

# CREA i nostri COCKTAIL



## DAIQUIRI CARTA BLANCA

Molti dei cocktail più classici hanno la loro origine a Cuba, e nessuno è più famoso del Daiquiri - da preparare con passione, precisione, e Ron Santiago de Cuba Carta Blanca.

### INGREDIENTI

60ml Ron Santiago de Cuba Carta Blanca  
25ml succo di lime fresco  
15ml sciroppo di zucchero

### PREPARAZIONE

Shakerare gli ingredienti con ghiaccio, poi filtrare in un tumbler. Guarnire con la metà di un lime spremuto.

### PREPARALO CON

Ron Santiago de Cuba Carta Blanca



## MOJITO CARTA BLANCA CLASSICO

Questa ricetta per il mojito è un riferimento ai Cantineros che un tempo aggiungevano una buccia di lime allo shaker per estrarre la maggior quantità possibile di sapore. Allora abbiamo rovesciato il mojito per creare una versione di questo classico cubano, fresca e aromatica.

### INGREDIENTI

60ml Ron Santiago de Cuba Carta Blanca  
1/2 lime fresco, 8 foglie di menta,  
15ml sciroppo di zucchero,  
Pizzico di sale, Soda

### PREPARAZIONE

Schiaccia il lime e la menta in uno shaker, aggiungi il resto degli ingredienti e agita. Versa su ghiaccio in un tumbler e riempi di soda.

### PREPARALO CON

Ron Santiago de Cuba Carta Blanca



## SPRITZ AÑEJO 8 YEARS OLD

Lo spritz con il Ron Santiago de Cuba Añejo 8 Years Old riunisce nel bicchiere il ritmo, i colori e l'anima di Cuba.

### INGREDIENTI

60ml Ron Santiago de Cuba Añejo 8 Years Old  
40ml sciroppo di miele salato\*  
20ml succo di lime fresco

### PREPARAZIONE

Mescola tutti gli ingredienti in uno highball, aggiungi ghiaccio e completa con soda. Guarnire con la metà di un lime spremuto.

\*Per fare lo sciroppo di miele salato: Unire parti uguali di acqua calda e miele. Aggiungere un pizzico di sale e mescolare fino a che gli ingredienti non saranno amalgamati. Lasciar raffreddare.

### PREPARALO CON

Ron Santiago de Cuba Añejo 8 Years Old



# CREA i nostri COCKTAIL



## MOJITO SANTIAGO AÑEJO 8 ANNI

Questa ricetta per il mojito è un riferimento ai Cantineros che un tempo aggiungevano una buccia di lime allo shaker per estrarre la maggior quantità possibile di sapore. Allora abbiamo rovesciato il mojito per creare una versione di questo classico cubano, fresca e aromatica.

### INGREDIENTI

60ml Ron Santiago de Cuba Añejo 8 Years Old  
1/2 lime fresco, 8 foglie di menta,  
35ml sciroppo di miele\*, Pizzico di sale, Soda

### PREPARAZIONE

Schiaccia il lime e la menta in uno shaker, aggiungi il resto degli ingredienti e agita. Versa su ghiaccio in un tumbler e riempi di soda.

\*Per fare lo sciroppo di miele: Mescolare parti uguali di acqua calda e miele. Aggiungere un pizzico di sale e mescolare fino a che gli ingredienti non saranno amalgamati. Lasciar raffreddare.

### PREPARALO CON

Ron Santiago de Cuba Añejo 8 Years Old



## CUBAN CROWN EXTRA AÑEJO 11 YEARS OLD

Questa variazione organica del daiquiri usa il miele per bilanciare l'asprezza del lime, con un tocco di sale per aggiungere sapidità. Un cocktail dalla profondità che dura.

### INGREDIENTI

60ml Ron Santiago de Cuba Añejo 11 Years Old  
40ml sciroppo di miele salato\*  
20ml succo di lime fresco

### PREPARAZIONE

Shakerare gli ingredienti con ghiaccio, poi filtrare in una coppetta.

\*Per fare lo sciroppo di miele salato: Unire parti uguali di acqua calda e miele. Aggiungere un pizzico di sale e mescolare fino a che gli ingredienti non saranno amalgamati. Lasciar raffreddare.

### PREPARALO CON

Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 11 Years Old



## EXTRA AÑEJO 12 YEARS OLD LISCIO

Il nostro Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 12 Years Old è semplicemente delizioso liscio o con un poco di ghiaccio, o, se si vuole, accompagnato da un caffè.

### INGREDIENTI

60ml Ron Santiago de Cuba 8 Añejo 12 Years Old

### PREPARAZIONE

Gustare liscio o on the rocks, guarnito con una scorza d'arancia.

Può anche essere servito con un caffè espresso appena fatto, sorseggiando alternativamente il rum e il caffè.

### PREPARALO CON

Ron Santiago de Cuba Extra Añejo 12 Years Old

