VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE 1871

PRODUTTORE DI LIQUORI RURALI

RICETTARIO

SINCE 1871

HO PENSATO A QUESTI ESERCIZI
COME QUALCOSA DI SEMPLICE
PER VALORIZZARE E RISPETTARE
AL MASSIMO IL GRAN LAVORO FATTO
DA **IVANO TROMBINO**, IL PRODUTTORE DI
VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE,
NEL CREARE DEI PRODOTTI UNICI.

HO IMMAGINATO 4 CONCETTI
PER SUDDIVIDERLI.

QUOTIDIANO, *GODETEVI UNA PAUSA GIORNALIERA IN COMPAGNIA DI UN DOPOLAVORO O DI UN VIRGOLA.*

TRASVERSALI, *SENZA COMPROMESSI E VINCOLI, QUANDO, DOVE È CON CHI VOLETE.*

BEVERINI, *DA BERE A DUE A DUE, GUSTOSI ED EQUILIBRATI, L'IDEALE ACCOMPAGNATI DALLA VOSTRA DAMA.*

SERALI, *AL CALAR DEL SOLE, QUANDO CALANO ANCHE I PENSIERI, PER CONCILIARE IL SONNO O PER COMINCIARE UNA NOTTE LUNGHISSIMA.*

ALLA SALUTE!

DOMENICO DRAGONE

NON ESISTE UN MOMENTO ADATTO PER BERE, ESISTONO SOGNI, ESPERIENZE, AMORI E PASSIONI. QUESTI PROFUMI MI FANNO VIVERE CON LA SPERANZA CHE OGNUNO PROVI E PROVERÀ QUELLO CHE HO PROVATO IO.

UNA VOLTA AL DÌ,
GODETEVI UNA PAUSA
IN COMPAGNIA
DI UN DOPOLAVORO
O DI UN VIRGOLA.

VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE 1871

ESERCIZI QUOTIDIANI

esercizio

DOPOLAVORO

1,5 cl **ROGER**
TENERE SOTTO BANCO

1,5 cl **JEFFERSON**
AMARO IMPORTANTE

3 cl **FRACK** *AMARO SERALE, NO ALLA MODA*

3 cl VERMOUTH ROSSO

QUALCHE GOCCIA DI **JEFFERSON**
TINTURA IMPORTANTE

TECNICA:

Costruire direttamente nel bicchiere ben freddo e servire con cubetti di ghiaccio.

BICCHIERE:

Tumbler basso

DECORAZIONE:

Fettina d'arancia e scorzetta di limone.

esercizio

VIRGOLA

2,25 cl	**ROGER** *TENERE SOTTO BANCO*
2,25 cl	**JEFFERSON** *AMARO IMPORTANTE*
4,5 cl	VERMOUTH BIANCO
1	CUCCHIAINO DI DRY CURAÇAO

TECNICA:

Costruire direttamente nel bicchiere ben freddo e servire con cubetti di ghiaccio.

BICCHIERE:

Tumbler basso

DECORAZIONE:

Fettine sottili di limone.

esercizio

NEGRONI DEL DOTTORE

1,5 cl **ROGER**
TENERE SOTTO BANCO

1,5 cl **JEFFERSON**
AMARO IMPORTANTE

3 cl **FRACK** *AMARO SERALE*
NO ALLA MODA

2 cl **GIL**
THE AUTHENTIC RURAL GIN

1 cl **GIL** *RURAL GIN*
TORBATO ITALIANO

TECNICA:

Costruire direttamente nel bicchiere ben freddo e servire con cubetti di ghiaccio.

BICCHIERE:

Tumbler basso

DECORAZIONE:

Fettina d'arancia.

esercizio

NEGRONI FANTASTICO

1,5 cl **ROGER**
TENERE SOTTO BANCO

1,5 cl **JEFFERSON**
AMARO IMPORTANTE

3 cl **BERGAMOTTO** *FANTASTICO*

1,5 cl VERMOUTH BIANCO

1,5 cl **GIL**
THE AUTHENTIC RURAL GIN

TECNICA:

Costruire direttamente nel bicchiere ben freddo e servire con cubetti di ghiaccio.

BICCHIERE:

Tumbler basso

DECORAZIONE:

Scorzette sottili di limone ed erbe aromatiche.

esercizio

AMERICANO FANTASTICO

1,5 cl **ROGER**
TENERE SOTTO BANCO

1,5 cl **JEFFERSON**
AMARO IMPORTANTE

3 cl **BERGAMOTTO** *FANTASTICO*

COLMARE CON SODA

T

TECNICA:

Costruire direttamente nel bicchiere ben freddo e servire con cubetti di ghiaccio e soda.

BICCHIERE:

Tumbler basso

B

DECORAZIONE:

Fettine di agrumi.

D

NON ESISTE UN MOMENTO ADATTO PER BERE, ESISTONO SOGNI, ESPERIENZE, AMORI E PASSIONI. QUESTI PROFUMI MI FANNO VIVERE CON LA SPERANZA CHE OGNUNO PROVI E PROVERÀ QUELLO CHE HO PROVATO IO.

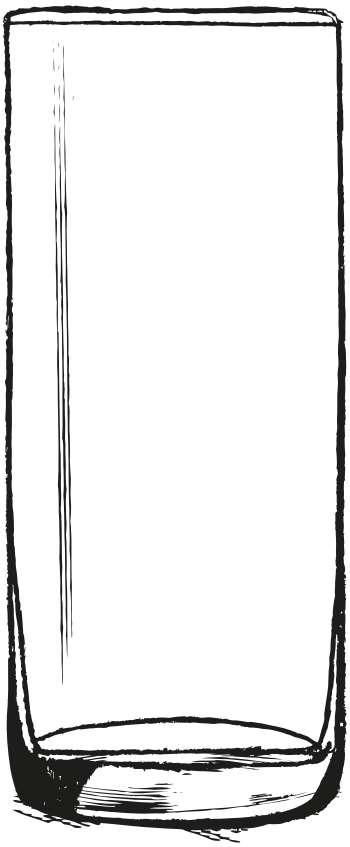
SENZA COMPROMESSI
E VINCOLI,
DA ASSAGGIARE
QUANDO, DOVE
E CON CHI VOLETE.

VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE 1871

ESERCIZI
TRASVERSALI

esercizio

DOM COLLINS



4,5 cl **GIL**
THE AUTHENTIC RURAL GIN

2,5 cl SUCCO DI LIME E LIMONE

2,5 cl SCIROPPO DI CAMOMILLA

QUALCHE GOCCIA DI
JEFFERSON
TINTURA IMPORTANTE

QUALCHE BACCA DI
PEPE ROSA

COLMARE CON ACQUA TONICA

TECNICA:

Shake & strain.

Agitare per qualche secondo tutti gli ingredienti, ad esclusione della sola tonica, e versare senza passino. Colmare in fine con acqua tonica e cubetti di ghiaccio.

BICCHIERE:

Collins glass

DECORAZIONE:

Rosmarino, fettina di limone e pepe rosa.

esercizio

INTERVALLO

4,5 cl	**FRACK** *AMARO SERALE NO ALLA MODA*
1,5 cl	SUCCO DI LIMONE
1 cl	SCIROPPO DI ZUCCHERO O GUM SYRUP
2	CUCCHIAINI DI LIQUORE ALLA CILIEGIA
	COLMARE CON SODA

TECNICA:

Shake and strain.

Agitare tutti gli ingredienti per qualche secondo, ad esclusione della sola soda, versare nel bicchiere e servire su ghiaccio tritato.

BICCHIERE:

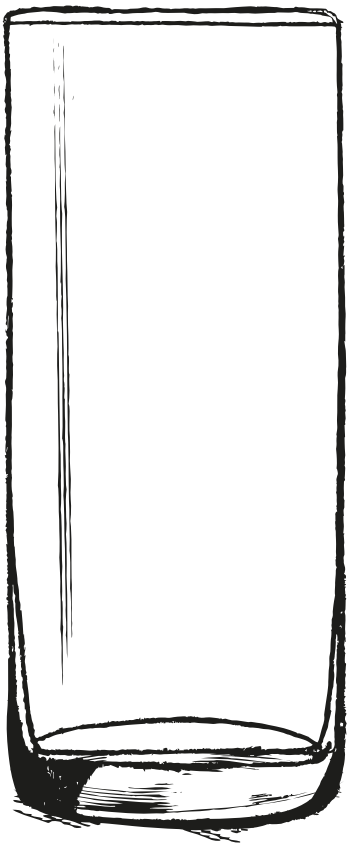
Daisy glass

DECORAZIONE:

Frutti di bosco, foglia di menta e zucchero a velo.

esercizio

TONICO RURALE



4,5 cl **GIL**
THE AUTHENTIC RURAL GIN

1,5 cl **BERGAMOTTO** *FANTASTICO*

QUALCHE GOCCIA DI
JEFFERSON
TINTURA IMPORTANTE

COLMARE CON ACQUA TONICA

TECNICA:

Costruire direttamente nel bicchiere ben freddo e servire con cubetti di ghiaccio

BICCHIERE:

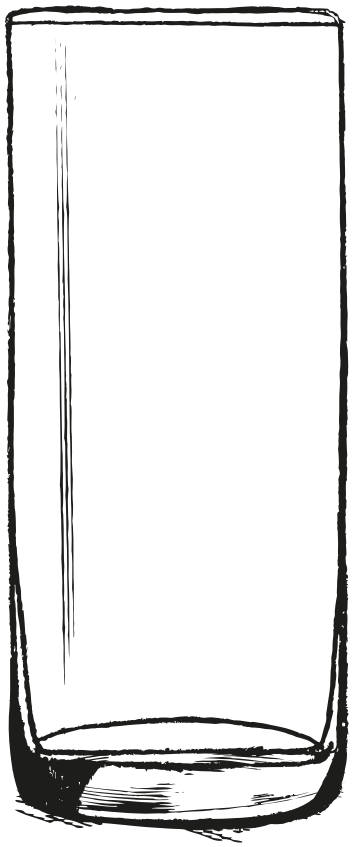
Collins glass

DECORAZIONE:

Scorzetta di limone.

esercizio

COLLINS IMPORTANTE



4,5 cl	**JEFFERSON** *AMARO IMPORTANTE*
1,5 cl	CATSKILL STRAIGHT RYE WHISKY
3 cl	SUCCO DI LIMONE
2 cl	SCIROPPO DI ZUCCHERO
	QUALCHE GOCCIA DI DASHFIRE SPICED APPLE BITTER

TECNICA:

Shake & strain.

Agitare per qualche secondo tutti gli ingredienti filtrare il composto e e servire con cubetti di ghiaccio.

BICCHIERE:

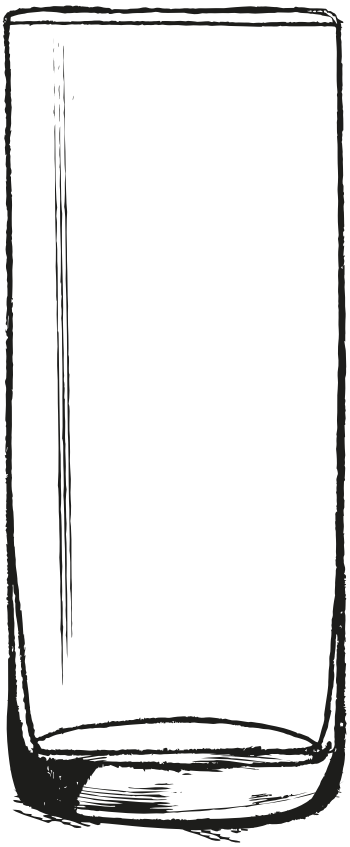
Collins glass

DECORAZIONE:

Foglia di Salvia e scorza di limone.

esercizio

CAN CAN



5 cl	**MADAME MILÙ** *LIQUORE DA BERE AL BISOGNO*
2 cl	SUCCO DI LIMONE
1 cl	SUCCO DI LIME
	COLMARE CON GINGER BEER

TECNICA:

Build.

Costruire direttamente nel bicchiere ben freddo e servire con cubetti di ghiaccio.

BICCHIERE:

Collins glass

DECORAZIONE:

Scorzetta di limone.

esercizio

FAMILIARE

2 cl	PLANTATION 3 STAR
4 cl	**DIAMANTE** *ACQUA DI CEDRO*
1 cl	**FRACK** *AMARO SERALE NO ALLA MODA*
2,25 cl	SUCCO DI LIMONE
1 cl	SCIROPPO DI ZUCCHERO
	OLI ESSENZIALI DI LIMONE

TECNICA:

Shake & Strain.

Agitare per qualche secondo tutti gli ingredienti con ghiaccio. Filtrare con un passino in una coppetta ghiacciata.

BICCHIERE:

Coppetta ghiacciata

DECORAZIONE:

NON ESISTE UN MOMENTO ADATTO PER BERE, ESISTONO SOGNI, ESPERIENZE, AMORI E PASSIONI. QUESTI PROFUMI MI FANNO VIVERE CON LA SPERANZA CHE OGNUNO PROVI E PROVERÀ QUELLO CHE HO PROVATO IO.

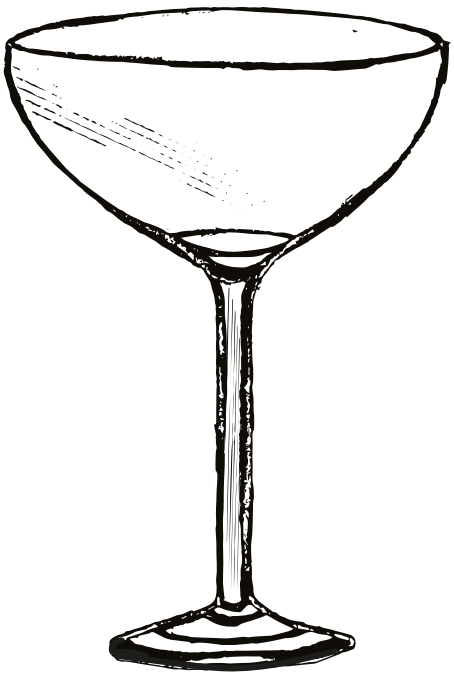
DA BERE A DUE A DUE, GUSTOSI ED EQUILIBRATI, L'IDEALE ACCOMPAGNATI DALLA VOSTRA DAMA.

VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE 1871

ESERCIZI BEVERINI

esercizio

IL CAPITANO



4,5 cl	**JEFFERSON** *AMARO IMPORTANTE*
1,5 cl	ALCHERMES
3 cl	SUCCO DI LIMONE
2 cl	SCIROPPO DI ZUCCHERO
	ALBUME

TECNICA:

Shake, dry shake and strain.

Agitare per qualche secondo tutti gli ingredienti, una prima volta con ghiaccio e una seconda senza, per emulsionare meglio il composto. Filtrare con un passino per compattare la schiuma in coppetta ben fredda.

BICCHIERE:

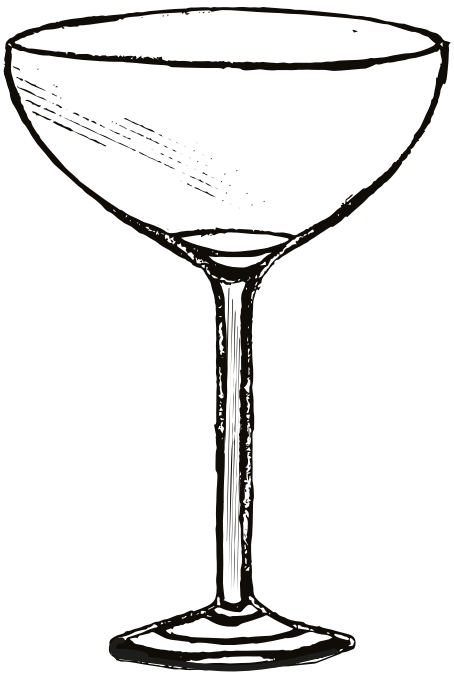
Coppetta ghiacciata o tumbler basso, a discrezione del cliente.

DECORAZIONE:

Anice nero della Sila.

esercizio

IL DOTTORE



4,5 cl	**GIL** *THE AUTHENTIC RURAL GIN*
1,5 cl	**DIAMANTE** *ACQUA DI CEDRO*
3 cl	SUCCO DI LIMONE
2 cl	SCIROPPO DI ORIGANO
	ALBUME

TECNICA:

Shake, dry shake and strain.

Agitare per qualche secondo tutti gli ingredienti, una prima volta con ghiaccio e una seconda senza, per emulsionare meglio il composto. Filtrare con un passino per compattare la schiuma in coppetta ben fredda.

BICCHIERE:

Coppetta ghiacciata o tumbler basso, a discrezione del cliente.

DECORAZIONE:

Foglioline di origano.

esercizio

SOTTOBANCO

4,5 cl	**ROGER** *TENERE SOTTO BANCO*
1,5 cl	LIQUORE ALLA CAMOMILLA
1 cl	SUCCO DI LIMONE
2 cl	SUCCO DI MANDARINO
2 cl	SCIROPPO DI MELA E CANNELLA
	ALBUME

TECNICA:

Shake, dry shake and strain.

Agitare per qualche secondo tutti gli ingredienti, una prima volta con ghiaccio e una seconda senza, per emulsionare meglio il composto. Filtrare con un passino per compattare la schiuma in coppetta ben fredda.

BICCHIERE:

Coppetta ghiacciata o tumbler basso, a discrezione del cliente.

DECORAZIONE:

Fiori di camomilla e cannella.

esercizio

MOULIN ROUGE

4,5 cl	**MADAME MILÙ** *LIQUORE DA BERE AL BISOGNO*
1,5 cl	DIPLOMATICO *RESERVA EXCLUSIVA*
3 cl	SUCCO DI LIME
1,5 cl	SCIROPPO DI LAMPONE
2 cl	ALBUME

TECNICA:

Shake, dry shake and strain.

Agitare per qualche secondo tutti gli ingredienti, una prima volta con ghiaccio e una seconda senza, per emulsionare meglio il composto. Filtrare con un passino per compattare la schiuma in coppetta ben fredda.

BICCHIERE:

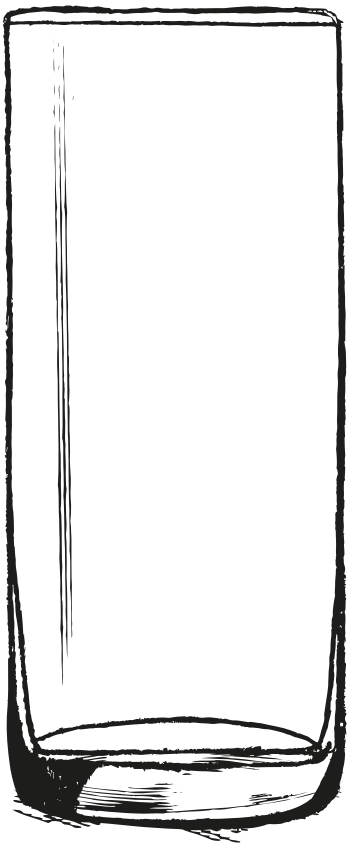
Coppetta ghiacciata

DECORAZIONE:

Lampone.

esercizio

ERETICO



3 cl	**MADAME MILÙ** *LIQUORE DA BERE AL BISOGNO*
3 cl	PLANTATION *PINEAPPLE*
1 cl	PLANTATION *3 STAR*
3 cl	SUCCO DI LIME
2 cl	SCIROPPO DI ZUCCHERO
	QUALCHE GOCCIA DI OLD FASHIONED BITTER

TECNICA:

Shake & strain.

Agitare per qualche secondo tutti gli ingredienti filtrare il composto e e servire con cubetti di ghiaccio.

BICCHIERE:

Collins glass

DECORAZIONE:

Rametto con Foglioline di menta

NON ESISTE UN MOMENTO ADATTO PER BERE, ESISTONO SOGNI, ESPERIENZE, AMORI E PASSIONI. QUESTI PROFUMI MI FANNO VIVERE CON LA SPERANZA CHE OGNUNO PROVI E PROVERÀ QUELLO CHE HO PROVATO IO.

AL CALAR DEL SOLE, QUANDO CALANO ANCHE I PENSIERI, PER CONCILIARE IL SONNO O PER INIZIARE UNA NOTTE LUNGHISSIMA.

VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE 1871

ESERCIZI SERALI

esercizio

CAPOLINEA

1	CUCCHIAINO DI ZUCCHERO INTEGRALE
1	CUCCHIAINO DI GUM SYRUP
2–3	FOGLIOLINE DI SALVIA
5–6	GOCCE OLD FASHIONED AROMATIC BITTER
5 cl	**GIL** *RURAL GIN TORBATO ITALIANO*

TECNICA:

Costruire direttamente nel bicchiere, sciogliere lo zucchero con l'aiuto di un po' di soda e aggiungere Gil The Authentic Rural Gin. Prestare molta attenzione alla diluizione dello zucchero e servire con cubetti di ghiaccio.

BICCHIERE:

Tumbler basso.

DECORAZIONE:

Scorzetta di limone e foglioline di salvia.

esercizio

PAPILLON

5 CL	**FRACK** *AMARO SERALE NO ALLA MODA*
1	CUCCHIAINO DI GUM SYRUP
3	GOCCE OLD FASHIONED AROMATIC BITTER
2	GOCCE DI ASSENZIO
	QUALCHE GOCCIA DI **JEFFERSON** *TINTURA IMPORTANTE*

TECNICA:

Stir and Strain.
Miscelare in un mixing glass e servire filtrando con l'aiuto di un colino in coppetta ben fredda.

BICCHIERE:

Coppetta piccola o calicino da cordiale.

DECORAZIONE:

Scorzetta di limone.

esercizio

MADAME BIJOU

1 CL **GIL** *RURAL GIN*
TORBATO ITALIANO

2 CL CATSKILL STRAIGHT
RYE WHISKY

3 CL VERMOUTH BIANCO

3 CL **MADAME MILÙ**
LIQUORE DA BERE AL BISOGNO

QUALCHE GOCCIA DI
DASHFIRE ORANGE BOURBON
BARREL NO. 1 BITTER

T

TECNICA:

Stir and Strain.

Miscelare in un mixing glass e servire filtrando con l'aiuto di un colino in coppetta ben fredda.

B

BICCHIERE:

Coppetta ghiacciata

D

DECORAZIONE:

Scorzetta di Arancia.

esercizio

METROPOLE

3 cl **GIL**
THE AUTHENTIC RURAL GIN

3 cl **FRACK** *AMARO SERALE*
NO ALLA MODA

3 cl **MADAME MILÙ**
LIQUORE DA BERE AL BISOGNO

QUALCHE GOCCIA DI
JEFFERSON
TINTURA IMPORTANTE

QUALCHE GOCCIA DI
ORANGE BITTER

TECNICA:

Stir and Strain.

Miscelare in un mixing glass e servire filtrando con l'aiuto di un colino in coppetta ben fredda.

BICCHIERE:

Coppetta ghiacciata

DECORAZIONE:

Scorzetta di arancia.

esercizio

MATRIMONIO

3 cl	**MADAME MILÙ** *LIQUORE DA BERE AL BISOGNO*
3 cl	VERMOUTH EXTRA DRY
3 cl	**GIL** *THE AUTHENTIC RURAL GIN*
8	GOCCE DI **JEFFERSON** *TINTURA IMPORTANTE*

TECNICA:

Costruire direttamente nel bicchiere ben freddo e servire con cubetti di ghiaccio.

BICCHIERE:

Tumbler basso

DECORAZIONE:

Scorza di arancia

studiornz.com

Vecchio Magazzino Doganale – *Produttore di Liquori Rurali*
Montalto Uffugo, Calabria (Italia)
info@vecchiomagazzinodoganale.com – vecchiomagazzinodoganale.com
follow us on: facebook / instagram