DOMENIS1898
crystal clear **tradition**

DMC
DOMENIS1898 Mixology Catalogue

06.2018 – v 3.0 i

SOMMARIO

EASY RIDER ..... Pag. 5

CIRASA TALK ..... Pag. 5

BOTANIC FLAVOUR ..... Pag. 6

DOMENG1 ..... Pag. 6

CIVI & GJULIA ..... Pag. 7

D.O.M. 1898 ..... Pag. 7

MY WORD IS DOMENIS ..... Pag. 8

GIN MULE ..... Pag. 8

CHOCO PICK ME UP ..... Pag. 9

CIVIDÂT FIZZ ..... Pag. 9

BIANCANEVE ..... Pag. 10

FIESTA ..... Pag. 10

ABEMUS DOMENIS ..... Pag. 11

SILVER PASSION ..... Pag. 11

SWEET PASSION FLOWER ..... Pag. 12

O'PROFSSOR ..... Pag. 12

CRISTINA ..... Pag. 13

TWILIGHT ..... Pag. 13

CHOC & BERRY ..... Pag. 14

HERA ..... Pag. 14

FUTURE FLAVORS ..... Pag. 15

EXOTIC - ZEN ..... Pag. 15

ALMOND BLACK ..... Pag. 16

HORTUS DELICIARUM ..... Pag. 16

TOPAZIO36 ..... Pag. 17

DRY12 ..... Pag. 17

SOMMARIO

DC SPRITZ ..... Pag. 18

GINGER TONIC ..... Pag. 18

ROYAL SEASON ..... Pag. 19

BITTER & SMOKE ..... Pag. 19

FRENCH 1898 ..... Pag. 20

D_OMEN FIZZ ..... Pag. 20

CIRASA BABYFACE ..... Pag. 21

MANHATTAN D1 ..... Pag. 21

BASITO ..... Pag. 22

DESERT GRAPE ..... Pag. 22

D52 ..... Pag. 23

CHOCO MARTINI ..... Pag. 23

CHERRY BOMB ..... Pag. 24

DOM GREEN ..... Pag. 24

BASIL MARGARITA ..... Pag. 25

G 10 ..... Pag. 25

FUTUR-CUTT ..... Pag. 26

ATHENA ..... Pag. 26

COCKTAIL CIRASA ..... Pag. 27

RED WINE TENTATION ..... Pag. 27

WHITE KISS ..... Pag. 28

SUNSET ..... Pag. 28

IL PROFUMO DI CANAZEI ..... Pag. 29

RED NEWTON ..... Pag. 29

REFRESH ..... Pag. 30

DOMENIS SPRITZ ..... Pag. 30

SOMMARIO

SUNSET DREAMS ..... Pag. 31

GOLDEN PASSION ..... Pag. 31

RED LOVE ..... Pag. 32

LADY IN BLUE ..... Pag. 32

PARFUM D'AMOUR ..... Pag. 33

LA VIE EN ROSE ..... Pag. 33

L'APERITIF FRANCAIS ..... Pag. 34

COSMO 1898 ..... Pag. 34

EASY RIDER

Categoria	After dinner	
Bicchiere	Rock da 12 once	
Tecnica	Build on the rock's	
Ingredienti	4,5 cl	Trittico D1 - noten
	4,5 cl	Vodka
Decorazione	Chicchi di caffè	

Preparazione

Versare le componenti nel bicchiere, un classico ma sempre attuale Rock da 12 once, preventivamente raffreddato con abbondante ghiaccio.
Aggiungere qualche chicco di caffè e... gustare, lasciandosi sorprendere!

CIRASA TALK

Categoria	Long drink	
Bicchiere	Tumbler alto	
Tecnica	Shake on the rock's	
Ingredienti	3 cl	Bourbon
	3 cl	Trittico D2 – cirasa
	1,5 cl	Southern Comfort
	1,5 cl	Lime
	3 cl	Succo d'arancia fresco
	1	Goccia Angostura
Decorazione	Arancia e ciliegie cocktails	

Preparazione

E qui lo shaker fa il miracolo, miscelando alla perfezione gli ingredienti.
Servire in un bicchiere da long drink, rifinendo con l'aggiunta di una goccia di angostura e una scorza di arancia.

DOMENIS1898
crystal clear tradition

BOTANIC FLAVOUR

Categoria	Aperitivo / After dinner	
Bicchiere	Doppia coppa da cocktail	
Tecnica	Stirer & strain up	
Ingredienti	6 cl	Trittico D3 – botanic bitter
	1,5 cl	Mezcal
	1,5 cl	Vermouth Rosso
Decorazione	Scorzetta d'arancio	
Preparazione	D3 - botanic bitter in un cocktail che ne valorizza le piacevoli note agrumate. Servito in una doppia coppa da cocktail, con una scorza d'arancio a decorare il tutto.	

DOMENG1

Categoria	Aperitivo / After dinner	
Bicchiere	Rock da 9 once	
Shaker	[✓]	
Ingredienti	1,5 cl	D_OMEN
	1,5 cl	Cividât
	1,5 cl	Vermouth Rosso
Decorazione	Scorzetta d'arancio	
Preparazione	Quando D_OMEN e Cividât s'incontrano, nasce un cocktail sorprendente per freschezza, piacevolezza e intensità. Servire con abbondante ghiaccio in un bicchiere Rock 9 once, decorando con una scorza d'arancio.	

DOMENIS1898
crystal clear tradition

CIVI & GJULIA

Categoria	Long drink	
Bicchiere	Tumbler alto	
Tecnica	Shake on the rock's	
Ingredienti	4,5 cl	Cividât
	2,25 cl	Succo di Limone
	2,25 cl	Succo di mela limpida
	1,5 cl	Zucchero liquido
	1,5 cl	Albumina
	Top	Birra Ribò Gjulia
Decorazione	Lime, scorza di limone e rametto di rosmarino	
Preparazione	Gusto intenso, perfetto equilibrio e aromatic boost: i botanicals di Cividât gin ben si sposano con i sentori di Ribò Gjulia, la bionda con mosto di Ribolla Gialla. Servire in un bicchiere da long drink, rifinendo con lime, scorza di limone e un rametto di rosmarino o fettine di lime.	

D.O.M. 1898

Categoria	Aperitivo / After dinner	
Bicchiere	Rock da 12 Once	
Tecnica	Build on the rock's	
Ingredienti	2,25 cl	D_OMEN
	3 cl	Trittico D4 – dot gin
	3,75 cl	Trittico D3 – botanic bitter
	1 Spoon	LADY Domenis Intense Orange
Decorazione	Scorzetta di limone e rametto rosmarino	
Preparazione	Quando D_OMEN e D4 – dot gin s'incontrano, nasce un cocktail sorprendente per freschezza, piacevolezza e intensità. Servire con abbondante ghiaccio in un bicchiere Rock da 12 once, decorando con una scorza di limone e rametto di rosmarino.	

© DOMENIS1898 SRL | DMC - DOMENIS1898 Mixology Catalogue v 1.0

DOMENIS1898
crystal clear tradition

MY WORD IS DOMENIS

Categoria Aperitivo

Bicchiere Doppia coppa da cocktail

Tecnica Shake & strain up

Ingredienti

2,25 cl	Trittico D4 – dot gin
2,25 cl	Storica Verde
2,25 cl	Maraschino
1,5 cl	Sherbet al limone
3 cl	Succo di limone fresco
	Dash di Peychaud bitter

Decorazione Scorzetta di limone

Preparazione Porre gli ingredienti nello shaker, aggiungere cubetti di ghiaccio ed agitare energicamente. Versare in una doppia coppa da cocktail filtrando attraverso un colino, decorare con scorza di limone.

GIN MULE

Categoria Any time

Bicchiere Copper Mug

Tecnica Build on the rock's

Ingredienti

4,5 cl	Trittico D4 – dot gin
9 cl	Ginger beer
1 Spoon	Sherbet al limone

Decorazione Rondella di limone e rametto di rosmarino

Preparazione Porre gli ingredienti direttamente nella mug di rame con abbondante ghiaccio, mescolare dolcemente. Guarnire con una rondella di limone ed un rametto di rosmarino.

DOMENIS1898
crystal clear tradition

CHOCO PICK ME UP

Categoria	After dinner	
Bicchiere	Doppia coppetta da cocktail	
Tecnica	Shake & strain up	
Ingredienti	4,5 cl	DOMBAY Choco
	2,25 cl	Storica Riserva
	2,25 cl	Rum aromatizzato alla vaniglia
	3 cl	Albumina
	4 gocce	Vodka aromatizzata al peperoncino
Decorazione	Spolverare il bicchiere con zucchero agli agrumi	
Preparazione	Versare tutti gli ingredienti nello shaker riempito di ghiaccio a cubetti, shakerare bene e versare in una doppia coppa da cocktail.	

CIVIDÂT FIZZ

SCELTO ANCHE DA LA CUCINA ITALIANA

Categoria	Aperitivo / After dinner	
Bicchiere	Tumbler alto	
Shaker	[✓]	
Ingredienti	4 cl	Cividât
	3 cl	Succo di Limone
	3 cl	Succo Mela Limpida
	2	Cucchiai di Zucchero
	Top	Birra Ribò Gjulia
Decorazione	Scorzetta di limone e fettine di mela rossa	
Preparazione	Raccogliere nello shaker il succo di limone con 2 cucchiai di zucchero, il succo di mela e il gin; mescolare in modo che lo zucchero si sciolga, poi unire il ghiaccio e shakerare energicamente. Filtrare in un bicchiere con nuovo ghiaccio e colmare a filo con birra. Decorare con sottili fette di mela non sbucciata.	

DOMENIS1898 crystal clear tradition

BIANCANEVE

Categoria After dinner

Bicchiere Coppa da cocktail

Shaker [✓]

Ingredienti

4 cl	Sliwovitz
4 cl	Crema di cacao chiara
1 cl	Sciroppo di cocco

Decorazione Fettina di mela rossa, foglia di menta

Preparazione Porre tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio tritato. Miscelare fino ad avere una consistenza 'nevosa' e vellutata, infine versare in una coppa da cocktail ghiacciata e decorare con una fettina di mela rossa e menta fresca.

FIESTA

Categoria After dinner

Bicchiere Doppia coppa da cocktail

Shaker [✓]

Ingredienti

3 cl	Cividât
3 cl	Succo d'arancia
3 cl	Crema di cacao chiara

Decorazione Twist di arancia

Preparazione Mettere tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio tritato. Shakerare fino ad ottenere una consistenza vellutata. Versare in una doppia coppa da cocktail ghiacciata e guarnire con twist di arancia.

DOMENIS1898
crystal clear tradition

ABEMUS DOMENIS

Categoria After dinner

Bicchiere Doppia coppa da cocktail

Shaker [✓]

Ingredienti

3 cl	Futura36
3 cl	Kahlúa
3 cl	Cointreau
3 cl	Panna fresca

Decorazione Bacca di vaniglia

Preparazione Gustoso after dinner che si prepara nello shaker unendo tutti gli ingredienti ad abbondante ghiaccio tritato servito in doppia coppa da cocktail. Un evergreen da vacanze indimenticabili, sia di giorno che di notte, per tutti i gusti.

SILVER PASSION

Categoria After dinner

Bicchiere Doppia coppa da cocktail

Shaker [✓]

Ingredienti

4 cl	Cividât
2 cl	Passoa
1,5 cl	Sciroppo passion fruit
1,5 cl	Sciroppo cocco
2 cl	Albumina

Decorazione Passion fruit, zolletta di zucchero, noce moscata, alcol puro

Preparazione Versare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nella coppa da cocktail ghiacciata. Decorare con noce moscata e frutto della passione flambé utilizzando lo zucchero e l'alcol.

DOMENIS1898
crystal clear tradition

SWEET PASSION FLOWER

Categoria	After dinner	
Bicchiere	Coppa da cocktail	
Shaker	[✓]	
Ingredienti	2,5 cl	Sliwovitz
	2,5 cl	Liquore Galliano
	1 cl	Cointreau
	0,5 cl	Sciroppo di granatina
	1	Cucchiaino polpa di passion fruit
	1	Cucchiaino zucchero caramellato
Decorazione	Passion fruit, caramello	

Preparazione Versare la polpa di frutta e lo zucchero caramellato in una coppa da cocktail fredda; versare i restanti ingredienti nello shaker e agitare delicatamente. Infine unire alla polpa e allo zucchero e guarnire a piacere con caramello e passion fruit.

O'PROFSSOR

Categoria	Aperitivo / Pre dinner	
Bicchiere	Rock da 9 once	
Mixing glass	[✓]	
Ingredienti	1,5 cl	Futura36
	3 cl	Carpano Antica Formula
	3 cl	D_OMEN
	1,5 cl	Amaro di Murgia Gariga
	Top	Ginger Ale
Decorazione	Twist di arancia	

Preparazione Raccogliere nello shaker i primi quattro ingredienti e il ghiaccio e shakerare energicamente. Filtrare in un Rock da 9 once con nuovo ghiaccio e completare con Ginger Ale. Infine decorare con twist di arancia.

DOMENIS1898
crystal clear tradition

CRISTINA

Categoria Pre dinner

Bicchiere Doppia coppa da cocktail / Calice

Shaker [✓]

Ingredienti

4 cl	Sliwovitz
1 cl	Succo di limone
0,5 cl	Albumina
0,5 cl	Sciroppo di zucchero aroma timo
1 cl	Infuso di camomilla

Decorazione Rametto di timo, scorzetta di limone

Preparazione Porre gli ingredienti nello shaker, aggiungere una manciata di cubetti di ghiaccio ed agitare energicamente. Versare in una doppia coppa da cocktail filtrando attraverso un colino; decorare con un rametto di timo fresco e scorzetta di limone e servire subito.

TWILIGHT

Categoria Any time

Bicchiere Doppia coppa da cocktail

Shaker [✓]

Ingredienti

4 cl	Cividât
0,5 cl	Sciroppo alla violetta Monin
0,5 cl	Succo di mandarino
0,5 cl	Albumina
Top	Acqua tonica 1724

Decorazione Mandarino essiccato, lavanda

Preparazione Porre gli ingredienti nello shaker con alcuni cubetti di ghiaccio e shakerare. Versare in una coppa da cocktail filtrando con un colino e decorare con lavanda e fettine di mandarino essiccato.

DOMENIS1898
crystal clear tradition

CHOC & BERRY

Categoria Any time

Bicchiere Margarita glass

Shaker [✓]

Ingredienti

1,5 cl	Futura12
1,5 cl	Cointreau
1,5 cl	Crema di cacao
1,5 cl	Sciroppo di granatina

Decorazione Twist di scorza d'arancia e cioccolato

Preparazione Versare tutti gli ingredienti in parti uguali nello shaker riempito di ghiaccio a cubetti e tritato. Shakerare bene e versare in un margarita glass. Guarnire con twist di scorza d'arancia e cioccolato.

HERA

Categoria After dinner

Bicchiere Coppa da cocktail

Tecnica Shake & strain up

Ingredienti

2,5 cl	Futura12
1,5 cl	Caffè espresso
2,5 cl	Crema di latte alla vaniglia
2,25 cl	Trittico D1 - noten
Top	Panna liquida

Decorazione Bacche di vaniglia, chicchi di caffè

Preparazione Versare nello shaker tutti gli ingredienti, senza la panna, agitare con abbondante ghiaccio. Versare in una coppa da cocktail e tramite un cucchiaino far adagiare in superficie la panna senza mescolare.

© DOMENIS1898 SRL | DMC - DOMENIS1898 Mixology Catalogue v 3.0

DOMENIS1898
crystal clear tradition

FUTURE FLAVORS

Categoria	After dinner	
Bicchiere	Coppa da cocktail	
Shaker	[✓]	
Ingredienti	1,5 cl	Futura36
	2 cl	Sambuca
	3 cl	Latte di cocco
	0,5 cl	Sciroppo alla liquirizia
Decorazione	Lime	

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio e agitare fino a raffreddamento dello stesso (controllare che il risultato sia un composto schiumoso).
Versare lentamente in una coppa da cocktail filtrando con un colino e decorare con una fettina di lime.

EXOTIC - ZEN

Categoria	After dinner	
Bicchiere	Coppa da cocktail	
Shaker	[✓]	
Ingredienti	4 cl	Storica Nera
	4 cl	Succo d'arancia
	3 cl	Infuso di zenzero
	1,5 cl	Passoa
	1,5 cl	Sciroppo di orzata
	½	Lime
Decorazione	Zenzero, lime, cannucce	

Preparazione

Mettere quattro o cinque cubetti di ghiaccio nello shaker e aggiungere tutti gli ingredienti.
Shakerare energicamente, per rendere il tutto quasi schiumoso, poi filtrare in una coppa da cocktail precedentemente raffreddata. Decorare infine con zenzero, lime e cannucce.

DOMENIS1898
crystal clear tradition

ALMOND BLACK

Categoria	After dinner	
Bicchiere	Rock da 9 once	
Tecnica	Build on the rock's	
Ingredienti	2,25 cl	Storica Nera
	2,25 cl	DiSaronno
	2,25 cl	Drambuie
	Splash	Trittico D1 - noten
Decorazione	Arancia, ciliegine, foglie di menta	

Preparazione Raffreddare il bicchiere con ghiaccio a cubetti e filtrare l'acqua. Versare Storica Nera, Drambuie e DiSaronno sul ghiaccio mescolare a lungo, aggiungere on top uno splash di D1 – noten. Decorare con arancia, ciliegine e foglie di menta.

HORTUS DELICIARUM

Categoria	Pre dinner	
Bicchiere	Tumbler alto da 14 once	
Tecnica	Shaker on the rock's	
Ingredienti	2,25 cl	Cividât
	2,25 cl	D_OMEN
	2,25 cl	Aperol
	9 cl	Succo di pompelmo rosa
	Splash	St. Germain
Decorazione	Ribes rosso, carambola	

Preparazione Unire nello shaker gli ingredienti con ghiaccio a cubetti e agitare finché lo shaker non si raffredda.
Versare il tutto in un tumbler alto con ghiaccio nuovo, guarnire e servire.

DOMENIS1898
crystal clear tradition

TOPAZIO36

Categoria	After dinner	
Bicchiere	Coppa da cocktail	
Tecnica	Stirer & strain	
Ingredienti	4,5 cl	Lady Domenis Intense Orange
	1,5 cl	Futura36
	1,5 cl	D_OMEN
	Splash	Menta bianca
Decorazione	Germogli o foglioline di menta	
Preparazione	Versare nel mixing glass con ghiaccio gli ingredienti. Mescolare e servire il cocktail in una coppa Martini decorata con germogli di menta o foglioline di menta molto piccole.	

DRY12

Categoria	After dinner	
Bicchiere	Coppa da cocktail	
Tecnica	Stirer & strain	
Ingredienti	6 cl	Futura12
	0,75 cl	Martini Dry
Decorazione	Scorzetta di limone	
Preparazione	Versare i componenti in un mixing glass, aggiungere ghiaccio cristallino e mescolare a lungo. Versare il tutto senza ghiaccio in una coppa da cocktail ghiacciata, guarnire con scorza di limone.	

DOMENIS1898
crystal clear tradition

DC SPRITZ

Categoria	Aperitivo / Pre dinner	
Bicchiere	Rock da 9 once	
Mixing glass	[✓]	
Ingredienti	6 cl	Prosecco
	3 cl	Soda water
	4,5 cl	D_OMEN
Decorazione	Scorzette d'arancia	

Preparazione Versare nel mixing glass con ghiaccio gli ingredienti. Mescolare e servire il cocktail in un Rock da 9 once decorando con twist di scorzette d'arancia.

GINGER TONIC

Categoria	Aperitivo / After dinner	
Bicchiere	Tumbler alto	
Mixing glass	[✓]	
Ingredienti	6 cl	Trittico D4 – dot gin
	1 cl	Monin Ginger Syrup
	10 cl	Indian Tonic J.Gasco
Decorazione	Lime e ginger	

Preparazione Versare nel mixing glass con ghiaccio gli ingredienti e mescolare D4 – dot gin e ginger prima di aggiungere la tonica. Servire il cocktail in un tumbler alto decorato con fettine di lime e ginger.

© DOMENIS1898 SRL | DMC - DOMENIS1898 Mixology Catalogue v 3.0

DOMENIS1898
crystal clear tradition

ROYAL SEASON

Categoria	After dinner	
Bicchiere	Doppia coppa da cocktail	
Shaker	[✓]	
Ingredienti	4,5 cl	DOMENIS Special Edition Picolit
	½	Limone
Decorazione	Miele, cannella, fettine di mela rossa	
Preparazione	Spremere mezzo limone nello shaker con ghiaccio, aggiungere 4,5 cl di grappa DOMENIS Special Edition Picolit, agitare e versare in un calice, il cui bordo va prima intinto nel miele e poi nella cannella.	

BITTER & SMOKE

Categoria	After dinner	
Bicchiere	Doppia coppa da cocktail	
Shaker	[✓]	
Ingredienti	6 cl	Ronchi Pichi
	2 cl	Tequila Reposado
	2 cl	Trittico D3 – botanic bitter
	2	Gocce Wispr Potion Pernod
Decorazione	Anice stellato, cannella o sigaro toscano	
Preparazione	Porre gli ingredienti nello shaker con ghiaccio, agitare e versare in una coppa da cocktail ghiacciata. Guarnire con anice stellato, cannella o un sigaro toscano.	

© DOMENIS1898 SRL | DMC - DOMENIS1898 Mixology Catalogue v 3.0

DOMENIS1898
crystal clear tradition

FRENCH 1898

Categoria Pre dinner

Bicchiere Coppa da champagne / Flûte

Tecnica Shake & strain

Ingredienti

2,25 cl	Storica Verde
2,25 cl	Trittico D4 – dot gin
1,5 cl	Sherbet limone
3 cl	Succo di limone
Top	Prosecco Cuveè Bocelli

Decorazione Scorza di limone e foglie di basilico

Preparazione Versare tutti gli ingredienti, tranne il prosecco, nello shaker con abbondante ghiaccio. Agitare, versare in coppa champagne senza ghiaccio e colmare col prosecco.

D_OMEN FIZZ

Categoria After dinner

Bicchiere Tumbler alto / Tulipano da vino

Mixing glass [✓]

Ingredienti

6 cl	Ronchi Pichi
2 cl	D_OMEN
6 cl	Prosecco o spumante secco

Decorazione Twist e fettina d'arancia

Preparazione Versare gli ingredienti nell'ordine indicato in un tumbler alto o in un tulipano da vino pieno di ghiaccio tritato e mescolare. Guarnire con twist e fettina d'arancia.

DOMENIS1898
crystal clear tradition

CIRASA BABYFACE

Categoria Aperitivo / Pre dinner

Bicchiere Coppa da cocktail

Mixing glass [✓]

Ingredienti

1 cl	Martini Dry
6 cl	Trittico D4 – dot gin
1 cl	Trittico D2 – cirasa

Decorazione Ciliegia fresca

Preparazione Porre gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio e miscelare. Raffreddare le pareti di una coppa Martini con del ghiaccio. A temperatura raggiunta, eliminare il ghiaccio, versare il mix filtrando con uno strainer e infine guarnire con una ciliegia fresca.

MANHATTAN D1

Categoria After dinner

Bicchiere Coppa Martini

Mixing glass [✓]

Ingredienti

6 cl	Bourbon Watershed
1,5 cl	Martini rosso
1,5 cl	Trittico D1 - noten
2	Gocce di arancia amaro

Decorazione Scorzetta d'arancia

Preparazione Unire gli ingredienti nel mixing glass e miscelare. Versare in una coppa Martini e guarnire con twist d'arancia.

DOMENIS1898
crystal clear tradition

BASITO

Categoria	Aperitivo / Pre dinner	
Bicchiere	Rock da 9 once / Tumbler	
Mixing glass	[✓]	
Ingredienti	q.b.	Storica Verde
	2	Cucchiaini di zucchero di canna
	4 cl	Rum bianco
	Top	Ginger Ale
	½	Lime tagliato a spicchi
Decorazione	Lime e foglioline di basilico	

Preparazione

Lavare e tagliare il lime a spicchi, metteterlo in un tumbler con lo zucchero, aggiungere Storica Verde nella quantità necessaria a raggiungere l'intensità desiderata e amalgamare gli ingredienti. Riempire con ghiaccio tritato, aggiungere il rum, colmare con Ginger Ale e voilà: BASITO è pronto per essere gustato!

DESERT GRAPE

Categoria	Aperitivo / Pre dinner	
Bicchiere	Tulipano da vino o flûte	
Mixing glass	[✓]	
Ingredienti	2 cl	D_OMEN
	8 ml	Sciroppo di litches
	Top	Ribolla gialla spumantizzata
Decorazione	Litches	

Preparazione

Versare lo sciroppo di litches e il D_OMEN nel mixing glass contenente ghiaccio tritato. Completare con lo spumante e miscelare con un cucchiaio da cocktail.
Filtrare e versare in un bicchiere precedentemente raffreddato con ghiaccio. Guarnire con un litchi e gustare assaporando la sorprendete nota aromatica e la particolare dolcezza.

DOMENIS1898
crystal clear tradition

D52

Categoria After dinner

Bicchiere Rock da 9 once / Tumbler

Ingredienti

3 cl	Kahlúa
3 cl	DOMBAY Classic
3 cl	Grand Marnier

Decorazione

Preparazione Versare nel bicchiere prima la Kahlúa, poi facendo scivolare i liquori sul retro di un cucchiaino, versare DOMBAY Classic e alla fine il Grand Marnier. Così facendo, gli ingredienti non si mescoleranno, creando un piacevole effetto a strati.

CHOCO MARTINI

Categoria After dinner

Bicchiere Coppa da cocktail

Shaker [✓]

Ingredienti

4,5 cl	DOMBAY Choco
3 cl	Vodka

Decorazione Scaglie di cioccolato fondente

Preparazione Porre DOMBAY Choco e la vodka nello shaker contenente ghiaccio tritato e shakerare energicamente.
Filtrare e versare in una coppa da cocktail precedentemente raffreddata con ghiaccio. Guarnire con scaglie di cioccolato fondente e gustare.

DOMENIS1898
crystal clear tradition

CHERRY BOMB

Categoria After dinner

Bicchiere Coppa da cocktail

Shaker [✓]

Ingredienti

2 cl	DOMBAY Cherry
1 cl	Kahlúa

Decorazione Ciliegia

Preparazione Versare gli ingredienti in uno shaker contenente ghiaccio tritato. Shakerare energicamente e, filtrando con un colino, servire in una coppa da cocktail. Decorare infine con una ciliegia.

DOM GREEN

Categoria Any time

Bicchiere Highball glass

Ingredienti

4,4 cl	Trittico D4 – dot gin
6 cl	Succo d'ananas biologico
q.b.	Storica Verde
¼	Lime
Top	Club soda

Decorazione Foglie di basilico fresco

Preparazione Arrotolare 3 foglie di basilico su se stesse e tagliare a strisce sottili; spremere il lime nel bicchiere e unire le foglie di basilico tagliate, mescolando con un muddler. Aggiungere succo d'ananas, D4, Storica Verde e ghiaccio; colmare con club soda e guarnire con ananas, lime e foglioline di basilico.

DOMENIS1898
crystal clear tradition

BASIL MARGARITA

Categoria After dinner

Bicchiere Coppa Margarita

Tecnica Shake & strain

Ingredienti

4,5 cl	Tequila Blanco
2,25 cl	Storica Verde
2,25 cl	Succo di lime fresco

Decorazione Rondella di lime e crusta di sale

Preparazione Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio cristallino, agitare molto bene e servire in una coppa margherita trattenendo il ghiaccio. Guarnire bordando il bicchiere con sale ed una rondella di lime.

G 10

Categoria Any time

Bicchiere Tumbler alto

Shaker [✓]

Ingredienti

4,5 cl	Trittico D4 – dot gin
1,5 cl	Liquore Galliano
2 cl	Succo di pompelmo
Top	Tonica agli agrumi

Decorazione Scorzetta di lime, rosa di limone

Preparazione Versare D4 – dot gin, liquore Galliano e il succo (fresco e filtrato) di pompelmo in uno shaker con ghiaccio.
Agitare bene, filtrare in un tumbler alto precedentemente raffreddato e colmare con tonica agli agrumi.
Decorare infine con una fetta di lime e una rosa di limone.

DOMENIS1898
crystal clear tradition

FUTUR – CUTT

Categoria	After dinner	
Bicchiere	Doppia coppa da cocktail	
Shaker	[✓]	
Ingredienti	2 cl	Futura36
	2 cl	Kahlúa
	2 cl	Crema di cacao scura
	1 cl	Blue Curaçao
	2 cl	Vincotto di fichi
	2 cl	Crema di latte
Decorazione	Mandorla Filippocèa rapè, cioccolata fondente grattugiata, fico disidratato	
Preparazione	Porre il ghiaccio nello shaker e aggiungere gli ingredienti. Agitare fino a raffreddare lo shaker e versare in una doppia coppa da cocktail precedentemente raffreddata. Guarnire e servire ben freddo.	

ATHENA

Categoria	Any time	
Bicchiere	Tumbler medio	
Shaker	[✓]	
Ingredienti	4,5 cl	Trittico D4 – dot gin
	6 cl	Infuso di camomilla e zenzero
	1,5 cl	Liquore alla vaniglia
	1 cl	Succo di cedro
	2 cl	Albumina
Decorazione	Fettina di cedro disidratato e ciliegina	
Preparazione	Porre il ghiaccio nello shaker. Versare succo di cedro, liquore alla vaniglia, infuso di camomilla e zenzero, albume e gin. Agitare finché lo shaker non si sarà raffreddato. Filtrare in un tumbler medio e decorare con fettina di cedro disidratata e ciliegina.	

DOMENIS1898
crystal clear tradition

COCKTAIL CIRASA

Categoria Pre dinner

Bicchiere Coppa da cocktail

Shaker [✓]

Ingredienti

2 cl	Sliwovitz
3 cl	Trittico D2 - cirasa
1 cl	Succo d'arancia
1 cl	Sciroppo di granatina

Decorazione Sugar crusta e scorzetta d'arancia

Preparazione Umidificare i bordi della coppa con del succo di limone, immergere nello zucchero e lasciare brinare. Porre tutti gli ingredienti nello shaker colmo di ghiaccio e agitare bene. Versare filtrando con un colino e guarnire con scorzetta d'arancia.

RED WINE TENTATION

Categoria After dinner

Bicchiere Coppa da cocktail

Shaker [✓]

Ingredienti

2 cl	Storica Uve
1,5 cl	Trittico D2 - cirasa
3 cl	Sciroppo di granatina
1,5 cl	Succo di limone

Decorazione Cannella, ribes rosso

Preparazione Mettere in una coppa da cocktail un po' di ghiaccio tritato e aggiungere D2 - cirasa. In uno shaker a parte miscelare con ghiaccio cristallino Storica Uve, sciroppo di granatina e succo di limone. Versare nella coppa da cocktail filtrando con un colino e guarnire con ribes rosso e cannella.

DOMENIS1898
crystal clear tradition

WHITE KISS

Categoria After dinner

Bicchiere Doppia coppa da cocktail

Shaker [✓]

Ingredienti

2 cl	Blanc e Neri - Moscato
3 cl	Triple Sec
4 cl	Crema di cacao chiara

Decorazione Bon bon e zeste d'arancia

Preparazione Versare in uno shaker 3-4 cubetti di ghiaccio, il Blanc e Neri - Moscato, il Triple Sec, e la Crema di cacao chiara e shakerare energicamente fino a quando lo Shaker è ben freddo.
Filtrare con uno strainer in una doppia coppa da cocktail e guarnire con zeste d'arancia e bon bon.

SUNSET

Categoria Pre dinner

Bicchiere Highball

Shaker [✓]

Ingredienti

4 cl	Trittico D4 – dot gin
1 cl	Trittico D2 - cirasa
5 cl	Sweet & Sour al mandarino
2 cl	Ginger Ale
Gocce	Angostura bitter

Decorazione Mandarino disidratato, ciliegina e violetta candita

Preparazione Porre del ghiaccio nello shaker. Versare D4, D2, Sweet & Sour, Ginger Ale e shakerare. Aggiungere l'Angostura e agitare finché lo shaker non si raffredda. Versare, filtrando attraverso un colino, in un bicchiere highball contenente ghiaccio e aggiungere alcune gocce di angostura. Decorare con mandarino disidratato, ciliegine e violetta candita.

DOMENIS1898
crystal clear tradition

IL PROFUMO DI CANAZEI

Categoria	Per dinner	
Bicchiere	Doppia coppa da cocktail	
Shaker	[✓]	
Ingredienti	3 cl	Trittico D4 – dot gin
	2 cl	D_OMEN
	1 cl	Sciroppo di cranberry
	1 cl	Succo di lime
	2 cl	Succo d'arancia
	Pezzo	Anice stellato
Decorazione	Fettina di limone, anice stellato, ciliegina, fragoline, amarene, zucchero a velo	
Preparazione	Mettere 4-5 cubetti di ghiaccio nello shaker e aggiungere gli ingredienti. Shakerare, filtrare il tutto in una doppia coppa da cocktail e infine decorare con fettina di limone, anice stellato, ciliegina, fragoline, amarene e zucchero a velo.	

RED NEWTON

Categoria	After dinner	
Bicchiere	Coppa Martini	
Shaker	[✓]	
Ingredienti	6 cl	Trittico D4 – dot gin
	4 cl	Passoa
	Gocce	Angostura bitter
Decorazione	Passion fruit	
Preparazione	Mettere il ghiaccio nello shaker e aggiungere D4 e Passoa. Shakerare gli ingredienti e filtrando versare in coppetta contenente alcune gocce di angostura bitter; guarnire infine con passion fruit.	

DOMENIS1898
crystal clear tradition

REFRESH

Categoria	Any time	
Bicchiere	Tulipano	
Shaker	[✓]	
Ingredienti	4 cl	Storica Uve
	4 cl	Ginger beer
	2 cl	Succo di lime
	2 cl	Sciroppo alla violetta Monin
	Gocce	Sciroppo al cetriolo
	Fettine	Zenzero fresco
Decorazione	Perline di melone e cetriolo	
Preparazione	Versare Storica Uve, Ginger beer, Succo di lime e Sciroppo alla violetta in uno Shaker con abbondante ghiaccio. Shakerare il tutto per 5 secondi e filtrare in un tulipano contenente zenzero fresco. Guarnire con perline di melone e cetriolo e guarnire subito.	

DOMENIS SPRITZ

Categoria	Pre dinner	
Bicchiere	Tulipano	
Shaker	[✓]	
Ingredienti	3,5 cl	Storica Uve
	1,5 cl	Trittico D2 – cirasa
	3,5 cl	Aperol
	1,5 cl	Succo di lime
	1,5 cl	Succo di arancia
	1,5 cl	Succo di pompelmo rosa
	Top	Ginger beer
Decorazione	Lime disidratato, ciliegina	
Preparazione	Porre gli ingredienti nello shaker con ghiaccio e agitare energicamente. Versare filtrando con colino in un tulipano contenente ghiaccio e colmare con ginger beer. Guarnire infine con fettina di lime e ciliegina.	

DOMENIS1898
crystal clear tradition

SUNSET DREAMS

Categoria	Pre dinner	
Bicchiere	Coppa da cocktail	
Shaker	[✓]	
Ingredienti	4 cl	Trittico D4 – dot gin
	2 cl	Cointreau
	2 cl	Passoa
	2 cl	Succo di pompelmo
Decorazione	Ribes rosso	
Preparazione	Porre dei cubetti di ghiaccio nello shaker insieme agli ingredienti e shakerare delicatamente. Filtrare in una coppetta da cocktail precedentemente raffreddata, guarnire con ribes rosso e gustare freddo.	

GOLDEN PASSION

Categoria	Pre dinner	
Bicchiere	Coppa da cocktail	
Shaker	[✓]	
Ingredienti	4 cl	Trittico D2 – cirasa
	2 cl	Liquore Galliano
	1 cl	Sciroppo di maracuja
Decorazione	Fragola e frutto della passione	
Preparazione	Versare D2 - cirasa, liquore Galliano e sciroppo di maracuja nello shaker con ghiaccio. Agitare bene e filtrare in una coppa precedentemente raffreddata. Decorare con fragola e frutto della passione.	

© DOMENIS1898 SRL | DMC - DOMENIS1898 Mixology Catalogue v 3.0

DOMENIS1898
crystal clear tradition

RED LOVE

Categoria After dinner

Bicchiere Coppa da cocktail

Shaker [✓]

Ingredienti

2 cl	Trittico D4 – dot gin
1,5 cl	Trittico D2 – cirasa
2 cl	Succo di lime
1 cl	Sciroppo di granatina
1 cl	Sciroppo di fragola

Decorazione Lamponi e more

Preparazione Mettere nello shaker colmo di ghiaccio tutti gli ingredienti e shakerare energicamente finché non si raffredda. Versare in una coppa da cocktail filtrando e decorare con lamponi e more.

LADY IN BLUE

Categoria Any time

Bicchiere Coppa da cocktail

Shaker [✓]

Ingredienti

3 cl	Trittico D4 – dot gin
3 cl	Blue Curaçao
3 cl	Succo di pompelmo
1 cl	Soda water

Decorazione Sugar crusta e spicchio di lime

Preparazione Umidificare i bordi della coppa da cocktail con del succo di limone, immergere nello zucchero e lasciare brinare. Porre tutti gli ingredienti nello shaker colmo di ghiaccio e agitare bene. Versare filtrando con un colino e guarnire con lo spicchio di lime.

DOMENIS1898
crystal clear tradition

PARFUM D'AMOUR

Categoria	Pre dinner	
Bicchiere	Flûte o coppa da champagne	
Tecnica	Shake & double strain up	
Ingredienti	1,5 cl	D_OMEN
	6 cl	Trittico D2 – cirasa
	6 cl	Trittico D4 – dot gin
	1,5 cl	Zucchero liquido
	1,5 cl	Succo di limone
	1,5 cl	Albumina
	Top	Rosé Premium Cuvèe Bocelli
Decorazione	Scorza di limone e due lamponi	
Preparazione	Porre gli ingredienti, eccetto il rosé, nello shaker con ghiaccio e agitare. Versare in un flûte filtrando attraverso un colino, colmare con rosé premium cuvèe e decorare con scorza di limone e lamponi.	

LA VIE EN ROSE

Categoria	Pre dinner	
Bicchiere	Flûte / Coppa da champagne	
Tecnica	Build on the rocks	
Ingredienti	4,5 cl	Cividât
	1,5 cl	Succo di limone
	1,5 cl	Zucchero liquido
	3 - 4	Lamponi freschi
	Top	Rosé Premium Cuvèe Bocelli
Decorazione	Scorza di limone e due lamponi	
Preparazione	Porre gli ingredienti, eccetto il rosè, direttamente nel flûte con ghiaccio e mescolare dolcemente. Colmare con rosé premium cuvèe e guarnire con scorza di limone e due lamponi.	

DOMENIS1898
crystal clear tradition

L'APERITIF FRANCAIS

Categoria	Pre dinner	
Bicchiere	Dof glass	
Tecnica	Build on the rocks	
Ingredienti	4,5 cl	D_OMEN
	3 cl	Soda water
	6 cl	Prosecco Bocelli
Decorazione	Fetta d'arancia	
Preparazione	Porre gli ingredienti direttamente nel dof glass con ghiaccio e mescolare dolcemente. Guarnire con una fetta d'arancia e gustare.	

COSMO 1898

Categoria	Pre dinner	
Bicchiere	Coppa da cocktail	
Shaker	[✓]	
Ingredienti	4 cl	Vodka citron
	1,5 cl	LADY Domenis Intense Orange
	3 cl	Succo di mirtillo rosso americano
	1,5 cl	Succo fresco di limone
Decorazione	Fettina di lime	
Preparazione	Mettere qualche cubetto di ghiaccio nella coppetta. Spremere il limone e filtrarne il succo. Porre tutti gli ingredienti in uno shaker e agitare. Versare nella coppetta filtrando attraverso un colino. Infine guarnire con una fettina di lime.	

DOMENIS1898
crystal clear tradition

DOMENIS 1898

crystal clear **tradition**

Dal 1898, non solo STORICA®

Ora disponibile anche online
shop.domenis1898.com

www.domenis1898.com info@domenis1898.com +39 0432 73 10 23 @domenis1898 @domenis1898 @Domenis_1898

DOMENIS1898
crystal clear **tradition**

DOMENIS1898 SRL
Via Darnazzacco 30
I - 33043 Cividale del Friuli (UD)

domenis1898.com