



CYNAR SPRITZ

€ 4,50

vol. 11,9% alc.

Liquore a base di foglie di carciofo, diventa famoso attraverso i caroselli televisivi degli anni '60. Nato come digestivo e aperitivo, oggi è anche utilizzato per vari cocktail.

Ingredienti:

3 parti di prosecco - 2 parti di Cynar - 1 parte di soda



APEROL SPRITZ

€ 4,50

vol. 9,9% vol.

Il re dell'aperitivo. Dal gusto dolce-amaro e dal colore arancio inconfondibile è l'aperitivo poco alcolico più amato dagli italiani.

Ingredienti:

3 parti di prosecco - 2 parti di aperol - 1 parte di soda



CAMPARI SPRITZ

€ 5,00

vol. 14,9% alc.

Liquore ottenuto dall'infusione di erbe amare, piante aromatiche e frutta in alcol e acqua. Si ipotizza avete tra i 20 e gli 80 ingredienti.

Dall'aroma intenso, ricorda il sapore di pompelmo e arancia con note erbacee e chiodi di garofano.

Ingredienti:

3 parti di prosecco - 2 parti di Campari - 1 parte di soda



IOVEM SPRITZ

€ 5,00

vol. 12,3% alc.

Ideato dal bartender Bruno Vanzan, Iovem si differenzia dai liquori in quanto privo di zuccheri. Iovem viene dolcificato dal miele e mosto d'uva (donandogli il suo caratteristico colore violaceo) con l'aggiunta di zenzero e spezie.

Ingredienti:

3 parti di prosecco - 2 parti di Iovem - 1 parte di soda



BLUE CURAÇÃO SPRITZ

€ 4,50

alc. 14,9% alc.

Liquore a base di LARAHA, arancia amara che cresce a Curacao, isola caraibica del Regno dei Paesi Bassi. Dal deciso gusto di arancia, ha una gradazione variabile e l'aggiunta di spezie.

Ingredienti:

3 parti di prosecco - 2 parti di blue curacao - 1 parte di soda



P31 SPRITZ

€ 4,50

vol. 9,9% alc.

Il P31 nasce presso il Caffè Pedrocchi di Padova, dopo 2 anni di ricerca.

La ricetta prevede l'utilizzo di 31 ingredienti tra cui 20 erbe officinali, assenzio, camomilla, vaniglia, fiori di garofano e zenzero. Nel complesso il P31 presenta un bouquet erbaceo e un gusto amaro, in soli 11 gradi alcolici.

Ingredienti:

3 parti di prosecco - 2 parti di P31 - 1 parte di soda



HUGO SPRITZ (cocktail Hugo)

€ 5,00

vol. 8% alc.

Ideato dal bartender Roland Gruber, in Alto Adige.

La ricetta originale prevedeva l'aggiunta dello sciroppo di melissa nel prosecco, oggi invece sostituito dallo sciroppo di fiori di sambuco.

Ingredienti:

4 parti di prosecco - 1 parte di sciroppo di sambuco - 2 parti di soda