di limone

Bicchiere
tumbler alto

Procedimento
riempire il bicchiere di ghiaccio. Aggiungere il Gin Callidus colmare con la tonica. Guarnire.