



Mix it again, Sam.

Vi invito a provare questi cocktails creati miscelando artigianalità, storia, cultura e lo spirito della nostra terra.

Ma soprattutto vi invito a sperimentare un mondo infinito di abbinamenti tutto da scoprire.

Come direbbe Humphrey, Mix it again, Sam.

Jacopo Poli



SARPARITA

50 ml Sarpa Oro - Grappa 20 ml succo di lime fresco 20 ml Triple Sec 2 barspoon zucchero liquido 2 barspoon UvaViva Rossa acquavite di uva

SHAKERATO SCORZA DI ARANCIA TWIST ON CLASSIC

Il Tequila e la Grappa, pur esprimendo aromi completamente diversi, hanno in comune un carattere "forte" e strettamente legato alla terra dalla quale provengono. Sarpa Oro e UvaViva da uva Fragola sono i protagonisti di questo twist del classicissimo Margarita, al quale aggiungono struttura, aroma e quella ruvida armonia che rende questo drink misteriosamente attraente.



AIRONE SPRITZ

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

BUILD SCORZA DI LIMONE

Airone Rosso non è il solito bitter ma una nuova visione dell'aperitivo.

Le sue note agrumate, speziate e rotonde si uniscono armonicamente alle note erbacee della Botanical Tonic di Fentiman's e al Prosecco, le cui bollicine conferiscono al drink vivacità ed equilibrio.

Un aperitivo classico, con brio.

BRANDY CRUSTA

50 ml Brandy Italiano di Poli 15 ml Cointreau

30 ml succo di limone 45 ml succo di arancia fresca

3 barspoon zucchero semolato

2 barspoon zucchero liquido

SHAKERATO CRUSTA DI ZUCCHERO E SCORZA DI LIMONE

Jerry Thomas approverebbe di certo questa versione del classico "Brandy Crusta". Il Brandy Italiano di Poli nasce perfetto per la bevuta liscia, grazie alla raffinatezza di una distillazione a bagnomaria e alla maturazione di almeno 3 anni in rovere, ma si presta perfettamente anche alla miscelazione. Un cocktail con più di 100 anni di storia si veste così di una nuova delicatezza.





FROM LIMA TO BASSANO

50 ml UvaViva Rossa acquavite di uva 20 ml acqua 20 ml succo di lime 4 barspoon zucchero semolato 30 gr ananas pestato

SHAKERATO / THROWN LIME E FOGLIE DI ANANAS

L'idea è quella di un Pisco Punch reinterpretato utilizzando UvaViva Rossa. Il distillato di uva conferisce al drink un aroma più ricco rispetto al Pisco della ricetta classica, donando la tipica nota selvatica dell'uva Fragola. L'ananas completa il drink con il suo sapore tropicale perfetto per una bevanda estiva. Che dire... un Pisco Punch con lo stile italiano.

NEGRONI DEI DUE LEONI

45 ml Campari 30 ml Gran Bassano Rosso vermouth 15 ml Marconi 46 - gin

BUILD SCORZA DI LIME

L'icona dei drink italiani nel mondo preparato con prodotti 100% made in Italy: il vermouth Gran Bassano Rosso e il gin Marconi 46. Il drink ha un ingresso morbido e balsamico grazie alle botaniche del gin. Dopo qualche secondo il vermouth sprigiona le sue note bitter che si legano con il Campari, lasciando un finale piacevolmente amaro. Un Negroni doc, con un twist in più.







ZOMBIE

30 ml Elisir Camomilla Poli 20 ml Rhum Clément Canne Bleue 15 ml centrifuga di ananas matura 20 ml acqua gasata 1 barspoon zucchero semolato 10 ml succo di lime 1 passion fruit

BUILD OLI ESSENZIALI DI LIME

In questa rivisitazione dello Zombie, un classico della Tiki Culture, abbiamo aggiunto alle tipiche note tropicali del drink un tocco di italianità grazie all'Elisir Camomilla. La potenza alcolica del rhum accompagna i sapori conferendo una nota vegetale. Il sapore della camomilla ben si lega con la soda di ananas fresco tagliando la dolcezza del drink e lasciando un finale floreale.

J.P.C.

35 ml Elisir China Poli 25 ml Vaca Mora - amaro 20 ml Marconi 46 - gin

THROWN SCORZA DI LIME / LIMONE

Questo drink si presta, con la sua nota amaricante, sia come aperitivo strutturato sia come digestivo dopo cena. Nel J.P.C. l'Elisir China si presenta immediatamente con la sua nota "bitter", ben compensata dalla freschezza erbacea e mentolata dell'amaro Vaca Mora. Le note balsamiche del gin Marconi 46 armonizzano il tutto donando al cocktail un equilibrio perfetto.





FORESTA NERA

30 ml Marconi 46 - gin 30 ml liquore al cacao 45 ml purea di lamponi 2 barspoon zucchero semolato 15 ml succo di lime Top di panna semi-montata

SHAKERATO
SCAGLIE DI CIOCCOLATO

Un "dessert drink" a regola d'arte, ispirato all'omonima torta tedesca, di cui ritroviamo la panna montata, i lamponi e la crema di cacao. Il vero twist è rappresentato dall'utilizzo del gin Marconi 46, che conferisce al drink note balsamiche che ben si sposano con il lampone e che lasciano il palato pulito e fresco per il sorso successivo.

MIDNIGHT LULLABY

30 ml Liquirizia Poli (Grappa con infusione di radice di liquirizia)
35 ml White Lightnin' Moonshine
10 ml Bourbon Whiskey
10 ml Miele Poli (Grappa con infusione di miele di Acacia)

THROW / STIR SCORZA DI LIMONE E ARANCIA

SIGNATURE Cocktails a cura di HBE | Andrea Clerici ed Emilio Masdea

Ispirato al famoso "Rusty Nail", dove il carattere dello scotch whisky si unisce alla dolcezza del liquore al miele. In questo twist la ruvida potenza del Moonshine si abbina sapientemente al tocco aromatico della Liquirizia di Poli. Il drink è bilanciato, con un ingresso morbido che lascia poi spazio all'inconfondibile gusto della radice di liquirizia, in un finale pulito ed elegante.



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