

# EXPERIENCE

EXPERIENCE SRLS - Sede Legale: Via Pignolo, 31/A - 24121 Bergamo (BG) - CF / PI: 04383230168 - REA n. BG-458774

Tel. +39 035 0668098 - Mail: experience.bg1@gmail.com - web: www.experiencebg.it

---



## Aperol Spritz (Aperol Campari, Prosecco)

€. 6,00

Chi dice Spritz dice cocktail per aperitivo all'italiana. Leggero come mischiare ghiaccio nel bicchiere e, nell'ordine, 4 cl di Aperol Campari, 6 cl Prosecco Extra Dry "Verv" Andreola e una spruzzata di soda a piacere. Non resta che guarnire con una fettina di arancia e godersi i colori del tramonto, anche solo nel bicchiere!

### Cosa ti serve:

- 4 cl Aperol Campari
- 6 cl Prosecco Extra Dry Verv Andreola
- Soda q.b.
- Ghiaccio



### Topping:

- 1 fettina di arancia
- 

## Americano (Bitter Premium e Vermouth Riserva Martini)

€. 8,00

L'Americano è uno dei cocktail più iconici di sempre, inconfondibile per il suo sorso vellutato. Nonostante quello che il nome suggerisce, si tratta di un'invenzione tutta italiana: in un bicchiere tumbler ricolmo di ghiaccio si mescolano infatti 3 cl di Vermouth di Torino Riserva Speciale e 3 cl di Bitter Riserva Premium di Martini e per colmare una spruzzata di soda a piacere. Non resta che guarnire con una fettina di arancia e una scorza di limone.

### Cosa ti serve:

- 3 cl Vermouth di Torino Riserva Speciale Martini
- 3 cl Bitter Riserva Premium Martini
- Soda q.b.
- Ghiaccio



### Topping:

- 1 fettina di arancia
  - 1 scorza di limone
-

## Negroni Riserva (Vermouth Martini, Bitter Riserva Martini, Gin Bombay Sapphire)

€. 10,00

Un cocktail dalla personalità aristocratica ma amato da tutti: l'animo british del Gin Sapphire si sposa con due spiriti della tradizione italiana, Vermouth Riserva Rubino e Bitter Riserva Premium Martini. L'unica regola è versare in un bicchiere old fashioned pieno di ghiaccio i tre ingredienti, dalla maggiore alla minore gradazione alcolica. Servirà solo una mezza fetta di arancia per decorare.

### Cosa ti serve:

- 3cl Bitter Riserva Premium
- 3cl Vermouth Rosso Rubino
- 3cl Gin Sapphire Bombay
- Ghiaccio



### Topping:

- 1 fettina di arancia
- 

## Negroni (Bitter Il Reale, Gin Mare, Vermouth Rosso Carpano)

€. 8,00

Tra i cocktail 'on the rocks' più apprezzati come aperitivo o dopo cena. L'unione di spiriti da diverse realtà tradizionali per un risultato secco e amaro. Bicchiere tumbler basso e raffreddarlo col ghiaccio. Scolare l'acqua in eccesso e versare in contemporanea, come i veri barman, 3cl di tutti e tre i distillati; sennò anche uno alla volta con l'aiuto di un jigger. Guarnire con una fettina di arancia. Una ricetta dalle nobili origini anche a casa tua!

### Cosa ti serve:

- 3cl Bitter Il Reale
- 3cl Vermouth Rosso Carpano
- 3cl Gin Mare
- Ghiaccio



### Topping:

- 1 fettina di arancia
-

## 'Sunset' Gin & Tonic (Bombay Sapphire Gin 'Sunset' Special Edition) €. 10,00

Un Cocktail perfetto per la stagione estiva. Un tripudio solare di agrumi dal gusto rinfrescante. La giusta piccantezza della spezia trova un alleato agrodolce nell'agrumo alla base di un Gin limitato che viene esaltato nei suoi tratti dalla tonica scelta. La preparazione è semplice e veloce: versa tutti gli ingredienti, partendo dal ghiaccio e colmando con la tonica, in un tipico bicchiere ampio. Un drink affascinante per intrattenersi durante un aperitivo al tramonto.

### Cosa ti serve:

- 5cl. Gin 'Sunset' Bombay Sapphire
- 15cl. Acqua Tonica 'Indian Premium' Fever-Tree
- Ghiaccio



### Topping

- 1 Fetta di arancia
  - Anice stellato
- 

## Boulevardier (Whisky Bulleit, Vermouth Quaglia, Bitter

### Riserva Martini)

€. 10,00

Un cocktail dall'anima bohème, nato nel 1927 a Parigi grazie all'idea di uno scrittore americano espatriato. Il Boulevardier è un "bon vivant" di strada, caldo avvolgente e dalle sfumature affumicate. Si ottiene mescolando in un mixing glass Bourbon Bulleit, Vermouth Berto Quaglia e Bitter Riserva Speciale Martini. Non resta che scegliere il bicchiere: coppa o old fashioned, guarnita a piacere con una ciliegia o una buccia di limone.

### Cosa ti serve:

- 3 cl di Whisky Bourbon Bulleit
- 3 cl Bitter Riserva Premium Martini
- 3 cl Vermouth Rossi Berto Quaglia

### Topping:

- 1 ciliegina o una scorza di limone
- 



## Mojito (Rum Bianco Worthy Park)

€. 8,00

Il Mojito è forse il cocktail tra i long drink più amati e in voga. La ricetta originale cubana è così composta: in un bicchiere tumbler alto bisogna inserire due cucchiaini di zucchero di canna, foglie di menta e con un pestello schiacciare con vigore. Aggiungere 3cl di Succo di lime e pestare ancora. Inserire il ghiaccio tritato e 4cl di Rum bianco, dare una mescolata e colmare con soda o acqua frizzante. Guarnizione semplice con un rametto di menta e la magia di Cuba è presto che ricreata!

### Cosa ti serve:

- 4cl Rum Bianco Worthy Park
- 3cl Succo lime
- Soda o acqua gasata
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- Ghiaccio tritato
- Menta



### Topping:

- 1 Rametto di menta
- 

## Moscow Mule (Vodka Absolut Comeback)

€. 8,00

Due parti di Vodka in questo caso la Limited Edition Absolut "Comeback", Ginger Beer e il succo di mezzo lime. Nello shaker insieme a due cubetti di ghiaccio; si agita fino a che lo shaker non si raffredda. Servire nella classica moscow mug, in alternativa in un tumbler bello ampio. Per terminare il cocktail si aggiunge la Ginger Beer di Fever Tree. Decorare con menta, cetriolo o lime.

### Cosa ti serve:

- 4.5 cl Vodka Limited Edition "Comeback" Absolut
- 12 cl Ginger Beer Fever Tree
- 0.5 cl succo di lime (mezzo lime)

### Topping:

- 1 fettina di lime o cetriolo
- Qualche fogliolina di menta



## St - Germain Hugo (Prosecco Extra Dry Val d'Oca,

### Liquore al Sambuco St - Germain)

€. 10,00

Lo Hugo è un cocktail fresco ed innovativo, apprezzato tra le valli altoatesine e che riscuote grande successo anche oltre i confini delle Dolomiti. Nasce dalla miscela di Prosecco, in questo caso l'Extra Dry Millesimato di Val d'Oca, liquore al sambuco St-Germain e una spruzzata di Soda, mescolati direttamente nel bicchiere con ghiaccio. Variante perfetta per il solito drink da aperitivo.

#### Cosa ti serve:

- 6 cl di Extra Dry Millesimato di Val d'Oca
- 6 cl di Soda
- 4 cl di Liquore al Sambuco St-Germain
- Ghiaccio



#### Topping:

- foglie di menta
  - 1 fettina di lime
- 

## Old Fashioned (Whisky Aberlour, Lillet Rouge)

€. 10,00

Cocktail frutto di due eccellenze: l'accento tannico del vino speziato combinato con la classe e la sfumatura torbata del Whiskey, ravvivato da una brillante anima balsamica in più. Tumbler basso: 1 zolletta di zucchero al centro, versare adagio 5cl di Aberlour, mescolare delicatamente, ghiaccio più 2cl di Lillet, mescolare e a piacere, per colmare, acqua o soda. Guarnire con una fetta d'arancia e un twist della sua scorza. I più vanitosi aggiungono anche una ciliegia al maraschino!

#### Cosa ti serve

- 5cl Whisky Aberlour 12 Anni
- 2cl Lillet Rouge
- 1 zolletta di zucchero
- Ghiaccio

#### Topping

- 1 fettina di arancia
- 1 ciliegia al maraschino (a scelta)

