

SIGNATURES

Exclusive cocktail manual

bler
lie

italian spirits

INDICE

SIGNATURE COCKTAILS

SunseTS	6
Caffettino?	6
L'Elisir di Franz	7
Mediterranean Freshness	7
Stormy Weather	8
Don Sour	8
Alice Through the Glass	9
The Bitter, the Better	9
Countryside Fizz	10
Gibson Karst	10
Preparazioni	11

DON VENERIS

French Breakfast	14
Un Missionario ai Caraibi	14
Don Veñeris	15
Il Conte e il Don	15
Man in a Hat	16
Preparazioni	17

CLASSICS

Blu Lie Mule	20
Blu Lie Banger	20
Tonico Mediterraneo	21
The Liar Club	21
Lie Martini	22
Don Black/Don White	22
Cosmic Lie	23
Great Lie	23
Blu Lie Smash	24
Horse Fever	24



SIGNATURE COCKTAILS

Signature Cocktails creati ad hoc per invogliare,
coinvolgere e istruire il cliente/barman a
massimizzare il potenziale dei prodotti della
famiglia “Blu Lie”.

SunseT^{15%}

Fresco | Indulgente | Facile

Blu Lie Vodka fa da palco affinché la dolcezza di ananas e vaniglia splendano insieme alla freschezza degli agrumi.

INGREDIENTI

40 ml Blu Lie Vodka
15 ml Aperol
20 ml Ananas Real
20 ml Succo di Lime Fresco
3 Gocce Estratto di Vaniglia
2 Foglie di Ananas e 1 Ciliegia

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in un blender/shaker.
Frullare/shakerare e una volta raggiunta la diluizione desiderata filtrare in un bicchiere con il ghiaccio nuovo.
Decorare.

GHIACCIO

Ghiaccio Pilè

BICCHIERE

Tiki Mug/Rock Glass

Caffettino?^{29%}

Complesso | Raffinato | Digestivo

Il gusto di Blu Lie Vodka Coffee unito a quello di Don Veneris Amaro danno vita a qualcosa di magico in questa reinterpretazione del Black Russian.

INGREDIENTI

20 ml Blu Lie Vodka
40 ml Blu Lie Vodka Coffee
30 ml Don Veneris Amaro
2 Dash Bitter Nocciola
Chicco di Caffè

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in un mixing glass.
Mescolare e una volta raggiunta la diluizione desiderata versare in un bicchiere con il ghiaccio nuovo.
Decorare.

GHIACCIO

Cubone

BICCHIERE

Rock Glass

L'Elisir di Franz

11%

Dissetante | Secco | Sorprendente

Più di un semplice gin & tonic. Blu Lie Gin e i suoi sapori vi trasporteranno all'interno di un cocktail che vi farà sentire in un giardino mediterraneo.

INGREDIENTI

50 ml Blu Lie Gin
20 ml Cordiale di Pompelmo e Salvia [1]
4 Gocce Assenzio
Top Acqua Tonica
Twist Limone

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti direttamente nel bicchiere con il ghiaccio.
Colmare con ghiaccio e Acqua Tonica.
Mescolare.
Decorare.

GHIACCIO

Ghiaccio a Cubi

BICCHIERE

Collins

Mediterranean Freshness

10,5%

Vivace | Versatile | Frizzante

Note aspre e floreali, bilanciate dal miele, si accostano al gusto mediterraneo di Blu Lie Gin.

INGREDIENTI

40 ml Blu Lie Gin
10 ml Liquore al Sambuco
30 Succo di Limone Fresco
20 Sciroppo di Miele [2]
Top Soda al Pompelmo
Ciuffo di Menta

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti direttamente nel bicchiere con il ghiaccio.
Colmare con ghiaccio e Soda al Pompelmo.
Mescolare.
Decorare.

GHIACCIO

Ghiaccio a Cubi

BICCHIERE

Collins

Stormy Weather ^{8%}

Pungente | Aspro | Beverino

Don Veneris Amaro unito al lime e allo speziato dello zenzero crea un'atmosfera simile a quella di un monsone tropicale.

INGREDIENTI

40 ml Don Veneris Amaro
10 ml Brandy
15 ml Succo di Lime Fresco
Top Ginger Beer
Fetta di Lime

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti direttamente nel bicchiere con il ghiaccio.
Colmare con ghiaccio e Ginger Beer.
Mescolare.
Decorare.

GHIACCIO

Ghiaccio a Cubi

BICCHIERE

Collins

Don Sour ^{9%}

Sour | Stimolante | Classico

Un classico sour con Don Veneris Amaro per accontentare tutti i palati.

INGREDIENTI

45 ml Don Veneris Amaro
25 ml Limone
20 ml Zucchero
10 ml Albume
2 Dash Angostura
Twist Limone

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in uno shaker.
Shakerare e una volta raggiunta la diluizione desiderata filtrare e shakerare una seconda volta senza ghiaccio.
Versare in un bicchiere con il ghiaccio nuovo.
Decorare.

GHIACCIO

Ghiaccio a Cubi

BICCHIERE

Rock Glass

Alice Through the Glass

6,5%

Fruttato | Agrodolce | Tranquillo

Blu Lie Bergamotto e Tangerino si rivela perfetto per uno sparkling cocktail ideale per tutte le occasioni.

INGREDIENTI

30 ml Blu Lie Bergamotto e
Tangerino
60 ml Succo di Arancia Fresco
15 ml Sciroppo Frutti Rossi
(Granatina)
Top Prosecco
Arancia

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti
direttamente nel bicchiere con il
ghiaccio.
Colmare con ghiaccio e Prosecco.
Mescolare.
Decorare.

GHIACCIO

Ghiaccio a Cubi

BICCHIERE

Balloon/Calice

The Bitter, the Better

15,5%

Aperitivo | Amaro | Intrigante

Un twist sull'Americano, l'aperitivo per eccellenza, con le note tostate del caffè di Blu Lie Vodka Coffee.

INGREDIENTI

20 ml Blu Lie Vodka Coffee
30 ml Vermouth Rosso
20 ml Campari
Top Soda
Twist Arancia

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti
direttamente nel bicchiere con il
ghiaccio.
Colmare con la soda.
Mescolare.
Decorare.

GHIACCIO

Cubone

BICCHIERE

Rock Glass

Countryside Fizz

10,5%

Aromatico | Rurale | Delizioso

Blu Lie Foglie di Ulivo e Rosmarino vi farà sentire in una masseria attraverso questa nostra versione di un Fizz balsamica e fresca.

INGREDIENTI

40 ml Blu Lie Foglie di Ulivo e Rosmarino
10 ml Blu Lie Vodka
30 ml Succo di Limone Fresco
20 ml Sciroppo di Cardamomo [3]
10 ml Albume
Top Ginger Beer
Ramo di Rosmarino

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in uno shaker. Shakerare e una volta raggiunta la diluizione desiderata filtrare e shakerare una seconda volta senza ghiaccio. Versare in un bicchiere con il ghiaccio nuovo. Colmare con ghiaccio e Ginger Beer.
Decorare.

GHIACCIO

Ghiaccio a Cubi

BICCHIERE

Collins

Gibson Karst

30,5%

Arrogante | Meditativo | Esperto

Per i bevitori con carattere abbiamo creato un cocktail pieno e intrigante dove Blu Lie Kren e Sale arriva al palato e ne prende pieno possesso, esaltando le note sapide.

INGREDIENTI

60 ml Blu Lie Kren e Sale
20 ml Vermouth Extra Dry
3 Spruzzate di Salamoia
1 spruzzata Bitter al Cedro Cipollina

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in un mixing glass.
Mescolare e una volta raggiunta la diluizione desiderata versare nella coppetta precedentemente spruzzata con la salamoia.
Decorare.

GHIACCIO

No Ghiaccio

BICCHIERE

Coppetta

Preparazioni

[1] Cordiale di Pompelmo e Salvia:

Unire quantità uguali di Zucchero e bucce di pompelmo (evitando la parte bianca), mescolare e lasciare in infusione per 24 ore a temperatura ambiente. Filtrare.

Preparare un infuso con 500 ml di acqua e 15g di foglie di salvia, portare a bollore e lasciar sobbollire 5 minuti a fuoco basso. Lasciar raffreddare per 20 minuti. Filtrare.

Unire le due preparazioni per ottenere uno sciroppo in proporzioni 1:1 (es. 500g infuso con 500g di zucchero al pompelmo).

Etichettare con nome e data di preparazione.

Conservare in frigo.

[2] Sciroppo di Miele:

Unire 8 parti di miele con 2 parti di acqua (es. 80g miele e 20g acqua).

Mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo e meno denso.

Etichettare con nome e data di preparazione.

Conservare in frigo.

[3] Sciroppo di Cardamomo (metodo 1):

Preparare un infuso con 500 ml di acqua e 10g di cardamomo. Portare l'acqua ad ebollizione, aggiungere il cardamomo grossolanamente pestato, far sobbollire per 5 minuti a fuoco basso. Lasciar raffreddare per 20 minuti. Filtrare.

Usare l'infuso di cardamomo per fare uno sciroppo in proporzioni 2:1 (es. 500g infuso con 1000g di zucchero).

Etichettare con nome e data di preparazione.

Conservare in frigo.

[4] Sciroppo di Cardamomo (metodo 2):

Preparare uno sciroppo di Zucchero in proporzioni 2:1 (es. 500g acqua e 1000g zucchero) e aggiungere 8 gocce di bitter al cardamomo.

Etichettare con nome e data di preparazione.

Conservare in frigo.



DON VENERIS

Cocktails creati per esaltare il profilo sensoriale di "Don Veneris Amaro" by Blu Lie attraverso combinazioni di gusti, tecniche e stili.

French Breakfast

26%

Amabile | Sostenuto | Fumoso

Una rivisitazione dell'Old Fashioned dove il whiskey viene accompagnato dalle dolci, speziate e avvolgenti note di Don Veneris Amaro.

INGREDIENTI

25 ml Don Veneris Amaro
45 ml Irish Whiskey
10 ml Sciropo d'Acero
2 Dash Bitter al Cioccolato
Affumicatura di Quercia [1]

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in un mixing glass.
Mescolare e una volta raggiunta la diluizione desiderata versare in un bicchiere con il ghiaccio nuovo.
Decorare.
Affumicare il drink.

GHIACCIO

Cubone/Ghiaccio a Cubi

BICCHIERE

Rock Glass

Un Missionario ai Caraibi

13%

Tropicale | Estivo | Tiki

Il profilo balsamico e speziato di Don Veneris Amaro viene sfruttato in questo drink per creare un drink dall'atmosfera caraibica.

INGREDIENTI

15 ml Don Veneris Amaro
40 ml Rum Scuro Jamaicano
15 ml Succo di Lime Fresco
60 ml Succo di Arancia Fresco
20 ml Orzata
2 Gocce Bitter alla Fava Tonka
2 Dash Angostura
2 Dash Assenzio
Fetta di Arancia + Ciliegia

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in un blender/nello shaker.
Frullare/shakerare e una volta raggiunta la diluizione desiderata filtrare in un bicchiere con il ghiaccio nuovo.
Decorare.

GHIACCIO

Ghiaccio Pilè/Ghiaccio a Cubi

BICCHIERE

Tiki Mug/Collins

Don Veñeris ^{8%}

Sour | Affumicato | Evergreen

Don Veneris Amaro sfodera il suo profilo erbaceo per esaltare le sfumature vegetali della mela e quelle affumicate del mezcal in questo long drink dove l'estate e l'inverno si fondono.

INGREDIENTI

30 ml Don Veneris Amaro
20 ml Mezcal
20 ml Limone
15 ml Zucchero
2 Fette di Zenzero
Top Succo di Mela Limpido
Cresta di Mela + Ciuffo di Menta

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in uno shaker, compreso lo zenzero fresco, e pestare.
Shakerare e una volta raggiunta la diluizione desiderata filtrare in un bicchiere con il ghiaccio nuovo.
Colmare con succo di mela
Decorare.

GHIACCIO

Ghiaccio a Cubi

BICCHIERE

Collins

Il Conte e il Don ^{24,5%}

Elegante | Classico | Irriverente

Un incontro interessante tra il Negroni e Don Veneris Amaro dal quale vengono sprigionati gusti floreali e mediterranei.

INGREDIENTI

30 ml Don Veneris Amaro
30 ml Blu Lie Gin
30 ml Vermouth Extra Dry
Twist Limone/Fiore di Camomilla

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in un mixing glass.
Mescolare e una volta raggiunta la diluizione desiderata versare nella coppetta precedentemente raffreddata.
Decorare.

GHIACCIO

No Ghiaccio

BICCHIERE

Coppetta

Man in a Hat ^{27%}

Adulto | Intrigante | Contemplativo

Un cocktail nel quale i sapori di camomilla e frutta secca di Don Veneris Amaro e le note di frutti rossi dello sherry vengono spalleggiate dal carattere del cognac.

INGREDIENTI

40 ml Don Veneris Amaro
30 ml Cognac
20 ml Sherry
4 Gocce Assenzio
2 Dash Angostura
Twist Arancia

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in un mixing glass.
Mescolare e una volta raggiunta la diluizione desiderata versare nella coppetta precedentemente raffreddata.
Decorare.

GHIACCIO

No Ghiaccio

BICCHIERE

Coppetta

Preparazioni

[1] Affumicatura di Quercia:

Bruciare trucioli di quercia alimentare (per affumicatura) utilizzando un affumicatore professionale per il singolo bicchiere o con beccuccio flessibile. Fino a che l'orlo del bicchiere non sarà pieno di fumo.



ble
lie

ble
lie

gin mediterraneo



CLASSICS

Cocktail Classici di cui composizione e dosi sono state rivisitate per esaltare al meglio il profilo di ogni prodotto del portfolio “Blu Lie”.

Blu Lie Mule

11,5%

Vodka

Il nostro Moscow Mule.

INGREDIENTI

50 ml Blu Lie Vodka
15 ml Succo di Lime Fresco
100 ml Ginger Beer
Ciuffo di Menta/Fetta di Lime

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti direttamente nel bicchiere con il ghiaccio.
Colmare con ghiaccio e Ginger Beer.
Mescolare.
Decorare.

GHIACCIO

Ghiaccio a Cubi

BICCHIERE

Collins

Blu Lie Banger

12%

Vodka

Il nostro Harvey Wallbanger.

INGREDIENTI

45 ml Blu Lie Vodka
100 ml Succo di Arancia Fresco
15 ml Galliano
10 ml Sciroppo di Zucchero
Fetta di Arancia

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti direttamente nel bicchiere con il ghiaccio.
Colmare con ghiaccio e mescolare.
Decorare.

GHIACCIO

Ghiaccio a Cubi

BICCHIERE

Collins

Tonico Mediterraneo

10,5%

Gin

Il nostro Gin Tonic.

INGREDIENTI

50 ml Blu Lie Gin
150 ml Acqua Tonica
Twist Limone

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti direttamente nel bicchiere con il ghiaccio.
Colmare con ghiaccio e Acqua Tonica.
Mescolare.
Decorare.

GHIACCIO

Ghiaccio a Cubi

BICCHIERE

Collins

The Liar Club

14%

Gin

Il nostro Clover Club.

INGREDIENTI

45 ml Blu Lie Gin
20 ml Sciroppo di Lamponi
30 ml Succo di Limone Fresco
Albumi (Schiumogeno)
Ciliegia

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in uno shaker.
Shakerare. Una volta raggiunta la diluizione desiderata filtrare in uno shaker vuoto e shakerare una seconda volta senza ghiaccio. Filtrare in una coppetta precedentemente raffreddata.
Decorare.

GHIACCIO

No Ghiaccio

BICCHIERE

Coppetta

Lie Martini

32,5%

Gin/Vodka

Il nostro Martini Cocktail.

INGREDIENTI

70 ml Blu Lie Gin/Blu Lie Vodka
20 ml Vermouth Extra Dry
Oliva/Twist Limone

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in un mixing glass.
Mescolare e una volta raggiunta la diluizione desiderata versare nella coppetta precedentemente raffreddata.
Decorare.

GHIACCIO

No Ghiaccio

BICCHIERE

Coppetta

Don Black Don White

28%

19%

Don Veneris

Il nostro Black Russian/White Russia.

INGREDIENTI

15 ml Don Veneris Amaro
50 ml Blu Lie Vodka
25 ml Liquore al Caffè
(30 ml Panna)
(Cacao in Polvere)

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti (tranne la panna) nel mixing glass/direttamente nel bicchiere con il ghiaccio.
Mescolare e una volta raggiunta la diluizione desiderata versare in un bicchiere con ghiaccio nuovo.
(Colmare con panna).
Decorare.

GHIACCIO

Cubone/Ghiaccio a Cubi

BICCHIERE

Rock Glass

Cosmic Lie

20%

Bergamotto e Tangerino

Il nostro Cosmopolitan.

INGREDIENTI

30 ml Blu Lie Vodka
20 ml Blu Lie Bergamotto e
Tangerino
15 ml Triple Sec
15 ml Succo di Lime Fresco
25 ml Succo di Cranberry
Twist Arancia

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in uno shaker.
Shakerare e una volta raggiunta la diluizione desiderata filtrare in una coppetta precedentemente raffreddata.
Decorare.

GHIACCIO

No Ghiaccio

BICCHIERE

Coppetta

Great Lie

30,5%

Coffee

Il nostro Godmother.

INGREDIENTI

45 ml Blu Lie Coffee
45 ml Amaretto
Twist Arancia

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti nel mixing glass.
Mescolare e una volta raggiunta la diluizione desiderata versare in un bicchiere con ghiaccio nuovo.
Decorare.

GHIACCIO

Cubone/Ghiaccio a Cubi

BICCHIERE

Rock Glass

Blu Lie Smash ^{16%}

Foglie di Ulivo e Rosmarino

Il nostro Basil Smash.

INGREDIENTI

20 ml Blu Lie Foglie di Ulivo e Rosmarino
30 ml Blu Lie Gin
30 ml Succo di Limone Fresco
20 ml Sciroppo di Zucchero
4/5 Foglie di Basilico

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in uno shaker.
Shakerare e una volta raggiunta la diluizione desiderata filtrare in un bicchiere con ghiaccio nuovo.
Decorare.

GHIACCIO

Ghiaccio a Cubi

BICCHIERE

Rock Glass

Horse Fever ^{19%}

Krean e Sale

Il nostro Penicillin.

INGREDIENTI

30 ml Blu Lie Kren e Sale
20 ml Scotch Blended
5 ml Scotch Torbato
20 ml Succo di Limone Fresco
20 ml Sciroppo di Miele
2 Pezzi di Zenzero Fresco
Fetta di Zenzero

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti in uno shaker.
Shakerare e una volta raggiunta la diluizione desiderata filtrare in un bicchiere con ghiaccio nuovo.
Decorare.

GHIACCIO

Ghiaccio a Cubi

BICCHIERE

Rock Glass

blu
lie

italian spirits

“Il mare è un immenso deserto dove
l'uomo non è mai solo, perché sente
fremere la vita ai suoi fianchi.”

Jules Verne

blu
lie

italian spirits