

P31 APERITIVO GREEN MASTER DRINKS



P31 GREEN SPRITZ

INGREDIENTI:

Tre parti P31 Aperitivo Green
Tre parti Prosecco
Una parte di soda o acqua gassata
Gocce di lime.

PREPARAZIONE:

Si prepara direttamente nel calice.
Mettete il ghiaccio, due parti di P31, tre parti di prosecco, una parte di soda o acqua gassata e gocce di lime. Decorate con lime o fetтина di mela o cetriolo e rosmarino.



P31 GREEN TONIC

INGREDIENTI:

3 cl P31 Aperitivo Green
3 cl Gin
Tonica fino a riempire il bicchiere
Twist di limone o lime.

PREPARAZIONE:

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.



P31

P31 S.r.l.

Sede legale: Via Giambellino, 7
35129 Padova (PD)

Phone: +39 049 8257968

info@p31aperitivogreen.com

www.p31aperitivogreen.com



P31 WALK IN THE PARK

INGREDIENTI:

3,5 cl P31 Aperitivo Green
3,5 cl Cocchi Americano Bianco
3,5 cl Biancosarti
0,5 cl Acqua Minerale.

PREPARAZIONE:

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



P31 GREEN BEER

INGREDIENTI:

1 parte P31 Aperitivo Green
3 parti di birra bionda
Una spruzzata di lime

PREPARAZIONE:

Si prepara direttamente nel boccale o calice.
Spruzzate qualche goccia di lime sul fondo del bicchiere
versate 1 parte di P31 Aperitivo Green a seguire aggiungete la birra chiara direttamente dalla bottiglia o dalla spina.
Potete decorare con lime.

P31 GREEN BITTER MASTER DRINKS



P31 NEGRONI GREEN

INGREDIENTI:

3 cl P31 Green Bitter
3 cl Gin

3 cl Vermouth Superiore Bianco
Guarnizione con ricciolo di buccia di
limone o lime.

PREPARAZIONE:

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



P31 ON THE ROCKS

INGREDIENTI:

P31 Green Bitter
Cubetti di ghiaccio
Fettina di lime.

PREPARAZIONE:

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.



P31

P31 S.r.l.

Sede legale: Via Giambellino, 7
35129 Padova (PD)

Phone: +39 049 8257968

info@p31aperitivogreen.com

www.p31aperitivogreen.com



P31 MARTINI GREEN

INGREDIENTI:

2 cl P31 Green Bitter
4 cl Gin

1 cl Vermouth Dry
Buccia di limone strizzata
Guarnizione con oliva.

PREPARAZIONE:

Si prepara nel mixing glass. Mettete gli
ingredienti selezionati: P31 Green Bitter,
Vermouth Dry e Gin e ghiaccio.
Strizzate la buccia di limone e
mescolate. Servite in una coppetta
cocktail ghiacciata. Decorate con oliva.



P31 VODKA MARTINI GREEN

INGREDIENTI:

2 cl P31 Green Bitter
4 cl Vodka

1 cl Martini Dry
Buccia di limone strizzata
Guarnizione con ricciolo di buccia di
limone o lime.

PREPARAZIONE:

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.