

Les cocktails de
L'ÉTÉ

Mara Laino

Zaino





L'incontournable **SPRITZ**

Également appelé spritz veneziano, ce cocktail est largement consommé en apéritif dans les grandes villes de la Vénétie et du Frioul-Vénétie Julienne, et également répandu dans toute l'Italie.

Pour 2 verres

12 cl d'Aperol

24 cl de Prosecco

4 cl d'eau pétillante

2 tranches d'orange non traitée

6 glaçons

Mara Laino
zaino

Le suprenant HUGO

Ce cocktail né dans les alpages du Sud-Tyrol et a évolué avec le temps. Très en vogue depuis 2011 dans les pays de l'Est de l'Europe. (Autriche, Bavière). On le boit en France depuis environ deux à trois ans, surtout dans les bars de luxe et les grand Hôtels et au Zaino.

Pour 2 verres

15 cl de Prosecco
10 cl d'eau gazeuse
3 cl de liqueur de fleur de sureau
1 rondelle de citron vert
3 à 4 feuilles de menthe fraîche
4 à 5 glaçons

Mara Laino
zaino





Le surprenant **LILLET TONIC**

Le Lillet Blanc est un apéritif qui se déguste frais pour un goût fruité aux arômes d'oranges confites, de miel, de résine de pin et de fruits exotiques

Pour 2 verres

12 cl de Lillet Blanc
20 cl de tonic zéro (on oublie pas le summer body !)
4 cl d'eau pétillante
2 tranches de concombre
6 glaçons

Mara Laino
zaino





L'élégant LILLET ROSE

Avec ses notes subtiles de fruits rouges, de fleur d'oranger et de pampleousse, le Lillet Rosé va sublimer vos cocktails

Pour 2 verres

12 cl de Lillet rosé
24 cl de limonade
2 tranches de citron non traité
de la menthe fraîche
6 glaçons

Mara Faino
Zaino





le pétillant MOJITO FRAMBOISES

Le mojito peut être décliné en de multiples saveurs passion, mangue, fraise,... on peut également remplacer une partie de l'eau pétillante par du champagne pour un mojito royal ultra festif !

Pour 2 verres

1/2 citron vert
1 branches de menthe
8 cl de rhum cubain
8 cl de sirop de framboise
20 framboises
Eau gazeuse
Glaçons

Mara Laino
zaino