



Italicus ist der neuen Trend-Drink!

Italicus gehört zur Kategorie der italienischen Rosolios und enthält dementsprechend gelbe Rosenblätter als eines seiner Botanicals.

Die Hauptzutat ist aber die Bergamotte, eine Zitrusfrucht-Kreuzung aus süßer Limette und Bitterorange.

Alle verwendeten Zutaten stammen aus Italien. Neben den Bergamotten und dem Getreidebrand, der als Basis dient, enthält Italicus außerdem noch Zedern, Kamille, Lavendel und Zitronenmelisse.



ITALICUS

ROSOLIO DI BERGAMOTTO

Stefan Meier KG
Tabakwaren & Whisky
Rathausgasse 26
79098 Freiburg

tabakmeier.com

CALABRIAN LEMONADE



4cl Italicus mit dem Saft einer halben Limette vermischen, das Glas zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen und mit Sprite aufgiessen. Sehr süß aber LECKER!



SOPHIA

4cl Italicus mit 20cl Ginger Ale und 2-3cl frischem Orangensaft vermischen und auf Eis kalt-rühren.

MEDICO FUMO



2cl Kilchoman Machir Bay Whisky, 5cl Italicus und 20cl TH Spicy Ginger mischen und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.



TOMTETOM

4 cl Tomatensaft mit 4cl Italicus, 2cl Limettensaft und 2cl Eagle Rare Bourbon vermischen und auf Eis kaltrühren.
Für die Inspiration zu diesem Drink bedanken wir uns bei Thomas Thelen und dem Team der One Trick Pony Bar.

GALLICUS



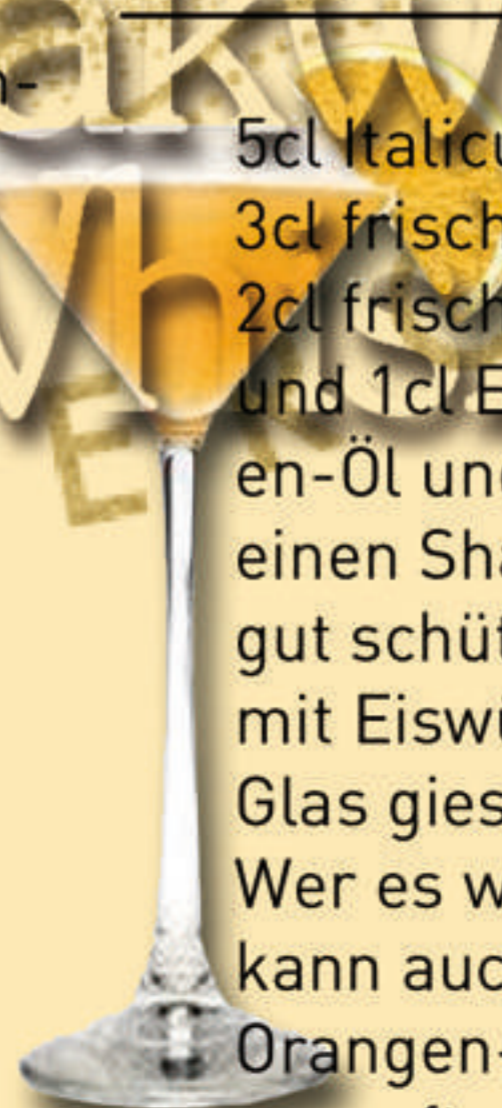
2cl Italicus in ein Sektglas füllen und mit Prosecco aufgiessen. Mit Oliven auf einem Spieß garnieren.

APERICUS



4cl Italicus, 2cl Aperot und 20cl TH Bitter Lemon mischen und das Glas mit Eiswürfeln auffüllen

D'OLIVIO



5cl Italicus, 2-3cl Vodka, 3cl frischer Orangensaft, 2cl frischer Zitronensaft und 1cl Extra Virgin Oliven-Öl und 3 Eiswürfeln in einen Shaker geben, sehr gut schütteln und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas giessen.
Wer es weniger süß mag kann auch weniger Orangen- und mehr Zitronensaft verwenden

G.T.I. (Gin+Tonic+Italicus)



4cl Italicus mit 2cl NB Gin und 20cl 1724 Tonic Water mischen und das Glas mit Eiswürfeln auffüllen