

# OUR COCKTAIL SUGGESTIONS



## ALPESTRE MIXOLOGY SUGGESTIONS

### CARMAGNOLA

Long drink fresco ed aromatico, abbinare Alpestre, sciroppo di zenzero, ginger ale e bitter al cardamomo.

- 4,5 cl Alpestre
- 1,5 cl Ginger Reàl
- Ginger Ale
- Gocce Bitter al cardamomo

**Tecnica:** Build  
**Bicchieri:** Collins  
**Decorazione:** Slice di zenzero

### 1929

Cocktail old style di carattere. Abbinare il gusto erbaceo di Alpestre all'aromaticità calda del vermouth e del rabarbaro.

- 2,5 cl Alpestre
- 2,5 cl Bitter del Professore
- 2,5 cl Classico del Professore Bianco
- 1,5 cl Rabarbaro
- Soda
- Cannella

**Tecnica:** Mix & strain  
**Bicchieri:** Collins  
**Decorazione:** Polvere di cannella

### ARQUEBUSE

Cocktail fruttato dall'aromaticità erbacea. Sposa il carattere deciso di Alpestre alla dolcezza dell'ananas e del frutto della passione.

- 4,5 cl Alpestre
- 1,5 cl Bitter Del Professore
- 2,5 cl Purea di Passion Fruit Finest Call
- 1,5 cl Lime Juice Single Pressed Finest Call
- 6 cl Succo d'ananas

**Tecnica:** Shaker  
**Bicchieri:** Collins  
**Decorazione:** Rondella di lime

### LE MER DE GLACE

Julep corroborante che abbinare Alpestre al miele alla freschezza della menta e a profumi di rosmarino e assenzio.

- 6 cl Alpestre al Miele
- 10 Foglie di menta
- 1 Rametto di rosmarino
- 0,75 cl Splash Assenzio
- Soda

**Tecnica:** Build  
**Bicchieri:** Collins  
**Decorazione:** Rametto di menta e rosmarino



## LEONARDO LEUCI SUGGESTIONS



### IMPROVED GIN & TANSY

*Inspired by Jerry Thomas 1862*

- 3 cl Polugar n°10
- 2 cl Polugar Classic Rye
- 2 cl Alpestre miele
- 4 Dash Angostura bitter

**Tecnica:** Stir & Strain  
**Bicchieri:** Old Fashioned  
**Decorazione:** Zest di limone

### MASH - UP JULEP

- 4 cl Whiskey Elijah Craig (oppure Whiskey Rittenhouse Rye o Ron Abuelo 7 anni)
- 3 cl Vermouth Del Professore Classico
- 2 cl Bitter Del Professore
- 1,5 cl Lemon Juice Single Pressed Finest Call

**Tecnica:** Julep style  
**Bicchieri:** Julep cup  
**Decorazione:** Menta fresca

### PARROT'S COLLINS

- 4,5 cl Portobello Gin
- 2 cl Lemon Juice Single Pressed Finest Call
- 1 cl Succo di pompelmo rosa
- 2 cl Sciroppo di camomilla
- 2 Dash orange bitter
- Soda

**Tecnica:** Build  
**Bicchieri:** Collins  
**Decorazione:** Zest pompelmo e limone

### WHISKY MAG 2.0

- 4 cl Islay Mist
- 1 cl Liquore alla pesca
- 2 cl Lemon Juice Single Pressed Finest Call
- 4 cl Succo di mela limpido
- 10/12 cl Ginger Beer Indy

**Tecnica:** Build  
**Bicchieri:** Collins  
**Decorazione:** Menta fresca e zest di limone

### IMPROVED MI-TO

*By The Jerry Thomas Project*

- 3 cl Vermouth del Professore chinato
- 2 cl Bitter del Professore
- 1 cl liquore al rabarbaro

**Tecnica:** Build & stir  
**Bicchieri:** Old fashioned con ghiaccio  
**Decorazione:** Scorzetta di arancia

### GIN TONIC DEL PROFESSORE

*by The Jerry Thomas Project*

- 6 cl Crocodile Gin del Professore
- 1 cl Sugar Cane Rose's
- 4 dashes di bitter angostura

**Tecnica:** Stir & strain  
**Bicchieri:** Coupette glass  
**Decorazione:** Scorzetta di limone



## MAG MILANO & 1930 MILANO SUGGESTIONS



### TROPICO DEL CANCRO

*By FLAVIO ANGIOLILLO in MAG Milano*

- 3 cl Ron Abuelo 7 anni
- 1 cl L'amaro di Farmily
- 3 cl Sciroppo home made ananas e rosa
- 2,25 cl Lime Juice Single Pressed Finest Call

**Tecnica:** Shake & strain  
**Bicchieri:** Coppetta cocktail  
**Decorazione:** No

### TIKI ZEN

*by Flavio Angiolillo in MAG Milano*

- 3 cl Tarquin's Cornish Dry Gin-
- 1,5 cl Abuelo 7 anni
- 1,5 cl Pura di Banana Finest Call
- 2,25 cl Falernum
- 6 cl Acqua di cocco
- 1 cl Lime Juice Single Pressed Finest Call

**Tecnica:** Build  
**Bicchieri:** Tumbler con cubo di ghiaccio  
**Decorazione:** Cocco essiccato

### TORTUGA

*By 1930 Milano*

- 3 cl Cognac Camus VS
- 1,5 cl Ron Abuelo 7 anni
- 1,5 cl Rum Hampden Gold
- 6 cl Sherbet lime, limone e tè nero
- Chiodi di garofalo

**Tecnica:** Punch  
**Bicchieri:** Tazza da tè  
**Decorazione:** Scorza di lime

### FELIZ CUMPLEAÑOS MI AMIGO

*Inspired by 1930 Milano Birthday Party*

- 6 cl Mezcal Bruxo N°1
- 2 cl Agave Nectar Reál e barbabietola (si aggiunge all'Agave Nectar Reál l'estratto di barbabietola)
- 2 cl Lime Juice Single Pressed Finest Call

**Tecnica:** Shake & strain  
**Bicchieri:** Coppetta cocktail  
**Decorazione:** Crusta di sale al sedano



## BARTENDER SUGGESTIONS

### DAN'S SPECIAL

By DANIELE DALLA POLA  
Esotico (Miami)

- 6 cl Alamea Spiced Rum
- 1,5 cl Lime Juice Single Pressed  
Finest Call
- 2,25 cl Purea di Passion Fruit  
Finest Call
- 1,5 cl Agave Nectar Reàl

**Tecnica:** Shake & strain

**Bicchiere:** Coppetta cocktail

**Decorazione:** No

### PIMENTO OLD FASHIONED

By DANIELE DALLA POLA  
Esotico (Miami)

- 6 cl Whiskey Evan Williams Black  
o Alamea Spiced Rum
- 1,5 cl Alamea Pimento Liqueur
- 0,75 cl Sugar Syrup Finest Call

**Tecnica:** Old fashioned

**Bicchiere:** Tumbler basso

**Decorazione:** Scorza di arancia

### KONA COLADA

By DANIELE DALLA POLA  
Esotico (Miami)

- 4,5 cl Ron Abuelo 7 anni
- 1,5 cl Alamea Coffee Liqueur
- 9 cl Succo d'ananas
- 3 cl Coco Reàl

**Tecnica:** Frozen

**Bicchiere:** Hurricane

**Decorazione:** Ananas e ciliegia  
maraschino

### CALA SAONA

By ANDREA IANNUCCI  
Brand Ambassador Gin Loe

- 4 cl Gin Loe
- 1 cl Cartron blue curacao
- 3 cl Lime Juice Single Pressed  
Finest Call
- 1,5 cl Agave Nectar Reàl
- Gocce Bob's grapefruit bitter.

**Tecnica:** Shake and strain

**Bicchiere:** Tumbler basso

**Decorazione:** Germoglio di menta  
e scorza di pompelmo rosa



## BARTENDER SUGGESTIONS

### BOBBY FISHER

By ANDREA ARCAINI  
Rita's Tiki Room (Milano)

- 1 cl Underberg
- 1 cl Agave Light  
(1part Sugar Syrup Finest Call, 1part Agave  
Nectar Reàl)
- 3 cl Bruxo n.1
- 3 cl Camus VSOP

**Tecnica:** Stir & strain

**Bicchiere:** Old Fashioned + Ice Chunk

**Decorazione:** Lemon Twist + Mint Sprig

### NEGRONI DEL CUGINO

By ANDREA ARCAINI  
Rita's Tiki Room (Milano)

- 1,5 cl Gentiane Liqueur
- 1,5 cl Biancosarti
- 3 cl Portobello Road 171
- 3 cl Vermouth del Professore Classico

All assembled and Infused with 1spoon of Roman  
Chamomile

**Tecnica:** Stir & Strain

**Bicchiere:** Old Fashioned + Ice Chunk

**Decorazione:** Lemon Zest



## BARTENDER SUGGESTIONS

### PETER BUCKLEY

By **MATTEO FABRIZI**  
Santeria (Milano)

- 3 cl Portobello Gin
- 1 cl Vermouth Del Professore Rosso
- 2 cl Lemon Sherbet
- 1,5 cl Lemon Juice Single Pressed Finest Call
- 3 cl Ceylon Tea
- 2 barspoons of Rhubarb Jelly

**Tecnica:** Build & Stir

**Bicchiere:** Tea Cup

**Decorazione:** Dry Lemon and Candied fruit Mix

### GPS

By **SIMONE BAGGIO**  
Alchimista Bistrot e Mescole (Treviso)

- 3 cl Bobby's Schiedan dry gin
- 3 cl Vero Sake by Risosake
- 1,5 cl sciroppo di rose
- 4 cl the matcha
- 2,5 cl succo pompelmo rosa

**Tecnica:** Stir & Strain

**Bicchiere:** tazza da the giapponese

**Guarnizione:** litchi essiccato

### IL FARO DI PANAMA

By **SIMONE BAGGIO**  
Alchimista Bistrot e Mescole (Treviso)

- 4,5 cl Abuelo 7
- 2 cl falernum Nine
- 2 cl sciroppo di rosmarino e zenzero
- 3 cl succo di ananas grigliato
- 1 cl shrub di mango
- 2 cl succo pompelmo giallo

**Tecnica:** Shake & Strain

**Bicchiere:** Tiki

**Guarnizione:** Crecker di riso e marmellata di mango



## BARTENDER SUGGESTIONS

### BOBBY'S VA AI TROPICI

By **MARCO ZANELLA**  
Cogo. Drink food & burgers (Genova)

- 4 cl Bobby's Schiedam Dry Gin
- 2 cl Shrub Damoiseau
- 2 cl Guava Reàl
- 2 cl Lime Juice Single Pressed Finest Call

**Tecnica:** Shake & strain

**Bicchiere:** Tiki Mug e Ice Chunk

**Decorazione:** Arancia essicata e Fiore edibile

### SANGUE DI NELSON

By **MANUEL MONTALBANO**  
La casa del demone (Torino)

- 4 cl Ron Abuelo 7 anni
- 2 cl Rhum Damoiseau Les Arranges Mango e Passion
- 2 cl Pura di Passion Fruit Finest Call
- 1 cl Tio pepe sherry
- 2 cl Lime Juice Single Pressed Finest Call
- 3 gocce Bob's bitter Difford's daiquiri

**Tecnica:** Shake & strain

**Bicchiere:** Doppia coppa cocktail

### RITTENHOUSE, PEACH & MORE

By **MARINA MILAN**  
Remember (Torino)

- 4 cl Rittenhouse straight rye whiskey
- 4 cl spremuta d'arancia fresca e filtrata
- 2 cl Alamea brandy & peach
- 2 cl Tempus Fugit creme de noyaux
- 10 gocce di bob's bitters chocolate
- Nebulizzare in superficie con spray al pepe di sichuan (bordiga)

**Tecnica:** Shaker & double strain

**Bicchiere:** Doppia coppa cocktail "old style"

**Decorazione:** Ventaglio di pesca noce



## BARTENDER SUGGESTIONS

### NEGRONI EVOLUTO

By **GIANNI DELL'OLIO - FRANCESCO DI GIOIA**  
Contrabar Bisceglie (BAT)

- 3 cl Bitter Del Professore
- 2,5 cl Vermouth Macchia Bianco
- 1,5 cl sherry fino tio pepe
- 0,5 cl Bruxo xx
- 2 dash bitter violento

**Tecnica:** Build  
**Bicchiere:** Old fashion  
**Decorazione:** Zest di pompelmo

### TONICO BASTALDO

By **GIANNI DELL'OLIO - FRANCESCO DI GIOIA**  
Contrabar Bisceglie (BAT)

- 5 cl Amaro Bastaldo
- 3 dash Bitter violento
- Top di soda

**Bicchiere:** Old fashion  
**Decorazione:** Zest di arancia

### GINGER GOLDRUSH

By **MATTEO ZED**  
The Court, Roma

- 5 cl Elijah Craig
- 1,5 cl Alpestre
- 2,25 cl Lemon Juice Single Pressed Finest Call
- 0,75 cl fresh ginger juice
- 2,25 cl sciroppo di miele

**Tecnica:** Shaker & double strain  
**Bicchiere:** Old fashion  
**Decorazione:** Zest di limone

### BLACK MAMBA

By **MATTEO ZED**  
The Court, Roma

- 3 cl Abuelo 12
- 3 cl Compagnia Des Indes Rum Caraibes
- 2,25 cl Sciroppo di Orzata Finest Call con arachide salato
- 3 cl Lime Juice Single Pressed Finest Call
- 1,5 cl Underberg

**Tecnica:** Shaker & double strain  
**Bicchiere:** Doppia coppa cocktail  
**Decorazione:** Zest di limone



## FINEST CALL & RÉAL SUGGESTIONS

### LYCHEE DAIQUIRI

- 40 ml di Rum bianco
- 40 ml di Lychee Reàl
- 40 ml Lime Juice Single Pressed Finest Call

**Tecnica:** Shake&strain  
**Bicchiere:** Tumbler basso  
**Decorazione:** Fettina di limone

### SEXY COLADA

By **DANIELE DALLA POLA**

- 5 ml Ginger Reàl
- 5 ml Coco Reàl
- 40 ml Coconut Water (no sugar)
- 80 ml Damoiseau Gold
- 60 ml Pineapple Juice
- 10 ml Lime Juice Single Pressed Finest Call
- Angostura bitter 2 gocce

**Tecnica:** Shake and Pour  
**Bicchiere:** Tiki Mug  
**Decorazione:** Foglie e fetta di ananas

### STAR

By **FLAVIO ESPOSITO**

- 55 ml AQVA DI GIN Speziata
- 15 ml Liquore alla Vaniglia
- 15 ml Pura di Passion Fruit Finest Call
- 15 ml Lime Juice Single Pressed Finest Call
- 60 ml Spumante Brut

**Tecnica:** Shake & Strain  
**Bicchiere:** Coppa cocktail concava Flute bollicina  
**Decorazione:** 1/2 Passion Fruit fresco

### REGINA MARGARITA

By **FLAVIO ESPOSITO**

- 45 ml AQVA DI GIN Speziata
- 20 ml Triple sec
- 15 ml Lime Juice Single Pressed Finest Call
- 10 ml Agave Nectar Reàl
- 1/2 Crusta di sale

**Tecnica:** Shake & Strainer  
**Bicchiere:** Tumbler basso  
**Decorazione:** 1/2 Lime



## AQVA DI GIN SUGGESTIONS

### AQVA DI GIN & TONIC

- 60 ml AQVA DI GIN \*
- 120 ml Tonic Water "Tree Cents"
- Spray FRAGRANZA "aqva di gin"

**Tecnica:** Build  
**Bicchiere:** Tumbler  
**Decorazione:** Citrus Peels

\*Scegli la tua **FRAGRANZA & AQVA DI GIN** preferita tra Agrumata - Floreale - Speziata e crea il tuo Olfactory Drink!



### BLOOM

By ERICA ROSSI  
Li Noully Country Resort

- 40ml Aqva di Gin Floreale
- 15 ml Vermouth dry infuso alle foglie di limone
- 20 ml cordiale ai fiori di tiglio e miele
- 25 ml Lime Juice Single Pressed Finest Call

**Tecnica:** Shake & strain  
**Bicchiere:** Old fashioned colmo di ghiaccio  
**Decorazione:** Cioccolato bianco alle bacche rosse

### HYDE PARK SOUTHSIDE

By MARIO DE MATTEO  
Misture Cocktail Bar

- 40ml Aqva di Gin Floreale
- 50ml Black tea
- 20ml sciroppo di menta
- 20ml Lemon Juice Single Pressed Finest Call

**Tecnica:** Throwing  
**Bicchiere:** Tumbler Alto colmo di ghiaccio  
**Decorazione:** Ciuffo di menta

### AMMISGANZE

By VINCENZO PAGLIARA  
Laboratorio Folkloristico

- 50 ml Aqva di Gin Speziata
- 15 ml cordiale al pomodorino giallo
- 10 ml citric mix (citrico e mallico)
- 100 ml Acqua tonica al rabarbaro

**Tecnica:** Stir & Strainer  
**Bicchiere:** Tumbler alto  
**Decorazione:** Foglia di pomodoro

### MR FREAK

By FLAVIO ESPOSITO  
Sine Restaurant

- 40 ml Aqva di Gin Speziata
- 20 ml Undberg
- 10 ml Vermut Sospeso "ricetta al caffè"
- 20 ml Triple sec Joseph Cartron
- 10 ml Elixir Doragrossa (Rabarbaro & Menta)
- 40 ml Succo di Arancia

**Tecnica:** Shake & Strainer  
**Bicchiere:** Old fashioned  
**Decorazione:** Galanga essiccata



## FLAVIO ESPOSITO SUGGESTIONS

Signature Sine Restaurant

### COFFE RON MANHATTAN

- 60 ml Ron Abuelo 12 anni
- 30 ml Vermut Sospeso "ricetta al caffè"
- 3 Dash Abbotts Bitters

**Tecnica:** Stir  
**Bicchiere:** Coppa cocktail  
**Decorazione:** Peel di arancia

### MI-TO SOSPESO

- 30 ml Vermut Sospeso "ricetta al caffè"
- 20 ml Bitter Rosso del Professore
- 10 ml liquore al mirto bianco

**Tecnica:** Build  
**Bicchiere:** Tumbler basso  
**Decorazione:** Bacche di mirto

### CAFFÈ DEL TIEMPO

- 50 ml Vermut Sospeso "ricetta al caffè"
- 20 ml Latte di mandorla
- 2 Dash Essenza di limone spray

**Tecnica:** Shake & Strainer  
**Bicchiere:** Coppa concava  
**Decorazione:** Peel di limone

### MY LAST WORD

- 30 ml Aqva di Gin Agrumata
- 10 ml Alpestre miele
- 10 ml Maraschino
- 20 ml Succo di Agrumi

**Tecnica:** Shake & Strainer  
**Bicchiere:** Doppia Coppa cocktail  
**Decorazione:** Peel bergamotto

### GÒ GÒ

- 40 ml Aqva di Gin Floreale
- 20 ml Vermouth Del Professore Vaniglia
- 15 ml Crema bianca di cacao & menta
- 20 ml Succo di guava e limone
- Crusta di cioccolato forastero

**Tecnica:** Throwing  
**Bicchiere:** Coppa cocktail  
**Decorazione:** Crusta di cioccolato

### SBAGLIATO & SPEZIATO

- 30 ml Aqva di Gin Speziata
- 30 ml Bitter Rosso Macchia
- 15 ml Punt & Mes
- 15 ml Vermut Sospeso "ricetta al caffè"

**Tecnica:** Shake & Strainer  
**Bicchiere:** Coppa concava  
**Decorazione:** Peel di limone

### FRAGRANZA D'ESTATA

- 40 ml Aqva di Gin Floreale
- 20 ml Vermouth Macchia Bianco
- 20 ml Liquore alla ciliegia
- 20 ml Succo di mela verde

**Tecnica:** Shake & Strainer  
**Bicchiere:** Tumbler Alto  
**Decorazione:** Marasca sciroppata

### MA TU' SÌ FRANCESE?!

- 60 ml Aqva di Gin Floreale
- 20 ml Pura di Raspberry Finest Call
- 20 ml Estratto di Salvia e Ananas grigliato

**Tecnica:** Stir & Strainer  
**Bicchiere:** Coppa cocktail  
**Decorazione:** Fiori commestibili



## LOW ALCOHOL SUGGESTIONS

CON I PRODOTTI ANALCOLICI È POSSIBILE ANCHE SPERIMENTARE CREANDO COCKTAILS A BASSA GRADAZIONE ALCOLICA, SOSTITUENDO O ABBASSANDO IL CONTENUTO IN CL. DI PARTE ALCOLICA CON UN PRODOTTO NO ALCOHOL.

### GENERALE SHERMAN

- 5 cl MeMento Green
- 2 cl Evan Williams Single Barrel 2006
- 1,5 cl Pumkin Puree Real

**Tecnica:** Shake & Strain  
**Bicchiere:** Goblet  
**Decorazione:** Laurel Leaves

### BY THE GLASS

- 3 cl Vermouth Del Professore classico
- 3 cl Limoncello
- 3 cl Vejus Cordial
- 5 cl Polidori Dry Tonic Water

**Tecnica:** Build  
**Bicchiere:** Collins glass  
**Decorazione:** Rosmarino e scorza di limone

### DRY - AVIATION

By LUCIO D'ORSI

- 10 gocce Droplets Sweet Violets
- 6 cl Gin Portobello
- 1,5 cl Lemon Juice Single Pressed Finest Call
- 1 cl Sugar Syrup Finest Call
- 1 cl maraschino

**Tecnica:** Shake&double strain  
**Bicchiere:** Coppa martini  
**Decorazione:** Fiore di violetta

### TOM COLLINS

- 5 gocce Droplets Freshly Cut Celery
- 6 cl Gin del Professore Crocodile
- 3 cl Lemon Juice Single Pressed Finest Call
- 1 cl Sugar Syrup Finest Call

**Tecnica:** Build  
**Bicchiere:** Collins glass  
**Decorazione:** Buccia di limone e ciliegina da cocktail

### NGRN (LOW ALCOL NEGRONI)

- 3 cl JNPR n° 1
- 3 cl Vermouth Del Professore Rosso
- 3 cl Bitter Del Professore

**Tecnica:** Build  
**Bicchiere:** Old fashion glass  
**Decorazione:** Scorza d'arancia

### FEELING PASSION

- 7,5 cl di MeMento
- 1,5 cl di Sipsmith london dry gin
- 1,5 cl di Bitter Macchia
- 1,5 cl di Lime Juice Single Pressed Finest Call
- 0,5 cl di Passion Fruit Reàl

**Tecnica:** Mix & Strain  
**Bicchiere:** Old Fashioned  
**Decorazione:** Scorza d'arancia e frutto della passione



## NO ALCOHOL SUGGESTIONS

LA TENDENZA ATTUALE DELLA DRINK INDUSTRY È QUELLA DI UNA NUOVA CATEGORIA DI PRODOTTI NON ALCOLICI CHE PERMETTONO LA CREAZIONE DI DRINK DI QUALITÀ ED ADDIRITTURA ESPERIENZIALI SENZA PARTE ALCOLICA.

### ORIENTAL EMOTION

- 6 cl MeMento Green
- 3 cl Fresh orange Juice
- 1 cl Ginger Infused Syrup Real
- 6 cl Mandarin & Bergamot Soda Three Cents

**Tecnica:** Build / Mix & Strain  
**Bicchiere:** Tumbler  
**Decorazione:** Ginger Slice Bergamot Zest

### ULTIMATE SOUR TONIC

- 6 cl MeMento
- 1 cl Lime Juice single pressed Finest Call
- 3 cl Ready to Mix Sour Apple Finest Call
- 6 cl Aegean Tonic Three Cents

**Tecnica:** Build  
**Bicchiere:** Tumbler  
**Decorazione:** Apple Slice

### MEDITERRANEO

- 4,5 cl Memento
- 1,5 cl sciroppo di cetriolo
- 1 cl Lime Juice Single Pressed Finest Call
- 10 cl Polidori Dry Tonic Water

**Tecnica:** Shake & Strain  
**Bicchiere:** Highball glass  
**Decorazione:** Erbe aromatiche

### JNPR&T (JUNIPER&TONIC)

- 6 cl di JNPR n°1
- Polidori Dry Tonic Water
- Scorza di limone

**Bicchiere:** Highball glass  
**Decorazione:** Scorza di limone

### VERJUS & GRAPE

- 6 cl di Verjus
- Top di Polidori Grape Tonic

**Bicchiere:** Highball glass  
**Decorazione:** Chicco d'uva bianca acerba

### VIRGIN BLOODY MARY

By LUCIO D'ORSI

- 3 gocce Droplets Freshly Cut Celery
- 2 Gocce Droplets Hot Chili Pepper
- Sale Maldon
- Pepe di Sichuan
- 15 cl Succo di pomodoro
- 1 cl Lemon Juice Single Pressed Finest Call
- 10 gocce salsa Worcestershire

**Tecnica:** Build  
**Bicchiere:** Highball glass  
**Decorazione:** Gambo di sedano

### ROSEMARY & CLOVER

- 6 cl MeMento
- 3 cl Pura di Raspberry Finest Call
- 1,5 cl di Lemon Juice Single Pressed Finest Call
- 1,5 cl albume d'uovo
- 1 cl Sugar Syrup Finest Call

**Tecnica:** Shake & Strain  
**Bicchiere:** Goblet  
**Decorazione:** Spiedino di lamponi