

ANNO 40° NUMERO 09 TOP SECRET

bargiornale

Scegli EASY te il mese

Trova i coupon

ax

Top seller AL BAR

SONDAGGIO ESCLUSIVO SU 3.000 PUNTI VENDITA

BARAWARDS 2018. VOTA I TUOI PREFERITI

On line il form di votazione per il premio ai migliori locali e professionisti d'Italia e ai prodotti e servizi più innovativi. Di là tua entro il 31 ottobre



circa 4 oz crushed blend, servire in bi con crushed ice floating Amaro Lu con Amarena Fabt essiccata e fog

Selezione



inodore, grazie alla composizione che ha eliminato la componente dolcificante dei normali sciroppi.

Formato: 500 ml

Ricetta: Black Daiquiri. Ingredienti: 45 ml rum bianco, 25 ml succo di lime, 15 ml Mixbar zucchero di canna, 5 ml Gum Nero. Shakerare gli ingredienti con ghiaccio e filtrare in coppa champagne. Decorare con crosta di Gum Nero e zucchero bianco

www.fabbri1905.com

6 MARTINI BITTER RISERVA SPECIALE 1872

Ispirato alla ricetta del Bitter Martini creato nel 1872 (alc 28,5% in vol) completa la gamma Riserva Speciale dedicata all'aperitivo italiano, che comprende Riserva Speciale Rubino e Riserva Speciale Ambrato. Fra gli ingredienti, artemisia, zafferano, angostura, calumba. Ottimo liscio e come base per cocktail

Formato: 70 cl

Ricetta: Martini Riserva Negroni Ambrato.

Ingredienti: 1 parte Martini Riserva Speciale Rubino, 1 parte Martini Riserva Speciale Bitter, 1 parte Bombay Sapphire Gin. Versare in un tumbler con ghiaccio e fettina d'arancia

www.martinierossi.it

7 MONTENEGRO SELECT BITTER APERITIVO

Storico bitter veneziano (alc 17,5% in vol) che riprende la ricetta del 1920. Di grande complessità aromatica, la sua lavorazione prevede l'uso di 30 erbe aromatiche. Tra queste, le radici di rabarbaro e le bacche di ginepro macerate e distillate in purezza in alambicco in rame discontinuo. Ideale in miscelazione, a partire dallo Spritz

Formato: 70 cl

Ricetta: Select Spritz. Ingredienti: 7,5 cl Prosecco, 5 cl Select, 2,5 soda o seltz, 1 oliva verde. Versare il Prosecco in un calice da vino. Aggiungere il bitter Select e colmare con soda o seltz. Guarnire con un'oliva verde grande.

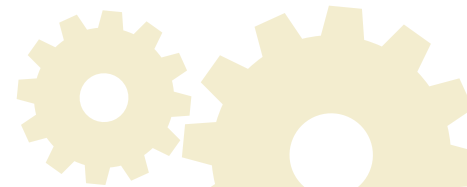
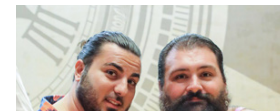
www.gruppomontenegro.com/

BARBARITALIA • SPECIALE

LABORATORIO

BARITALIA • SPECIALE

PRODOTTI



9 NONINO DISTILLATORI GRAPPA NONINO 41°

Una grappa bianca (alc 41% in vol), cristallina, preparata con uva nera e vinacce.

elegante e fresca al palato, con ricchi sentori di uva. È ottenuta da vinacce fresche distillate subito dopo la fermentazione per ottenere un prodotto che conservi tutte le caratteristiche dei vitigni di origine. Dopo la distillazione artigianale discontinua, la grappa viene lasciata riposare da 6 mesi a 1 anno in recipienti in acciaio. Da servire a 12°C in calice a tulipano, si presta anche alla miscelazione

Formato: 70 cl e 1 l

Ricetta: Punch d'Autunno di Simone Caporale. Ingredienti: 35 ml Grappa Nonino 41°, 20 ml Falernum, 15 ml Italicus rosolio, 20 ml succo di limone. Versare in uno shaker con molto ghiaccio e agitare bene. Servire in flute Nonino

www.grappanonino.it

APERITIVO NONINO THAT'S AMARO!

AMARO NONINO QUINTESSENTIA® DALL'ANTICA RICETTA DI ANTONIO NONINO



AMARO NONINO QUINTESSENTIA® ghiaccio fetta di arancia bionda 'bollicine' a piacere

COLORANTI 100% VEGETALI

BEVI RESPONSABILMENTE

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

Scopri tutti i modi di bere Amaro Nonino Quintessentia® su **www.grappanonino.it** #AperitivoNonino

Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino

bargiornale

APERITIVO SPECIAL

NONINO DISTILLATORI

GRAPPA NONINO 41°

White grappa (alcohol content 41% vol.), crystalline, elegant and fresh on the palate, with rich scents of grapes. It is obtained from fresh pomace, distilled immediately after fermentation, to obtain a product that preserves all the characteristics of the vine varieties of origin. After artisanal batch distillation grappa is left to rest from 6 months to a year in stainless steel tanks. To be served at 12 C° in a tulip shaped goblet, it is suitable also for mixing.

Size: 70 cl. and 1 l.

Recipe: Autumn Punch by Simone Caporale.

Ingredients: 35 ml Grappa Nonino 41°, 20 ml Falernum, 15 ml Italicus rosolio, 20 ml lemon juice. Put in a shaker with a lot of ice and shake well. Serve in a Nonino flute.

www.grappanonino.it