



P31  
GREEN SPRITZ

# MASTER DRINKS MENU

P31 APERITIVO GREEN

# P31 GREEN SPRITZ



## INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

Tre parti P31 Aperitivo Green / *Three parts P31 Aperitivo Green*

Tre parti Prosecco / *Three parts Prosecco*

Una parte di soda o acqua gassata / *One part Soda or Sparkling water*

Gocce di lime / *Drops of lime*

## PREPARAZIONE / *PREPARATION*

Si prepara direttamente nel calice colmo di ghiaccio.

Mettete tre parti di P31, tre parti di prosecco,  
una parte di soda o acqua gassata e gocce di lime.

Decorate con lime o fettina di mela o cetriolo e rosmarino.

*Prepare directly into the glass full of ice.*

*Put three parts P31, three parts prosecco,  
one part soda or sparkling water and lime drops.*

*Decorate with lime or a slice of apple or cucumber and rosemary.*



# P31 NEGRONI GREEN



## INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

3cl P31 Aperitivo Green / *3cl P31 Aperitivo Green*

3cl Gin / *3cl Gin*

3cl Vermouth Superiore Bianco / *3cl Vermouth Superiore Bianco*

Guarnizione con ricciolo di buccia di limone o lime / *Lemon or lime peel swirl  
garnish*

## PREPARAZIONE / *PREPARATION*

Riempire il classico bicchiere da cocktail con ghiaccio.

Versare P31 Aperitivo Green, Vermouth e Gin. Riempire il bicchiere con acqua tonica e guarnire con twist di limone o lime.

*Fill the cocktail glass with ice and pour P31 Aperitivo Green, Vermouth and Gin.*

*Top up with tonic water and garnish with lemon or lime twist.*



# P31 MARTINI GREEN



## INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

2cl P31 Aperitivo Green / *2cl P31 Aperitivo Green*

4cl Gin / *4cl Gin*

1cl Vermouth Dry / *1cl Vermouth Dry*

Buccia di limone strizzata / *Squeezed lemon peel*

Guarnizione con oliva / *Olive*

## PREPARAZIONE / *PREPARATION*

Si prepara nel mixing glass.

Mettete gli ingredienti selezionati: P31 Aperitivo Green, Vermouth Dry, Gin e ghiaccio. Strizzate la buccia di limone e mescolate.

Servite in una coppetta cocktail ghiacciata.

Tocco finale: decorate con oliva

*Throw all ingredients in a mixing glass: P31 Aperitivo Green, Dry Vermouth, Gin and ice. Squeeze lemon peel and stir well. Serve in a chilled cocktail glass and garnish with an olive.*



# P31 VODKA MARTINI GREEN



## INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

2cl P31 Aperitivo Green / *2cl P31 Aperitivo Green*  
4cl Vodka / *4cl Vodka*

1cl Vermouth Dry / *1cl Vermouth Dry*

Buccia di limone strizzata / *Squeezed lemon peel*

Guarnizione con ricciolo di buccia di limone o lime / *Garnish with lemon peel or lime curl*

## PREPARAZIONE / *PREPARATION*

Si prepara nel mixing glass.

Mettete gli ingredienti selezionati: P31, Vermouth Dry, Vodka e ghiaccio, strizzate la buccia di limone e mescolate.

Servite poi in una coppetta cocktail ghiacciata.

Tocco finale, decorate con ricciolo di buccia di limone o lime.

*Pour ingredients in mixing glass: P31, Dry Vermouth, Vodka and ice. Squeeze lemon peel and stir well. Serve in a chilled cocktail glass and garnish with a swirl of lemon peel (or lime).*



# P31 ON THE ROCKS



## INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

P31 Aperitivo Green / *P31 Aperitivo Green*  
Cubetti di ghiaccio / *Ice cubes*  
Fettina di lime / *Slice of lime*

## PREPARAZIONE / *PREPARATION*

Si prepara direttamente su uno shooter glass  
con o senza ghiaccio a piacimento.

A completamento di un pasto, P31 può anche essere bevuto liscio,  
a temperatura ambiente o “on the rocks”, avendo particolari  
proprietà digestive grazie all’infuso di erbe con cui è preparato.

*Prepare in a shooter glass with or without ice at discretion.  
P31 Aperitivo Green tasted straight, at room temperature or “On the Rocks”  
is a perfect after meal drink with unique digestive properties  
thanks to the balanced infusion and the perfect combination of the herbs.*



# P31 GREEN TONIC



## INGREDIENTI / *INGREDIENTS*

3cl P31 Aperitivo Green / *3cl P31 Aperitivo Green*  
3cl Gin / *3cl Gin*

Tonica fino a riempire il bicchiere / *Tonic water to top up*  
Twist di limone o lime / *Lemon or lime twist*

## PREPARAZIONE / *PREPARATION*

Riempire il classico bicchiere da cocktail con ghiaccio, versare P31 Aperitivo Green e Gin. Riempire il bicchiere con acqua tonica e guarnire con twist di limone o lime.

*Fill a tumbler with ice, add P31 Aperitivo Green and Gin, top with Tonic water and garnish with lime twist.*



# WALK IN THE PARK



## INGREDIENTI / INGREDIENTS

3,5 cl P31 Aperitivo Green / 3,5 cl P31 Aperitivo Green  
3,5 cl Cocchi Americano Bianco / 3,5 cl Cocchi Americano Bianco  
3,5 cl Biancosarti / 3,5 cl Biancosarti  
0,5 cl acqua minerale / 0,5 cl mineral water

## PREPARAZIONE / PREPARATION

Si prepara nel tumbler con ghiaccio. Mettete P31 Aperitivo Green, Cocchi Americano Bianco, Biancosarti e allungate con acqua minerale. Terminate guarnendo con fettina di lime e fogliolina verde.

*Pour P31, White American Cocchi and Biancosarti into tumbler with ice. Stretch with mineral water and garnish with slice of lime and green leaf.*





# P31 GREEN DEVIL



## INGREDIENTI / INGREDIENTS

2cl P31 Aperitivo Green / *2cl P31 Aperitivo Green*  
4cl Vodka / *4cl Vodka*

Un lime spremuto / *A squeezed lime*

Ginger Beer fino a riempire il bicchiere / *Ginger Beer to top up*

Zenzero a cubetti / *Ginger cubes*

Fragola, ribes e menta / *Strawberry, red currants and mint leaves*

## PREPARAZIONE / PREPARATION

Si prepara direttamente in un calice ampio.

Mettete il ghiaccio, aggiungete succo di lime, foglioline di menta, zenzero, P31 Aperitivo Green, vodka e Ginger Beer mescolando bene il tutto.

Decorate con fragola, ribes e ciuffo di mentuccia.

*Fill a balloon glass with ice cubes, squeezed lime, mint leaves and ginger.*

*Add P31 Aperitivo Green and Vodka and stir well.*

*Garnish with strawberry, red currants and fresh mint leaves.*





# P31

GREEN SPRITZ

## P31 SRL

Sede legale: Via Giambellino 7 | 35129 Padova

P.Iva 05192260288 | T9K4ZHO

Phone +39 3394965502 | +39 0494906718

[info@p31aperitivogreen.com](mailto:info@p31aperitivogreen.com)

[www.p31aperitivogreen.com](http://www.p31aperitivogreen.com)