

# Campari Orange



## **Ingredienti**

1,1/4 oz. Campari  
Top di spremuta o succo d'arancia

## **Bicchiere**

Juice

## **Tecnica di preparazione**

Build

## **Guarnizione**

Spicchio d'arancia

## **Preparazione**

*Preparatelo direttamente nel bicchiere  
juice colmo di ghiaccio.*

*Versate Campari e completate  
con succo di arancia.*

*Guarnite con spicchio d'arancia.*



APERITIVI



# Americano

Classificazione I.B.A.  
**The Unforgettables**

## Ingredienti

1 oz. Campari  
1 oz. Cinzano Rosso  
Top di soda

## Bicchiere

Highball

## Tecnica di preparazione

Build

## Guarnizione

Spicchio d'arancia  
e scorza di limone

## Preparazione

*Versate direttamente nel bicchiere  
highball colmo di ghiaccio  
Campari e Cinzano Rosso.*

*Aggiungete il top di soda.*

*Guarnite con spicchio d'arancia  
e scorza di limone.*

## Strumenti

Sifone



Classificazione I.B.A.  
**The Unforgettables**

# Negroni



## **Ingredienti**

1 oz. Campari  
1 oz. Cinzano Rosso  
1 oz. Bankes Gin

## **Bicchiere**

Rock

## **Tecnica di preparazione**

Build

## **Guarnizione**

Spicchio d'arancia

## **Preparazione**

*Preparate direttamente  
nel bicchiere rock colmo di ghiaccio.*

*Versate in sequenza Campari,  
Cinzano Rosso e Bankes Gin.*

*Guarnite con spicchio d'arancia.*



APERITIVI



# Negroni Sbagliato

## **Ingredienti**

1 oz. Campari  
1 oz. Cinzano Rosso  
Top Pinot Chardonnay Cinzano

## **Bicchiere**

Highball

## **Tecnica di preparazione**

Build

## **Guarnizione**

Spicchio d'arancia

## **Preparazione**

*Versate direttamente nel bicchiere  
highball colmo di ghiaccio  
Campari e Cinzano Rosso.*

*Completate aggiungendo  
Pinot Chardonnay Cinzano.*

*Guarnite con spicchio d'arancia.*





# Campari Spritz

## **Ingredienti**

1,1/2 oz. Campari  
2 oz. Prosecco D.O.C. Cinzano  
1 Splash di soda

## **Bicchiere**

Calice da vino o highball

## **Tecnica di preparazione**

Build

## **Guarnizione**

Spicchio d'arancia

## **Preparazione**

*Preparatelo direttamente nel calice da vino con ghiaccio.*

*Versate in sequenza Prosecco D.O.C. Cinzano, la soda e completate con Campari.*

*Guarnite con spicchio d'arancia.*

## **Strumenti**

Sifone



APERITIVI



# Campari Shakerato



## **Ingredienti**

2 oz. Campari

## **Bicchieri**

Coppa cocktail

## **Tecnica di preparazione**

Shake & Strain

## **Preparazione**

*Versate Campari nello shaker.*

*Shakerate energicamente  
per 6-8 sec.*

*Con l'aiuto dello strainer  
versate il drink nella coppa cocktail  
raffreddata in precedenza.*

## **Strumenti**

Shaker



# Aperol Spritz

Classificazione I.B.A.  
**New Era Drinks** con il nome **di Spritz Veneziano**

## **Ingredienti**

1,1/2 oz. Aperol  
2 oz. Prosecco D.O.C. Cinzano  
Splash di soda

## **Bicchiere**

Calice da vino o highball

## **Tecnica di preparazione**

Build

## **Guarnizione**

Spicchio d'arancia

## **Preparazione**

*Preparatelo direttamente  
nel calice da vino con ghiaccio.*

*Versate in sequenza  
Prosecco D.O.C. Cinzano, soda  
e completate con Aperol.*

*Guarnite con spicchio d'arancia.*

## **Strumenti**

Sifone



# Manhattan

Classificazione I.B.A.  
**The Unforgettables**



## **Ingredienti**

1,3/4 oz. Rye Whiskey  
3/4 oz. Cinzano Rosso  
1 Dash di Angostura Bitter

## **Bicchieri**

Coppa cocktail

## **Tecnica di preparazione**

Stir & Strain

## **Guarnizione**

Ciliegina cocktail

## **Preparazione**

*Mescolate nel mixing glass  
colmo di ghiaccio tutti gli ingredienti.*

*Filtrate in una coppa cocktail  
precedentemente raffreddata.*

*Guarnite con la ciliegina cocktail  
direttamente nel bicchiere.*

## **Strumenti**

Mixing glass



# Camparisoda & Prosecco



APERITIVI



## **Ingredienti**

1 Camparisoda  
Top Prosecco D.O.C. Cinzano

## **Bicchiere**

Highball

## **Tecnica di preparazione**

Build

## **Guarnizione**

Spicchio d'arancia

## **Preparazione**

*Versate la bottiglietta di Camparisoda direttamente nel bicchiere highball colmo di ghiaccio.*

*Completate al top con Prosecco D.O.C. Cinzano*

*Guarnite con spicchio d'arancia.*

Classificazione I.B.A.  
**Contemporary Classics**



# Bellini

## Ingredienti

3,1/2 oz. Prosecco D.O.C. Cinzano  
1,3/4 oz. Purea fresca di pesca  
o succo di pesca

## Bicchiere

Flûte

## Tecnica di preparazione

Build

## Preparazione

*Versate la purea di pesca  
o il succo nella flûte.*

*Aggiungete il Prosecco D.O.C. Cinzano  
e mescolate dolcemente.*

*Varianti:*

**Puccini** con succo di mandarino  
fresco al posto della pesca.

**Rossini** con purea di fragole  
al posto del succo di pesca.



SPUMANTE  
SPARKLING  
WINES



# Cosmopolitan

Classificazione I.B.A.  
**Contemporary Classics**



## **Ingredienti**

1, 1/2 oz. SKYY VODKA  
1/2 oz. Triple Sec  
1/2 oz. Succo di lime o limone  
1 oz. Succo di cranberry

## **Bicchiere**

Coppa cocktail

## **Tecnica di preparazione**

Shake & Strain

## **Guarnizione**

Scorza di lime

## **Preparazione**

*Mettete tutti gli ingredienti nello shaker.*

*Shakerate energicamente il tutto e con l'aiuto dello strainer versate il drink nella coppa cocktail, raffreddata in precedenza.*

*Guarnite con un scorza di lime.*

## **Strumenti**

Shaker



# Screwdriver

Classificazione I.B.A.  
**Contemporary Classics**



## **Ingredienti**

1,1/2 oz. SKYY VODKA  
Top spremuta o succo d'arancia

## **Bicchiere**

Juice

## **Tecnica di preparazione**

Build

## **Guarnizione**

Spicchio d'arancia

## **Preparazione**

*Versate SKYY VODKA direttamente nel bicchiere juice colmo di ghiaccio e completate con spremuta o succo d'arancia.*

*Guarnite con un spicchio d'arancia.*

Classificazione I.B.A.

**Contemporary Classics**

con il nome di **Moscow Mule**



# SKYY Moscow Mule

## Ingredienti

1,1/2 oz. SKYY VODKA

1/4 oz. Succo di lime

Top Ginger Ale

## Bicchiere

Highball

## Tecnica di preparazione

Build

## Guarnizione

Spicchio di lime

## Preparazione

*Versate SKYY VODKA direttamente nel bicchiere highball colmo di ghiaccio e aggiungete il succo di lime con Ginger Ale.*

*Guarnite con un spicchio di lime.*

## Note

Il Moscow Mule come da ricetta I.B.A. prevede il Ginger Beer in sostituzione del Ginger Ale.

WHITE  
SPIRITS



# Kamikaze

Classificazione I.B.A.  
**New Era Drinks**



## **Ingredienti**

1 oz. SKYY VODKA  
1 oz. Triple Sec  
1 oz. Succo di lime  
o Sweet & Sour

## **Bicchiere**

Coppa cocktail

## **Tecnica di preparazione**

Shake & Strain

## **Guarnizione**

Spicchio di lime

## **Preparazione**

*Mettete tutti gli ingredienti nello shaker.*

*Shakerate energicamente il tutto  
e con l'aiuto dello strainer versate  
il drink nella coppa cocktail.*

*Guarnite con un spicchio di lime.*

## **Strumenti**

Shaker

Classificazione I.B.A.  
**Contemporary Classics**

# Sex on the beach



## Ingredienti

1,1/4 oz. SKYY VODKA  
3/4 oz. Peach Schnapps  
1,1/2 oz. Succo di cranberry  
1,1/2 oz. Succo d'arancia

## Bicchiere

Juice

## Tecnica di preparazione

Mix & Pour

## Guarnizione

Spicchio d'arancia  
e ciliegina cocktail opzionale

## Preparazione

*Miscelate gli ingredienti  
e versateli nel bicchiere juice  
colmo di ghiaccio.*

*Guarnite con un spicchio  
d'arancia e ciliegina.*

## Strumenti

Shaker

WHITE  
SPIRITS



# White Russian

Classificazione I.B.A.  
**Contemporary Classics**

## **Ingredienti**

1,3/4 oz. SKYY VODKA  
3/4 oz. Illyquore  
1 oz. Crema di latte

## **Bicchiere**

Rock

## **Tecnica di preparazione**

Build

## **Preparazione**

*Versate SKYY VODKA e Illyquore direttamente nel bicchiere rock colmo di ghiaccio.*

*Completate aggiungendo la crema di latte on top.*





Classificazione I.B.A.  
**Contemporary Classics**

# Bloody Mary



## Ingredienti

1,1/2 oz. SKYY VODKA  
3 oz. Succo di pomodoro  
1/2 oz. Succo di lime  
2 o 3 Gocce di Tabasco  
2 o 3 Gocce di Worcestershire sauce  
1 Dash di pepe  
1 Dash di sale di sedano

## Bicchiere

Juice

## Tecnica di preparazione

Build

## Guarnizione

Gambo di sedano  
e spicchio di limone opzionale

## Preparazione

*Versate tutti gli ingredienti direttamente nel bicchiere Juice colmo di ghiaccio.*

*Mescolate e guarnite con gambo di sedano e spicchio di limone opzionale.*

WHITE  
SPIRITS

# SKYYPIROSKA STRAWBERRY

## Ingredienti

2 oz. SKYY STRAWBERRY  
1/2 Lime  
2 Bar spoon di zucchero di canna

## Bicchiere

Highball

## Tecnica di preparazione

Muddle

## Guarnizione

Fragole fresche

## Preparazione

*Preparatelo direttamente nel bicchiere highball pestando leggermente con l'aiuto del muddler il lime e lo zucchero di canna.*

*Colmate il bicchiere con del ghiaccio a scaglie, versate SKYY STRAWBERRY.*

*Mescolate con l'aiuto del bar spoon per amalgamare tutti gli ingredienti e guarnite con fragole fresche.*

## Strumenti

Muddler





# God Mother

Classificazione I.B.A.  
**Contemporary Classics**

## **Ingredienti**

1 oz. Finlandia Vodka  
1 oz. Amaretto di Saronno

## **Bicchiere**

Rock

## **Tecnica di preparazione**

Build

## **Preparazione**

*Si prepara direttamente  
nel bicchiere rock  
colmo di ghiaccio.*





# Gin Tonic

## **Ingredienti**

1, 1/2 oz. Bankes Gin  
Top acqua tonica

## **Bicchieri**

Highball

## **Tecnica di preparazione**

Build

## **Guarnizione**

Spicchio di Limone

## **Preparazione**

*Versate Bankes Gin direttamente nel bicchiere highball colmo di ghiaccio.*

*Completate con acqua tonica al top.*

*Guarnite con spicchio di limone.*



# Gin Lemon



WHITE  
SPIRITS



## **Ingredienti**

1, 1/2 oz. Bankes Gin  
Top Lemonsoda

## **Bicchieri**

Highball

## **Tecnica di preparazione**

Build

## **Guarnizione**

Spicchio e/o twist di limone

## **Preparazione**

*Versate Bankes Gin direttamente nel bicchiere highball colmo di ghiaccio.*

*Completate con Lemonsoda al top.*

*Guarnite con spicchio e/o twist di limone.*



# Gin Fizz

## **Ingredienti**

1, 1/2 oz. Banks Gin  
1 oz. Succo di limone fresco  
1/4 oz. Sciroppo di zucchero  
Top Soda

## **Bicchiere**

Highball

## **Tecnica di preparazione**

Shake & Strain

## **Guarnizione**

Spicchi di limone e/o twist

## **Preparazione**

*Miscelate gli ingredienti e versateli nel bicchiere highball colmo di ghiaccio.*

*Completate con il top di soda.*

*Guarnite con spicchio e/o twist di limone*

## **Strumenti**

Shaker





# Caipirinha

## Ingredienti

2 oz. Sagatiba Pura  
1/2 Lime  
2 Bar spoon di zucchero  
di canna

## Bicchiere

Highball

## Tecnica di preparazione

Muddle

## Guarnizione

Rondella di lime

## Preparazione

*Preparatelo direttamente nel bicchiere highball pestando leggermente con l'aiuto del muddler il lime e lo zucchero di canna.*

*Colmate il bicchiere con del ghiaccio a scaglie, versate Sagatiba Pura.*

*Mescolate con l'aiuto del bar spoon per amalgamare tutti gli ingredienti e guarnite con la rondella di lime.*

## Strumenti

Muddler





# Tequila Sunrise

Classificazione I.B.A.  
**Contemporary Classics**



## **Ingredienti**

1,1/2 oz. Espolon Blanco  
1/2 oz. Granatina  
Top spremuta  
o succo d'arancia

## **Bicchiere**

Juice

## **Tecnica di preparazione**

Build

## **Guarnizione**

Fetta d'arancia e ciliegina cocktail

## **Preparazione**

*Versate Cabo Wabo Blanco  
direttamente nel bicchiere juice colmo  
di ghiaccio, aggiungete spremuta o  
succo d'arancia al top del bicchiere.*

*Completate con la granatina.*

*Guarnite con fetta d'arancia  
e ciliegina cocktail.*