

VBF  
COCKTAILS LAB

*L'ANGOLO DELL'APERITIVO*  
*"BENVENUTI"*



*Paradise Cocktail*

*5/10 Gin*

*3/10 Apricot Brandy*

*2/10 Spremuta d'arancia*

*Decorazione : scorza d'arancia*

*ALLIEVO:*

VBF  
COCKTAILS LAB

*L'ANGOLO DELL'APERITIVO*  
*"BENVENUTI"*



*Kír*

*creme de cassis 1/10*  
*spumante 9/10*

*Decorazione: frutti di bosco a piacere*

*ALLIEVO:*

# VBF COCKTAILS LAB

## *L'ANGOLO DELL'APERITIVO* *“BENVENUTI”*



### *Daiquirí Frozen*

*4,5 cl di rum*

*2 cl di succo di lime o limone*

*0,5 cl di sciroppo di zucchero*

*un quantitativo equivalente di ghiaccio*

*Decorazione : fetta lime*

*ALLIEVO:*

# VBF COCKTAILS LAB

## L'ANGOLO DELL'APERITIVO "BENVENUTI"



### CHIN8ZERO

*3 cl di sciroppo di chinotto  
5 cl di succo di melograno  
5 cl di succo di mela  
1 cl di succo di limone  
3 cl di acqua brillante  
Scorza di limone grattugiata*

*Con decorazione di spiedino di Uva*

*Realizzato in occasione di Orientamenti e*

*Stile Artigiano 2019*

**ALLIEVO:**

VBF  
COCKTAILS LAB

*L'ANGOLO DELL'APERITIVO*  
*"BENVENUTI"*



*3/10 GIN*

*2/10 SUCCO DI LIMONE*

*4/10 SODA*

*1 CILIEGIA*

*1 SPICCHIO LIMONE*

*Decorazione: rosmarino e fetta limone*

*ALLIEVO:*