

DOMENIS1898
crystal clear **tradition**

DMC

DOMENIS1898 Mixology Catalogue



PREFAZIONE

Un affascinante viaggio nel mondo della Mixology by DOMENIS1898, che si rinnova arricchendosi di nuovi prodotti e nuove ricette, elaborate in collaborazione con due riconosciuti Maestri della Grappa in Miscelazione, Mauro Uva e Michele Dal Bon di Fucina del Bere, ricette che danno vita a sorprendenti mix che esalteranno le virtù dei prodotti DOMENIS1898 in cocktail classici rivisitati e in inediti sperimentali, tutti rigorosamente d'autore.

Una sapiente scelta delle referenze che permetterà di soddisfare anche i più esigenti. Una rigorosa selezione degli ingredienti e una particolare attenzione al dettaglio, che include tecnica eccellente e cura nella scelta della presentazione più adatta.

Pensate per coloro che muovono i primi passi nel mondo della miscelazione come pure per gli esperti del settore, le ricette qui proposte vogliono essere una fonte di ispirazione, un invito a sperimentare nuovi abbinamenti. Condividete con noi le vostre creazioni, le più interessanti saranno pubblicate e diventeranno parte della nostra collezione!

SOMMARIO

BASIL INSTINCT	Pag. 5
COLLINE DI BASILICO	Pag. 5
D_OMEN SPRITZ	Pag. 6
D_OMEN SOUR	Pag. 6
SEPROPRIODEVI	Pag. 7
CHERRY DOT CLOVER	Pag. 7
WALK IN THE POPPIES	Pag. 8
JOIN(T) MARY	Pag. 8
BIG BABOL MARY	Pag. 9
NOTEN NEGRONI	Pag. 9
NOTEN MOUNTAIN FASHIONED	Pag. 10
CIRASA MULE	Pag. 10
CIRASA JULEP	Pag. 11
FRIULANO	Pag. 11
VECCHIO AMICO	Pag. 12
BERGAMOT DAIQUIRI	Pag. 12
BERGAMOT COLLINS	Pag. 13
LADY MARGARITA	Pag. 13
LADY ORANGE MOJITO	Pag. 14
M COLLINS	Pag. 14
M FASHIONED	Pag. 15
FURLAN GIMLET	Pag. 15
CIRMIOLO MARTINI	Pag. 16
STORICO MULO	Pag. 16
ANICE COOPER	Pag. 17
BLACK MARTINEZ	Pag. 17

SOMMARIO

RALPH DE BRICASSART		Pag. 18
ULTIMA PAROLA		Pag. 18
AVIANO		Pag. 19
FRIULAN SMASH		Pag. 19
ANGEL & DEVIL		Pag. 20
STORICO SOUR		Pag. 20
IL CONTE SECOLARE		Pag. 21
IL PUNCH DEL SECOLO		Pag. 21
CIVIDÂT MULE		Pag. 22
PASSEGGIATA IN MONTAGNA		Pag. 22
VECCHIA MANIERA		Pag. 23
FURLAN JULEP		Pag. 23
FUTURA FIZZ		Pag. 24
FUTURA CLUB		Pag. 24
LIGNANO		Pag. 25
COLLINE D'UVA		Pag. 25
CIACOLADA		Pag. 26
MANDOVAI		Pag. 26

BASIL INSTINCT

Ingredienti	2 oz	Storica Verde
	1 oz	Succo di limone del Garda
	½ oz	Sciroppo di pinoli
		Foam di Parmigiano Reggiano DOP e Pecorino DOP
Guarnizione	Ciuffo di basilico e cialda di Parmigiano Reggiano DOP e Pecorino DOP	
Bicchiere	Coppetta Vintage	
Preparazione	Raffreddare la coppetta vintage. Versare nello shaker il succo di limone del Garda, lo sciroppo di pinoli e Storica Verde. Aggiungere abbondante ghiaccio e shakerare. Filtrare nella coppetta vintage fredda. Aggiungere sopra il drink la foam di Parmigiano Reggiano DOP e Pecorino DOP. Guarnire con ciuffo di basilico e cialda di Parmigiano Reggiano DOP e Pecorino DOP.	



COLLINE DI BASILICO

Ingredienti	2 oz	Storica Verde
	1 oz	Succo di limone del Garda
	½ oz	Sciroppo di zucchero
	Top	Cedrata
Guarnizione	Zest di cedro e ciuffo di basilico	
Bicchiere	Collins Glass	
Preparazione	Raffreddare il bicchiere con abbondante ghiaccio, versare nel bicchiere raffreddato il succo di limone del Garda, lo sciroppo di zucchero e Storica Verde. Aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Finire il drink con un top di cedrata e guarnire con zest di cedro e ciuffo di basilico.	



D_OMEN SPRITZ

Ingredienti	1½ oz	Trittico D_OMEN
	2 oz	Prosecco Duca Orso
		Seltz
Guarnizione	Zest di limone	
Bicchieri	Old Fashioned Glass	
Preparazione	Raffreddare il bicchiere con abbondante ghiaccio. Versare nel bicchiere raffreddato il bitter D_OMEN e Prosecco Duca Orso, aggiungere ghiaccio, lavorare delicatamente con il bar spoon e finire il drink con uno spruzzo di seltz. Guarnire con uno zest di limone.	



D_OMEN SOUR

Ingredienti	1½ oz	Trittico D_OMEN
	½ oz	Trittico Bergamot
	1 oz	Succo di limone del Garda
	½ oz	Sciroppo di arancia
		Bianco d'uovo
Guarnizione	Zest di limone	
Bicchieri	Coppetta Vintage	
Preparazione	Raffreddare la coppetta vintage con ghiaccio. Versare nello shaker il succo di limone del Garda, lo sciroppo di arancia, Bergamot, D_OMEN e il bianco d'uovo. Unire gli ingredienti con un dry shake. Una volta eseguita tale azione, aggiungere abbondante ghiaccio e shakerare. Filtrare il drink con un double strain in una coppetta vintage e guarnire con uno zest di limone.	



SEPROPRIODEVI

Ingredienti	1 oz	Trittico Domaz
	1 oz	Riduzione alcolica di Trittico 1898 Vermut Ros
	1 oz	Riduzione alcolica di Trittico Dot-gin
Guarnizione	Zest di limone	
Bicchiere	Old Fashioned Glass	
Preparazione	Raffreddare con ghiaccio un bicchiere old fashioned. Versare nel bicchiere raffreddato Domaz, la riduzione alcolica di 1898 Vermut Ros e quella di Dot-gin. Aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Guarnire con uno zest di limone.	



CHERRY DOT CLOVER

Ingredienti	1 oz	Trittico Dot-gin
	½ oz	Trittico Cirasa
	1 oz	Succo di limone del Garda
	½ oz	Sciroppo di zucchero
	5	Ciliegie
		Bianco d'uovo
Guarnizione	Ciliegie	
Bicchiere	Coppetta Vintage	
Preparazione	Raffreddare la coppetta vintage. Versare nello shaker Dot-gin, Cirasa, il succo di limone del Garda, lo sciroppo di zucchero e le ciliegie. Con un muddler schiacciare delicatamente le ciliegie all'interno del composto, aggiungere bianco d'uovo e lavorare con un dry shake. Eseguito il dry shake, aggiungere ghiaccio e shakerare. Filtrare il drink con un double strain nella coppetta raffreddata e guarnire con ciliegie.	



WALK IN THE POPPIES

Ingredienti	1½ oz	Trittico Dot-gin
	1 oz	Succo di cedro del Garda
	½ oz	Sciroppo di papavero selvatico
		Seltz a base di tisana di tiglio chiarificata
Guarnizione	Zest di cedro	
Bicchiere	Collins Glass	
Preparazione	Raffreddare il Collins glass, versare nel bicchiere raffreddato il succo di cedro del Garda, lo sciroppo di papavero selvatico e Dot-gin. Aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Finire il drink con seltz a base di tisana di tiglio chiarificata. Guarnire con uno zest di cedro.	



JOIN(T) MARY

Ingredienti	2 oz	Trittico Queen Mary
	1 oz	Succo di lime
	2 bar spoon	Zucchero semolato bianco
		Foglie di menta
		Soda water
Guarnizione	Ciuffo di menta	
Bicchiere	Collins Glass	
Preparazione	Raffreddare il bicchiere con ghiaccio. Nel bicchiere raffreddato versare il succo di lime, aggiungere zucchero semolato, Queen Mary, le foglie di menta ed unire il tutto con un bar spoon aiutandosi con uno splash di soda water, quindi aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Completare con un top di soda water e guarnire con un ciuffo di menta.	



BIG BABOL MARY

Ingredienti	2 oz	Trittico Queen Mary
	1 oz	Succo di limone del Garda
	½ oz	Sciroppo di Big Babol
	Top	Cola
Guarnizione	Big Babol	
Bicchieri	Collins Glass	
Preparazione	Raffreddare il Collins glass con ghiaccio. Nel bicchiere raffreddato versare Queen Mary, il succo di limone del Garda e lo sciroppo di Big Babol. Aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Finire il drink con un top di cola e guarnire con una Big Babol.	



NOTEN NEGRONI

Ingredienti	1 oz	Trittico Noten
	1 oz	Trittico 1898 Vermut Ros
	1 oz	Geometrie Cividât gin
Guarnizione	Zest di limone e noce	
Bicchieri	Old Fashioned Glass	
Preparazione	Raffreddare il bicchiere con abbondante ghiaccio. Versare nel bicchiere raffreddato Noten, 1898 Vermut Ros e Cividât gin. Aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir sugli ingredienti con il bar spoon. Guarnire con uno zest di limone e una noce.	



NOTEN MOUNTAIN FASHIONED

Ingredienti	¼ oz	Miele di castagno
	¼ oz	Trittico Noten
	1½ oz	Storica Riserva
Guarnizione	Zest di limone	
Bicchiere	Old Fashioned Glass	
Preparazione	Raffreddare il bicchiere con ghiaccio. Versare nel bicchiere old fashioned raffreddato il miele di castagno e Noten. Lavorare con il bar spoon, quindi aggiungere Storica Riserva. Aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Guarnire con zest di limone.	



CIRASA MULE

Ingredienti	2 oz	Trittico Cirasa
	1 oz	Yogurt magro
		Ginger Beer
Guarnizione	Ciliegia e chips di latte	
Bicchiere	Mug	
Preparazione	In una mug precedentemente raffreddata versare Cirasa e lo yogurt magro. Mescolare delicatamente con un bar spoon, quindi aggiungere ghiaccio e finire il drink con ginger beer. Guarnire con una ciliegia e chips di latte.	



CIRASA JULEP

Ingredienti	2 oz	Trittico Cirasa
	1 oz	Sciroppo di menta
		Foglie di menta
Guarnizione	Ciuffo di menta e ciliegia	
Bicchiere	Julep Cup	
Preparazione	In una julep cup raffreddata versare Cirasa e lo sciroppo di menta. Unire le foglie di menta e mescolare delicatamente con il bar spoon. Aggiungere ghiaccio crushed e mescolare fino ad ottenere un ottimo amalgama e un raffreddamento importante del drink. Guarnire con ciuffo di menta e ciliegia.	



FRIULANO

Ingredienti	1¼ oz	Trittico Botanic bitter
	1¼ oz	Trittico 1898 Vermut Ros
		Gingerino
Guarnizione	Zest di limone	
Bicchiere	Old Fashioned Glass	
Preparazione	Raffreddare il bicchiere old fashioned con ghiaccio. Versare nel bicchiere raffreddato Botanic bitter e 1898 Vermut Ros. Aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Completare versando il gingerino e guarnire con uno zest di limone.	



VECCHIO AMICO

Ingredienti	1 oz	Trittico Botanic bitter
	1 oz	Trittico 1898 Vermut Ros
	1 oz	Rye Whiskey
Guarnizione	Zest di limone	
Bicchieri	Old Fashioned Glass	
Preparazione	Raffreddare il bicchiere con ghiaccio. Nel bicchiere raffreddato versare Botanic bitter, 1898 Vermut Ros e Rye Whiskey. Aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Guarnire con zest di limone.	



BERGAMOT DAIQUIRI

Ingredienti	1½ oz	Ron Cubano Bianco
	½ oz	Trittico Bergamot
	1 oz	Succo di lime
	½ oz	Sciroppo di zucchero
Guarnizione	Zest di lime	
Bicchieri	Coppetta	
Preparazione	Raffreddare la coppetta con ghiaccio. Versare in uno shaker il ron cubano, Bergamot, succo di lime e sciroppo di zucchero. Aggiungere ghiaccio e shakerare. Versare in coppetta e guarnire con uno zest di lime.	



BERGAMOT COLLINS

Ingredienti	1¼ oz	Trittico Dot-gin
	½ oz	Trittico Bergamot
	1 oz	Succo di limone del Garda
	½ oz	Sciroppo di zucchero
	Top	Cedrata
Guarnizione	Zest di cedro	
Bicchiere	Collins Glass	
Preparazione	Raffreddare il Collins glass. Versare nel bicchiere raffreddato Dot-gin, Bergamot, il succo di limone del Garda e lo sciroppo di zucchero. Aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Finire il drink con un top di cedrata e guarnire con zest di cedro.	



LADY MARGARITA

Ingredienti	1½ oz	Tequila
	½ oz	Lady DOMENIS Intense orange
	1 oz	Succo di lime
Guarnizione	Crusta di sale aromatizzato all'arancia	
Bicchiere	Coppetta	
Preparazione	Raffreddare la coppetta con ghiaccio. Versare in uno shaker il tequila, Intense orange e il succo di lime. Aggiungere ghiaccio e shakerare. Prima di versare il drink preparare una crosta di sale aromatizzato all'arancia sulla coppetta.	



LADY ORANGE MOJITO

Ingredienti	2 oz	Lady DOMENIS Intense orange
	1 oz	Succo di lime
	2 bar spoon	Zucchero semolato bianco
		Foglie di menta
	Top	Gazzosa
Guarnizione	Ciuffo di menta	
Bicchieri	Collins Glass	
Preparazione	Raffreddare il Collins glass con ghiaccio. Nel bicchiere raffreddato versare il succo di lime, aggiungere lo zucchero semolato, Intense orange e le foglie di menta. Mescolare delicatamente gli ingredienti, quindi aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Finire con un top di gazzosa e guarnire con ciuffo di menta.	



M COLLINS

Ingredienti	1½ oz	Lady DOMENIS Mint & honey
	1 oz	Succo di limone del Garda
	½ oz	Sciroppo di zucchero
	Top	Gazzosa
Guarnizione	Arancia disidratata	
Bicchieri	Collins Glass	
Preparazione	Raffreddare il bicchiere con ghiaccio. Nel bicchiere raffreddato versare il succo di limone del Garda, lo sciroppo di zucchero e Mint & honey. Aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Finire il drink con un top di gazzosa e guarnire con arancia disidratata.	



M FASHIONED

Ingredienti	½ oz	Lady DOMENIS Mint & honey
	¼ oz	Miele di castagno
	1½ oz	Storica Riserva
Guarnizione	Zest di arancia	
Bicchieri	Old Fashioned Glass	
Preparazione	Raffreddare con ghiaccio il bicchiere old fashioned. Nel bicchiere raffreddato versare il miele di castagno e Mint & honey. Mescolare delicatamente, quindi aggiungere Storica Riserva. Colmare il bicchiere di ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Guarnire con zest di arancia.	



FURLAN GIMLET

Ingredienti	2 oz	Geometrie Cividât gin
	1 oz	Cordiale al limone e finocchietto selvatico
Guarnizione	Finocchietto selvatico disidratato e caramellato	
Bicchieri	Coppetta	
Preparazione	Raffreddare la coppetta. Versare in uno shaker Cividât gin e il cordiale al limone e finocchietto selvatico. Aggiungere ghiaccio e shakerare. Versare nella coppetta precedentemente raffreddata e guarnire con finocchietto selvatico disidratato e caramellato.	



CIRMIOLO MARTINI

Ingredienti	2 oz	Geometrie Cividât gin
	½ oz	Liquore al cirmio
Guarnizione	Pigna di cirmio	
Bicchiere	Coppetta	
Preparazione	Raffreddare la coppetta ed il mixing glass. Versare nel mixing glass senza ghiaccio Cividât gin e il liquore al cirmio. Aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Versare nella coppetta raffreddata e guarnire con una pigna di cirmio.	



STORICO MULO

Ingredienti	1½ oz	Storica Amaro
	½ oz	Storica Sambuca
	½ oz	Succo di lime
		Ginger beer
Guarnizione	Lime disidratato e anice stellato	
Bicchiere	Mug	
Preparazione	In una mug precedentemente raffreddata versare Storica Amaro, Storica Sambuca e il succo di lime. Aggiungere ghiaccio, quindi colmare con ginger beer. Mescolare delicatamente con il bar spoon e guarnire con lime disidratato e anice stellato.	



ANICE COOPER

Ingredienti	1½ oz	Ron Cubano Bianco
	½ oz	Storica Sambuca
	1 oz	Succo di lime
	½ oz	Sciroppo di zucchero
Guarnizione	Anice stellato	
Bicchiere	Coppetta	
Preparazione	Raffreddare con ghiaccio la coppetta. Versare in uno shaker il ron cubano, Storica Sambuca, il succo di lime e lo sciroppo di zucchero. Aggiungere ghiaccio e shakerare. Versare nella coppetta precedentemente raffreddata e guarnire con anice stellato.	



BLACK MARTINEZ

Ingredienti	1 oz	PL N.O.R.A. Services AG - Gin Nero
	1 oz	Trittico 1898 Vermut Ros
	1 dash	Orange Bitter
	1 bar spoon	Trittico Cirasa
Guarnizione	Zest di limone	
Bicchiere	Coppetta	
Preparazione	Raffreddare la coppetta ed il mixing glass con ghiaccio. Versare nel mixing glass raffreddato Gin Nero e 1898 Vermut Ros, aggiungere un dash di orange bitter e un bar spoon di Cirasa. Mettere ghiaccio nel mixing glass ed eseguire uno stir con il bar spoon. Versare nella coppetta raffreddata e guarnire con zest di limone.	



RALPH DE BRICASSART

Ingredienti	1½ oz	PL N.O.R.A. Services AG - Gin Nero
	1 oz	Succo di limone del Garda
	½ oz	Sciroppo di zucchero
	6	Lamponi freschi
Guarnizione	Lampone	
Bicchieri	Old Fashioned Glass	
Preparazione	Raffreddare il bicchiere con ghiaccio. Creare a parte una purea di lamponi pressandoli leggermente con un muddler. Versare nel bicchiere precedentemente raffreddato Gin Nero, il succo di limone del Garda e lo sciroppo di zucchero. Aggiungere ghiaccio crushed e mescolare con il bar spoon. Finire il drink con un float di purea di lamponi e guarnire con un lampone.	



ULTIMA PAROLA

Ingredienti	¾ oz	PL N.O.R.A. Services AG - Italian Botanist
	¾ oz	Liquore Sant'Antonio
	¾ oz	Trittico Cirasa
	¾ oz	Succo di limone del Garda
	¼ oz	Sciroppo di zucchero
Guarnizione	Zest di limone	
Bicchieri	Coppetta	
Preparazione	Raffreddare la coppetta con ghiaccio. Versare in uno shaker Italian Botanist, il liquore Sant'Antonio, Cirasa, il succo di limone del Garda e lo sciroppo di zucchero. Aggiungere ghiaccio e shakerare. Versare nella coppetta precedentemente raffreddata e guarnire con uno zest di limone.	



AVIANO

Ingredienti	1½ oz	PL N.O.R.A. Services AG - Italian Botanist
	½ oz	Trittico Cirasa
	½ oz	Succo di limone del Garda
	1 bar spoon	Rosolio alla violetta
Bicchieri	Coppetta	
Preparazione	Raffreddare la coppetta con ghiaccio. Versare in uno shaker Italian Botanist, Cirasa, il succo di limone del Garda e il rosolio alla violetta. Aggiungere ghiaccio e shakerare. Versare nella coppetta precedentemente raffreddata.	



FRIULAN SMASH

Ingredienti	1½ oz	PL N.O.R.A. Services AG - Friulian Angel
	1 oz	Succo di limone del Garda
	½ oz	Sciroppo di tarassaco
		Foglie di tarassaco
Guarnizione	Tarassaco	
Bicchieri	Coppetta	
Preparazione	Raffreddare la coppetta. Versare in uno shaker Friulian Angel, il succo di limone del Garda e lo sciroppo di tarassaco. Aggiungere foglie di tarassaco. Riempire lo shaker di ghiaccio e shakerare. Versare con un double strain in una coppetta con ghiaccio crushed. Guarnire con tarassaco.	



ANGEL & DEVIL

Ingredienti	1½ oz	PL N.O.R.A. Services AG - Friulian Angel
	1 oz	Succo di limone del Garda
	½ oz	Sciroppo di peperoncino e menta
		Seltz al cedro
Guarnizione	Peperoncino	
Bicchiere	Collins Glass	
Preparazione	Raffreddare il bicchiere con ghiaccio. Versare in uno shaker Friulian Angel, il succo di limone del Garda, lo sciroppo di peperoncino e menta. Aggiungere ghiaccio e shakerare. Versare nel bicchiere precedentemente raffreddato su ghiaccio nuovo. Completare con seltz al cedro. Guarnire con un peperoncino.	



STORICO SOUR

Ingredienti	1½ oz	Storica Amaro
	1 oz	Succo di limone del Garda
	½ oz	Sciroppo di larice
		Bianco d'uovo
Guarnizione	Zest di limone	
Bicchiere	Coppetta	
Preparazione	Raffreddare la coppetta con ghiaccio. Versare in uno shaker Storica Amaro, succo di limone del Garda e sciroppo di larice. Aggiungere bianco d'uovo ed eseguire un dry shake. Successivamente, riempire lo shaker di ghiaccio e shakerare. Versare con un double strain nella coppetta precedentemente raffreddata e guarnire con uno zest di limone.	



IL CONTE SECOLARE

Ingredienti	½ oz	Secolo
	1½ oz	Trittico 1898 Vermut Ros
	1 oz	Trittico D_OMEN
Guarnizione	Zest di limone	
Bicchieri	Old Fashioned Glass	
Preparazione	Raffreddare con ghiaccio il bicchiere old fashioned. Versare nel bicchiere raffreddato Secolo, 1898 Vermut Ros e D_OMEN. Aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Guarnire con uno zest di limone.	



IL PUNCH DEL SECOLO

Ingredienti	1¼ oz	Secolo
	½ oz	Storica Amaro
	1 oz	Cordiale al limone del Garda
	2 oz	Tisana di tarassaco
Guarnizione	Limone disidratato	
Bicchieri	Tazza	
Preparazione	Raffreddare con ghiaccio il bicchiere di servizio. Versare in un mixing tin Secolo, Storica Amaro, il cordiale al limone del Garda e la tisana di tarassaco. Eseguire un throwing. Mettere un chunk di ghiaccio cristallino nel bicchiere di servizio precedentemente raffreddato e versare il punch. Guarnire con limone disidratato.	



CIVIDÂT MULE

Ingredienti	1¼ oz	Storica Nera
	½ oz	Trittico Noten
	½ oz	Succo di limone del Garda
		Ginger beer
Guarnizione	Noce	
Bicchiere	Mug	
Preparazione	Raffreddare la mug con ghiaccio. Versare nella mug raffreddata Storica Nera, Noten e il succo di limone del Garda. Aggiungere ghiaccio, eseguire uno stir con il bar spoon e completare con ginger beer. Mescolare delicatamente e guarnire con una noce.	



PASSEGGIATA IN MONTAGNA

Ingredienti	1½ oz	Storica Nera
	1 oz	Succo di limone del Garda
	½ oz	Sciroppo di pino mugo
	Top	Seltz ai licheni
Guarnizione	Lichene caramellato	
Bicchiere	Collins Glass	
Preparazione	Raffreddare con ghiaccio il bicchiere di servizio. Versare nel bicchiere raffreddato Storica Nera, il succo di limone del Garda e lo sciroppo di pino mugo. Aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Finire la preparazione con un top di seltz ai licheni e guarnire con un lichene caramellato.	



VECCHIA MANIERA

Ingredienti	1½ oz	Storica Riserva
	gocce	Storica Amaro
	½ oz	Miele di castagno
Guarnizione	Zest di limone	
Bicchiere	Old Fashioned Glass	
Preparazione	Raffreddare con ghiaccio il bicchiere old fashioned. Versare nel bicchiere raffreddato il miele di castagno, le gocce di Storica Amaro e mescolare delicatamente con il bar spoon. Versare Storica Riserva, aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Guarnire con uno zest di limone.	



FURLAN JULEP

Ingredienti	1½ oz	Storica Riserva
	1 oz	Sciroppo di sclopit (silene) e noci
		Foglie di tarassaco
Guarnizione	Ciuffo di tarassaco caramellato, lampone disidratato e polvere di lamponi	
Bicchiere	Julep Cup	
Preparazione	Raffreddare con ghiaccio il bicchiere di servizio. Versare nel bicchiere raffreddato Storica Riserva, lo sciroppo di sclopit e noci e aggiungere le foglie di tarassaco. Mescolare delicatamente con il bar spoon, quindi aggiungere ghiaccio crushed utilizzando il bar spoon per mescolare e raffreddare gli ingredienti. Guarnire con ciuffo di tarassaco caramellato, lampone disidratato e polvere di lamponi.	



FUTURA FIZZ

Ingredienti	1½ oz	Futura12
	1 oz	Succo di limone del Garda
	½ oz	Sciroppo di ortica
	Top	Gazzosa
Guarnizione	Ortica caramellata	
Bicchiere	Collins Glass	
Preparazione	Raffreddare con ghiaccio il Collins glass. Versare in uno shaker Futura12, il succo di limone del Garda e lo sciroppo di ortica. Aggiungere ghiaccio e shakerare. Versare nel bicchiere precedentemente raffreddato su ghiaccio nuovo la base lavorata e finire con un top di gazzosa. Guarnire con ortica caramellata.	



FUTURA CLUB

Ingredienti	1½ oz	Futura12
	1 oz	Succo di limone del Garda
	½ oz	Sciroppo di zucchero
		Bianco d'uovo
	6	Lamponi
Guarnizione	Lamponi	
Bicchiere	Coppetta	
Preparazione	Raffreddare con ghiaccio la coppetta. Versare in uno shaker Futura12, il succo di limone del Garda e lo sciroppo di zucchero. Aggiungere 6 lamponi e pressarli delicatamente con un muddler. Aggiungere bianco d'uovo ed eseguire un dry shake, successivamente riempire lo shaker di ghiaccio e shakerare. Filtrare con un double strain il drink nella coppetta precedentemente raffreddata e guarnire con lamponi.	



LIGNANO

Ingredienti	1½ oz	Storica Uve
	1 oz	Succo di lime
	½ oz	Sciroppo di zucchero
Guarnizione	Zest di lime	
Bicchiere	Coppetta	
Preparazione	Raffreddare con ghiaccio la coppetta. Versare in uno shaker Storica Uve, il succo di lime e lo sciroppo di zucchero. Aggiungere ghiaccio e shakerare. Versare nella coppetta precedentemente raffreddata e guarnire con uno zest di lime.	



COLLINE D'UVA

Ingredienti	1½ oz	Storica Uve
	1 oz	Succo di limone del Garda
	½ oz	Sciroppo di Storica Amaro
	Top	Gazzosa
Guarnizione	Zest di limone	
Bicchiere	Collins Glass	
Preparazione	Raffreddare il bicchiere di servizio con ghiaccio. Versare nel bicchiere raffreddato Storica Uve, il succo di limone del Garda e lo sciroppo di Storica Amaro. Aggiungere ghiaccio ed eseguire uno stir con il bar spoon. Finire il drink con un top di gazzosa e guarnire con uno zest di limone.	



CIACOLADA

Ingredienti	1½ oz	Blanc e Neri Schioppettino
	1 oz	Succo di limone del Garda
	½ oz	Miele millefiori aromatizzato al limone
Guarnizione	Limone disidratato	
Bicchiere	Old Fashioned Glass	
Preparazione	Raffreddare il bicchiere di servizio. Versare in uno shaker Neri Schioppettino, il succo di limone del Garda e il miele millefiori aromatizzato al limone. Aggiungere ghiaccio e shakerare. Versare nel bicchiere e guarnire con limone disidratato.	



MANDOVAI

Ingredienti	¾ oz	Blanc e Neri Schioppettino
	¾ oz	Storica Riserva
	½ oz	Lady DOMENIS Intense Orange
	¾ oz	Falernum territoriale
	1 oz	Succo di limone del Garda
	¼ oz	Sciroppo di zucchero
Guarnizione	Noci sbriciolate	
Bicchiere	Collins Glass	
Preparazione	Raffreddare con ghiaccio il Collins glass. Versare in uno shaker Neri Schioppettino, Storica Riserva, Intense Orange, il succo di limone del Garda, lo sciroppo di zucchero ed il Falernum territoriale. Aggiungere ghiaccio e shakerare. Versare nel bicchiere di servizio su ghiaccio nuovo e guarnire con noci sbriciolate.	





DOMENIS1898
crystal clear **tradition**

Dal 1898, non solo **STORICA®**

Ora disponibile anche online

 shop.domenis1898.com

DOMENIS1898

crystal clear **tradition**

DOMENIS1898 SRL
Via Darnazzacco 30
I - 33043 Cividale del Friuli (UD)

domenis1898.com
shop.domenis1898.com