



INALCA FOOD & BEVERAGE
POLAND



CAPO TONIC

Żywy rytm samby i piękno brazylijskich lasów w naprawdę łatwym do przygotowania koktajlu. Przeżyj jeszcze bardziej soczyste lato!

CO POTRZEBUJESZ?



Vecchio Amaro del Capo

4 cl



Tonic

10 cl



Sok z limonki

1 cl



Plasterek limonki



Sok z bergamotki

1

Wlej Vecchio Amaro del Capo do szklanki pełnej lodu.

2

Dodaj tonik, sok z limonki, sok z bergamotki i dobrze wymieszaj.

3

Udekoruj plasterkiem limonki lub cytryny.



NEGRONI DEL CAPO

Smak Kalabrii połączony z najbardziej popularnym trunkiem w Anglii: koktajl do
Idealny do degustowania Tamizy

CO POTRZEBUJESZ?



Vecchio Amaro del Capo
3 cl



Gin
3 cl



Red Vermouth
3 cl



Peychaud's bitter



Różowy grejfrut

1

Wlej Vecchio Amaro del Capo, Gin i czerwony wermut bezpośrednio do krótkiej szklanki

2

Dobrze wymieszaj

3

Dodaj plasterk różowego grejfruta

LAST MINUTE SIDECAR

Pochodzący z miasta świateł i koktajli, mający w sobie wieczną magię: odrobina francuskiej brandy wzmacnia naturalne owocowe aromaty i kwiatowe nuty Amaro.

CO POTRZEBUJESZ?



Vecchio Amaro del Capo
2 cl



Solara Caffo
2 cl



Brandy
3 cl



Sok z cytryny
10 cl



Skórka z pomarańczy



1

Wymieszaj w szejkerze Vecchio Amaro del Capo, Brandy i Solare.

2

Dodaj syrop cukrowy oraz sok z cytryny.

3

Przelej wszystko do wysokiego kieliszka do drinków wypełnionego lodem oraz udekorowanego pomarańczą

CAPO SOUR

Z przyjemnością przedstawiamy Ci koktajl, który pobudzi wszystkie emocje: podobnie jak miasto Nowy Jork, z którego pochodzi.

CO POTRZEBUJESZ?



Vecchio Amaro del Capo
5 cl



Syrup cukrowy
1,5 cl



Białko jaj
1 cl



Sok z cytryny
3 cl
I cytryna do dekoracji



1 Wlej Vecchi Amaro del Capo i syrop cukrowy do krótkiego kieliszka z lodem

2 Dodaj świeżą cytrynę i białko jaj.

3 Przyozdabiamy suszoną cytryną.

MEZCALIAN **STALLION**

Meksykański wiatr dociera do wybrzeży Włoch: mezcal łączy się z kwintesencją włoskiego wermutu, wzmocnionego zapachem pomarańczy.

CO POTRZEBUJESZ?



Vecchio Amaro del Capo

1,5 cl



Red Bitter

1,5 cl



Mezcal

3 cl



Red Vermouth

3 cl



Skórka pomarańczy

1

Wlej bitter, Vecchio Amaro del Capo, Vermouth i Mezcal do kryształowej szklanki pełnej lodu.

2

Wymieszaj dokładnie wszystkie składniki.

3

Przyozdabiamy skórką pomarańczy.

NOTHING BUT NET

Według Jean-Jacquesa Rousseau Turyn to „... najpiękniejszy widok, jaki może Zachwycić oko”. Koktajl z nutą cytrusów z Kalabrii.

CO POTRZEBUJESZ?



Vecchio Amaro del Capo

3 cl



Tonic

6 cl



Ferro China Bisleri

1,5 cl



Red Vermouth

1,5 cl



Syrop cukrowy

1 cl



Listek mięty



Cytryna



Sok z cytryny

1,5 cl



1

Wlej Vecchio Amaro del Capo, Wermut i Fernet do wysokiej szklanki.

2

Dodaj tonic i sok z cytryny i udekoruj cytryną

WHITE DEL CAPO RUSSIAN

Witamy w wielkiej Rosji, gdzie temperatura jest tak niska, a jednocześnie idealna dla naszego Amaro. Koktajl posiada dodatek rozgrzewającego mleka lub śmietany.

CO POTRZEBUJESZ?



Vecchio Amaro del Capo

4 cl



Wódka

1,5 cl



Likier kawowy

1,5 cl



Śmietana

6 cl



**Mielona kawa
szczypta**



1

Wlej Vecchio Amaro del Capo do szklanki pełnej lodu, wraz z wódką i likierem kawowym.

2

Wymieszaj dokładnie wszystkie składniki i uwieńcz kremową śmietaną na powierzchni.

3

Przyprósz delikatnie mieloną kawą.

BARK `N STORMY

Przyprawy o orientalnym smaku z intensywną nutą rumu i cytrusów. Spróbuj, aby poznać smak krajów orientu, w których od wieków zakochują się artyści i podróżnicy.

CO POTRZEBUJESZ?



Vecchio Amaro del Capo
1,5 cl



Ciemny rum
1,5 cl



Sok imbirowy
1,5 cl



Gorzki napar Pimento



Sorbet cytrynowy

1

Za pomocą shakera wymieszaj Vecchio Amaro del Capo, ciemny rum i świeży sok z cytryny, a także kroplę gorzkiego naparu pimento

2

Po dokładnym wymieszaniu przelej do miedzianego kubka pełnego lodu i uzupełnij koktajl, polewając sokiem imbirowym.

3

Udekoruj świeżą miętą, liśćmi cytryny, biologicznymi żelkami lub lukrecją.

MOMO

Co przychodzi ci do głowy, gdy słyszysz, jak ktoś mówi o Kalabrii? Wiemy co: piękno natury, aromat papryczki chili ... i oczywiście Amaro del Capo

CO POTRZEBUJESZ?



Vecchio Amaro del Capo
2,5 cl



Tonic
10 cl



Red bitter
2,5 cl



**Syrop ananasowy
domowej roboty**



Papryczka chili

1 Wlej Vecchio Amaro del Capo, czerwoną gorzką i tonic do kieliszka pełnego lodu.

2 Dorzuć pozostałe dodatki aby wypełnić kieliszek

3 Podawaj z kawałkiem ananasa i ostrą papryczką chili.



CAPEPEAR COLLINS

Sycylia to miejsce, w którym morze otacza ląd. To tutaj narodził się koktajl o smaku rozmarynu i gruszek, przywołujący na świat kolory i zapachy tej wyspy.

CO POTRZEBUJESZ?



Vecchio Amaro del Capo

5 cl



Tonic

0,5 cl



Gin

5 cl



Sok gruszkowy

4,5 cl



Gałązka rozmarynu



1

Wstrząśnij dżinem i nektarem gruszkowym, wlewając je do wysokiej szklanki pełnej lodu.

2

Uzupełnij koktajl o tonic i Vecchio Amaro del Capo.

3

Udekoruj na wierzchu gałązką rozmarynu.

CAPRICCIO

Najbardziej czarujące plaże Kalabrii są tak orzeźwiające, że gaszą pragnienie utrwalonym smakiem najbardziej soczystych cytrusów.

CO POTRZEBUJESZ?



Vecchio Amaro del Capo

3 cl



Tonic



Wódka

20 ml



½ limonki



3 plasterki pomarańczy



1

Zmiażdż pomarańczę z białym cukrem i sokiem z 1/2 limonki bezpośrednio do szerokiej szklanki.

2

Dodaj lód, Vecchio Amaro del Capo i wódkę z małą ilością toniku.

3

Udekoruj pomarańczowymi skórkami i dobrze wymieszaj przed podaniem.

OLD STYLE

Zioła i kwiaty Vecchio Amaro del Capo idą w parze z intensywnym smakiem imbiru.
Niczym słodka wycieczka z Hongkongu do Kalabrii!

CO POTRZEBUJESZ?



Vecchio Amaro del Capo

2,25 cl



Grappa

1,5 cl



Piwo imbirowe

1 cl



Bitter Jerry



1

Używając techniki „Shake & Strain”, wymieszaj Vecchia Grappa Caffo z Vecchio Amaro del Capo i sokiem z 1/2 limonki.

2

Wlej wszystko do staromodnej szklanki wypełnionej lodem i przefiltruj przez warstwę cynamonu.

3

Na końcu dodaj piwo imbirowe i kilka kropli gorzkiego Jerry Thomas.



Sok z limonki



Mielony cynamon

CALABRO

Świeży i pikantny koktajl Calabro Spritz zawdzięcza swój charakterystyczny smak Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition.

CO POTRZEBUJESZ?



Vecchio Amaro del Capo
4 cl



Tonic
2,5 cl



Prosecco Brut
2,5 ml



½ limonki



plasterek cytryny



1 papryczka chili +
szczypta papryczki do smaku



sok z bergamotki



1

W kieliszku do wina wrzucić lód i wleć Vecchio Amaro del Capo Red Hot Edition.

2

Dodać Prosecco, Tonic z bergamotką Miracle i na sam koniec sok z 1/2 limonki.

3

Wszystko dobrze wymieszać, zanim udekorujesz skórką z cytryny i kawałkiem ostrej papryki.

FOLLOW US ON



WARSZAWA



GDAŃSK



POZNAŃ



WROCLAW



KRAKOW



LUBLIN



Mille Sapori Plus Sp. z. O.O.
Ul. Gierdziejewskiego 7, 02-495 Warszawa

Tel. +48 22 290 33 33

Email: biuro@millesapori.pl

Website: www.millesapori.pl

NIP: 5272633791



GRUPPO CREMONINI