

THE
HOLY
POLI
COCKTAIL



Mix it again, Sam. *Giuseppe Poli*



Mix it again, Sam.

Ich lade Sie ein, diese Cocktails auszuprobieren, kreierte durch Mixen von Handwerkskunst, Geschichte, Kultur und Geist unseres Landes.

Aber vor allem lade ich Sie ein, eine unendliche weite Welt von Kombinationen zu experimentieren, auf neue Entdeckungen zu gehen.

Wie Humphrey sagen würde: Mix it again, Sam

Jacopo Poli



SARPARITA

50 ml Sarpa Oro - Grappa
20 ml frischer Limettensaft
20 ml Triple Sec
2 Barspoon Flüssigzucker
2 Barspoon UvaViva Rossa -
Traubenbrand

GESHAKT
ORANGENSCHALE

Tequila und Grappa haben zwar ganz unterschiedliche Aromen, jedoch etwas gemeinsam; einen "starken" Charakter und eine enge Verbundenheit mit dem Land aus dem sie stammen. Sarpa Oro und UvaViva aus der Fragola-Traube sind die Protagonisten dieses 'Twist on classic Margarita', dem sie Struktur, Aroma und jene raue Harmonie verleihen, die dieses Getränk geheimnisvoll attraktiv macht.

TWIST ON CLASSIC



TWIST ON CLASSIC



AIRONE SPRITZ

50 ml Airone Rosso - Aperitivo
40 ml Fentiman's Herbal Tonic
30 ml Prosecco



BUILD
ZITRONENSCHALE

Airone Rosso ist nicht nur eine gewöhnliche Bitterspirituose, sondern eine neue Vision des Aperitifs. Seine zitrusfruchtigen, würzigen und runden Noten mischen sich harmonisch mit den grasigen Noten des Fentiman's Botanical Tonic und mit dem Prosecco zusammen, deren Bläschen dem Drink Lebhaftigkeit und Ausgewogenheit verleihen. Ein klassischer Aperitif mit Schwung.

BRANDY CRUSTA

50 ml Brandy Italiano di Poli
15 ml Cointreau
30 ml Zitronensaft
45 ml frischer Orangensaft
3 Barspoon Kristallzucker
2 Barspoon Flüssigzucker

GESHAKT
ZUCKERKRUSTE UND
ZITRONENSCHALE

Jerry Thomas würde dieser Version des Klassikers "Brandy Crusta" sicherlich zustimmen. Der Brandy Italiano di Poli ist perfekt für den puren Genuss, dank der raffinierten Destillation im Wasserbad und der Reifung von mindestens 3 Jahren im Eichenfass. Doch eignet er sich auch hervorragend zum Mixen. Ein Cocktail mit mehr als 100 Jahren Geschichte bekommt neue milde Geschmacksakzente.

TWIST ON CLASSIC



TWIST ON CLASSIC



FROM LIMA TO BASSANO



50 ml UvaViva Rossa -
Traubenbrand
20 ml Wasser
20 ml Limettensaft
4 Barspoon Kristallzucker
30 gr Ananas, zerstoßen

GESHAKT / THROWN
LIMETTE UND ANANASBLÄTTER

Es ist die Idee eines Pisco Punch, der mit UvaViva Rossa neu interpretiert wird. Die typische wilde Note der Fragola-Traube verleiht dem Drink ein reicheres Aroma als der im Originalrezept verwendete Pisco. Der tropische Geschmack der Ananas rundet den Drink ab. Ein perfekter Sommerdrink. Was soll ich dazu sagen... ein Pisco-Punsch im italienischen Stil.

NEGRONI DEI DUE LEONI

TWIST ON CLASSIC

45 ml Campari
30 ml Gran Bassano Rosso -
Vermouth
15 ml Marconi 46 - Gin

BUILD
LIMETTENSCHALE



Die Ikone der italienischen Drinks weltweit, die zu 100% aus 'Made in Italy'- Produkten hergestellt werden: Vermouth Gran Bassano Rosso und Gin Marconi 46. Dank den Gin-Botanicals hat der Drink einen weichen und balsamischen Auftakt. Nach einigen Sekunden gibt der Vermouth seine bitteren Noten ab, die sich mit Campari verbinden und in einem angenehm bitteren Finale münden. Ein Negroni-Doc mit einem zusätzlichen Twist.

TWIST ON CLASSIC



ZOMBIE



- 30 ml Elisir Camomilla Poli
- 20 ml Rhum Clément Canne Bleue
- 15 ml reife Ananas, zentrifugiert
- 20 ml Sprudelwasser
- 1 Barspoon Kristallzucker
- 10 ml Limettensaft
- 1 Passionsfrucht

BUILD
ÄTHERISCHES LIMETTENÖL

In dieser Neuinterpretation des Zombies, ein Klassiker der Tiki Culture, haben wir dem Drink mit den typischen tropischen Noten, einen italienischen Touch durch den Elisir Camomilla verliehen. Die Alkoholstärke des Rums begleitet den Geschmack und verleiht eine pflanzliche Note. Das Aroma der Kamille vermischt sich gut mit dem frischen Ananas-Soda, wodurch die Süße des Drinks reduziert wird und in einem blumigen Finale mündet.

J.P.C.

35 ml Elisir China Poli
25 ml Vaca Mora - Amaro
20 ml Marconi 46 - Gin

THROWN
LIMETTENSCHALE / ZITRONE



SIGNATURE



Dieser Drink eignet sich mit seiner Bitternote sowohl als Aperitif als auch als Digestif. Im J. P. C. kommt die "bittere" Note des Elisir China sofort zum Ausdruck, die grasartige Minzfrische des Vaca Mora verleiht dem Cocktail den perfekten Ausgleich. Durch die balsamischen Noten des Gins Marconi 46 entsteht eine Harmonie und die perfekte Balance.

SIGNATURE



FORESTA NERA

30 ml Marconi 46 - Gin
30 ml Kakaolikör
45 ml Himbeerpüree
2 Barspoon Kristallzucker
15 ml Limettensaft
Halbsteif geschlagene Sahne
oben drauf



GESHAKT
SCHOKOLADENSPLITTER

Ein "Dessertgetränk" wie es sich gehört -inspiriert vom gleichnamigen Kuchen, der Schwarzwälder Torte - wo die Zutaten wie Schlagsahne, Himbeeren und Kakaocreme wiederzufinden sind. Der eigentliche Twist stellt die Verwendung von Marconi 46 Gin dar, der dem Getränk balsamische Noten verleiht, die gut zu Himbeeren passen. Der Gaumen wird für den nächsten Schluck wunderbar erfrischt.

MIDNIGHT LULLABY

30 ml Liquirizia Poli (Grappa mit Lakritzaufguss)
35 ml White Lightnin' Moonshine
10 ml Bourbon Whiskey
10 ml Miele Poli (Grappa mit Akazienhonig-Aufguss)

THROW / STIR
ZITRONEN- UND ORANGENSCHALE

Inspiziert vom berühmten "Rusty Nail", wo der Charakter des Scotch Whiskys sich mit der Süße des Honiglikörs verbindet. In diesem Twist wird die raue Stärke des Moonshine mit dem aromatischen Touch der Liquirizia di Poli abgestimmt. Der Drink ist ausgewogen, hat einen weichen Auftakt, lässt dem unverwechselbaren Geschmack der Lakritz Raum und das Finale gestaltet sich sauber elegant.



SIGNATURE



Cocktails von HBE | Andrea Clerici und Emilio Masdea

A collection of silverware items including a large shaker with a textured cap, a small glass, a fork, and a pair of tongs, all arranged on a reflective surface. The items are rendered in a light, semi-transparent style.

POLI
1898

VIA MARCONI 46 - 36060 SCHIAVON (VI) - ITALIA
INFO@POLIGRAPPA.COM - WWW.POLIGRAPPA.COM