

CIN CIN!

28 COCKTAIL-REZEPTE
ZUM NACHMIXEN



DAL  1932

SANPELLEGRINO
ITALIAN SPARKLING DRINKS

IN ZUSAMMENARBEIT MIT

fizzzz
GASTRO.CULTURE.NOW!



DAL 1932
SANPELLEGRINO
ITALIAN SPARKLING DRINKS

CIN CIN!

28 COCKTAIL-REZEPTE ZUM NACHMIXEN

SCHWIERIGKEITSGRAD

-  leicht
-  fortgeschritten
-  anspruchsvoll

Liebe Cocktailliebhaber:innen,

süß, fruchtig, herb – was macht eigentlich einen guten Cocktail aus? Klar: Auf die Zutaten kommt es an. Und auf den richtigen Mix. Vor allem aber auf das gewisse Etwas.

Genau das bieten die 28 coolen Cocktail-Rezepte, die wir für dieses Buch entwickelt haben – inspiriert von unseren SANPELLEGRINO Limonaden, Tonic Oak, Ginger Beer und Sanbitter. Mit dabei sind einige spannende Kreationen von ausgewählten Gastronomen und Bartendern.

Das Ergebnis: Eine bunte und inspirierende Mischung aus Rezepten – von einfach bis anspruchsvoll, mit und ohne Alkohol. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

VIEL SPASS BEIM ENTDECKEN, MIXEN UND GENIESSEN!
SANPELLEGRINO





SANBITTÈR NEGRONI

ZUTATEN

4 cl Tanqueray Flor de Sevilla Gin
4 cl roter Vermouth
2 Tropfen Orange Bitters
1 Fl. Sanbittèr

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfel
befüllten Whiskeytumbler geben.
Vorsichtig umrühren und genießen.



REZEPTUR VON
MARKUS BOTTLER,
MITCHELLS & BUTLERS,
WIESBADEN





BOMBAY COBRA

ZUTATEN

5 cl Limeleave Gin
1 cl Zitronensaft
1 Prise Salz
Top (6 cl) SANPELLEGRINO Ginger Beer

ZUBEREITUNG

Eine Gurkenscheibe in ein mit Eiskwürfel gefülltes Longdrinkglas geben, anschließend alle Zutaten hinzufügen.

Einen Spritzer frische Zitrone hinzu, dann vorsichtig umrühren und genießen.



REZEPTUR VON
SANPELLEGRINO



ALKOHOLFREIE VARIANTE

Gin austauschen gegen den „alkoholfreien Gin“ Siegfried Wonderleaf



Musterglas



CHERRY CHERRY LADY

ZUTATEN

3 cl Martini Rosso
2 cl Tawny Port
3 cl Zitronensaft
1 Rosmarinzweig
15 cl SANPELLEGRINO
Aranciata Rossa Bio*

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Weinglas geben, vorsichtig umrühren. Eine Amarenakirsche aufspießen, frische Orangenscheiben und den Rosmarinzweig in das Glas geben. Eiskalt genießen.



REZEPTUR VON
SANPELLEGRINO



*SANPELLEGRINO Aranciata Rossa ist in Deutschland nur in der Dose erhältlich.



HERBAL HIGHBALL

ZUTATEN

5 cl Belsazar Rosé Vermouth
Top (9 cl) SANPELLEGRINO Ginger Beer

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein Glas geben, Eiswürfel dazu und vorsichtig umrühren.

Mit einem Rosmarinzweig und Orangenschale garnieren und eiskalt genießen.



REZEPTUR VON
SANPELLEGRINO





Musterglas



SPARKLER

ZUTATEN

3 cl Tanqueray Flor de Sevilla
1 cl Aperol
1 cl Cynar
1 cl Grapefruitsaft
1 Prise Salz
Top (4 cl) SANPELLEGRINO Tonic Oak

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas geben und vorsichtig umrühren.

Mit einer Blutorangenscheibe garnieren: Et voilà!



REZEPTUR VON
SANPELLEGRINO





Musterglas



MA

ZUTATEN

- 4 cl Wodka
- 1 cl Limettensaft
- 1 cl Ginger Ale
- Top (8 cl) SANPELLEGRINO Ginger Beer

ZUBEREITUNG

Für die Deko: Johannisbeeren und Wasser in einer Eiswürfelform über Nacht gefrieren lassen.

Heidelbeeren aufspießen.

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas geben und vorsichtig umrühren.

Die Erfrischung genießen!



REZEPTUR VON
CARMELO AVARELLO,
GELATERIA TRE MONDI,
NIEFERN-ÖSCHELBRONN





HOPSTER

ZUTATEN

4 cl Lillet Rosé
3 cl Cold Brew Coffee
1 cl Vanille-Sirup
Top (6 cl) SANPELLEGRINO Tonica Oak

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrinkglas geben und vorsichtig umrühren.



REZEPTUR VON
SANPELLEGRINO





Musterglas



NEGRONI TWIST

ZUTATEN

4 cl Ron Zacapa 23
4 cl roter Vermouth
2 Tropfen Grapefruit Bitters
1 Fl. Sanbitter

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen mit Eiswürfeln
befüllten Whiskeytumbler geben.
Vorsichtig umrühren und genießen.



REZEPTUR VON
MARKUS BOTTLER,
MITCHELLS & BUTLERS,
WIESBADEN





Musterglas



INDIAN MULE

ZUTATEN

- 5 cl Tanqueray Rangpur Gin
- 1 cl Zitronensaft
- 1 cl Zuckersirup
- 2 Kumquats
- 8 cl SANPELLEGRINO Ginger Beer

ZUBEREITUNG

Halbierte Kumquats in ein Longdrinkglas geben und vorsichtig andrücken.

Eiswürfel und die restlichen Zutaten hinzufügen.

Vorsichtig umrühren.



REZEPTUR VON
UWE BÖSER,
BAR CU,
SCHWERIN





BERGAMO FIZZ

ZUTATEN

2 cl Gin
2 cl Campari
3 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
Top (7 cl) SANPELLEGRINO Aranciata Bio

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein Weinglas geben
und mit Eiswürfeln auffüllen.

Vorsichtig umrühren und mit einer
Erdbeere garnieren.



REZEPTUR VON
SANPELLEGRINO





Musterglas



SLOE GIN BITTER

ZUTATEN

5 cl Plymouth Sloe Gin
2 Tropfen Orange Bitters
1 Fl. Sanbittè (alternativ
SANPELLEGRINO Tonica Oak)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln
befülltes Longdrinkglas geben und
vorsichtig umrühren.

Mit Orangenschale garnieren.



REZEPTUR VON
MARKUS BOTTLER,
MITCHELLS & BUTLERS,
WIESBADEN





Musterglas



NEXT LEVEL

ZUTATEN

4 cl London Dry Gin
1 cl Himbeergeist
1 Fl. SANPELLEGRINO Tonica Oak

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Tumbler geben, Eiswürfel dazu und vorsichtig umrühren.

Gezuckerte Johannisbeeren aufspießen und quer über das Glas legen.

Den Drink ausgiebig genießen.



REZEPTUR VON
SANPELLEGRINO





Musterglas



ROSSATA

ZUTATEN

4 cl Gosling's Black Rum
2 cl Limettensaft
2 cl Giffard Schwarztee-Sirup
8 cl SANPELLEGRINO
Aranciata Rossa Bio*

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein hohes Glas geben, Eiswürfel dazu und vorsichtig umrühren.

Zum Abschluss ein Achtel Limette frisch darüber auspressen.



REZEPTUR VON
SANPELLEGRINO



*SANPELLEGRINO Aranciata Rossa ist in Deutschland nur in der Dose erhältlich.



LIMONE CON LIMONATA

ZUTATEN

5 cl Malfy Gin con Limone
10 cl SANPELLEGRINO Limonata Bio
Zitronenscheibe
Minze

ZUBEREITUNG

5 cl Malfy Limone in ein mit Eis
gefülltes Glas geben und mit einer
halben Flasche SANPELLEGRINO
Limonata Bio auffüllen.

Mit frischer Bio-Zitronenscheibe
garnieren und mit der
SANPELLEGRINO Limonata Bio
Flasche servieren.



REZEPTUR VON
MALFY IN KOOPERATION
MIT SANPELLEGRINO





ROSÉ & TONIC

ZUTATEN

5 cl Belsazar Rosé
10 cl SANPELLEGRINO Tonica Oak
1 Grapefruit
Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Belsazar Rosé in ein Glas gießen
und Eiswürfel hinzugeben.
Mit SANPELLEGRINO Tonica Oak
auffüllen.

Leicht umrühren, mit einer
Grapefruitscheibe dekorieren und
genießen!



REZEPTUR VON
BELSAZAR IN
KOOPERATION MIT
SANPELLEGRINO





GIN DES LEBENS

ZUTATEN

30 cl SANPELLEGRINO Limonata Bio
5 cl Villa Ascenti Gin
1 Zitrone
Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Eiswürfel ins Glas geben und Gin dazu gießen. Mit SANPELLEGRINO Limonata Bio auffüllen.

Leicht umrühren, mit Zitronenscheibe dekorieren und genießen.



REZEPTUR VON
VILLA ASCENTI IN
KOOPERATION MIT
SANPELLEGRINO





SAN SAN MULE

ZUTATEN

- 5 cl Gin
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- 5 Blätter Minze
- Top (4 cl) SANPELLEGRINO Ginger Beer

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten (außer SANPELLEGRINO Ginger Beer) in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben und kräftig schütteln. Den Drink durch ein Teesieb in ein Longdrinkglas geben und mit SANPELLEGRINO Ginger Beer auffüllen.

Mit einer Minzspitze dekorieren und durch einen Glastrinkhalm genießen.



REZEPTUR VON
SANPELLEGRINO



ALKOHOLFREIE VARIANTE

Gin austauschen
gegen Seedlip



LISTO FRUIT

ZUTATEN

- 4 cl Gin
- 1,5 cl Aperol
- 3 cl Limettensaft
- 4 cl Erdbeersirup
- 5 Blätter Basilikum
- Top (5 cl) SANPELLEGRINO Aranciata Bio

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten (bis auf SANPELLEGRINO Aranciata Bio) mit etwas Crushed-Eis in einen Mixer geben und sorgfältig pürieren.

Den Drink in ein hohes Glas geben, mit SANPELLEGRINO Aranciata Bio Limonade auffüllen und servieren.



REZEPTUR VON DAVID,
LISTO HILTON BERLIN





Musterglas



TYCOON

(ALKOHOLFREI)

ZUTATEN

5 cl Chai-Tee (kalt)
3 cl Cold Brew Coffee
1 cl Zitronensaft
1 cl Ahornsirup
Top (5 cl) SANPELLEGRINO Tonic Oak

ZUBEREITUNG

Chai-Tee abkochen und erkalten lassen.

Frische Zitrone pressen.

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfel gefülltes Longdrinkglas geben und vorsichtig umrühren.



REZEPTUR VON
SANPELLEGRINO





Musterglas



ROSE MARIE

ZUTATEN

4 cl Pisco
1,5 cl Rosmarinsirup
1,5 cl Zitronensaft
0,5 cl Rosenwasser
5 cl SANPELLEGRINO
Aranciata Rossa Bio*

Für den Sirup: 400 ml Wasser,
200 g Zucker, 50 g Rosmarin, 1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Den Rosmarinzweig über Nacht in
Wasser einfrieren und zur Dekoration
verwenden.

Alle Zutaten nach und nach in
ein Ballon- oder Weinglas geben,
Eiswürfel dazu und vorsichtig
umrühren.



REZEPTUR VON
SANPELLEGRINO



ROSMARINSIRUP:

Alle Zutaten zusammen zum
Kochen bringen und eine
Stunde ruhen lassen. Danach
filtrieren und abkühlen lassen.
Kühl gelagert ist der Sirup
mehrere Wochen haltbar.

*SANPELLEGRINO Aranciata Rossa ist in
Deutschland nur in der Dose erhältlich.



BUBBLE G

ZUTATEN

4 cl Wodka
1,5 cl Zitronensaft
2 cl Holunderblütensirup
6 Weintrauben
Top (4 cl) SANPELLEGRINO Limonata Bio

ZUBEREITUNG

Die Trauben in einem Shaker zerdrücken, dann die restlichen Zutaten außer SANPELLEGRINO Limonata Bio hinzugeben. Eiswürfel in den Shaker und kräftig schütteln.

Den Drink durch ein Teesieb in ein Cocktailglas geben und mit SANPELLEGRINO Limonata Bio auffüllen. Garnieren und mit einem Lächeln servieren.



REZEPTUR VON
SANPELLEGRINO



ALKOHOLFREIE VARIANTE

Den Wodka auslassen



Musterglas



SANBITTÈ SOUR

ZUTATEN

- 4 cl Wodka
- 2 cl Zitronensaft
- 2 cl Zuckersirup
- 3 Tropfen Angostura Bitters
- 2 cl Eiweiß
- 1 Fl. Sanbittè
- 2 cl SANPELLEGRINO Tonic Oak

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten (außer SANPELLEGRINO Tonic Oak und Sanbittè) in einen mit Eiswürfeln befüllten Shaker geben und kräftig schütteln.

Den Drink in ein Longdrinkglas geben und mit SANPELLEGRINO Tonic Oak und Sanbittè auffüllen.



REZEPTUR VON
TRATTORIA 37 /
TRENTASETTE 37,
HEIDELBERG





LITTLE AMERICANO

ZUTATEN

4 cl Belsazar Red
1 cl Granatapfelsirup
1 cl Zitronensaft
2 Tropfen Angostura Bitters
Top (6 cl) SANPELLEGRINO Tonic Oak

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln befülltes Longdrinkglas geben, leicht umrühren.

Deko: Eine feine Zitronenscheibe leicht einrollen und aufspießen. Eiskalt als Aperitif genießen.



REZEPTUR VON
SANPELLEGRINO





Musterglas



SPRING BREW

ZUTATEN

5 cl Sake
2 cl Zuckersirup
2 cl Zitronensaft
1 cl kalter Kaffee
3 Himbeeren
Top (5 cl) SANPELLEGRINO
Aranciata Rossa Bio*

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten (außer SANPELLEGRINO Aranciata Rossa Bio) in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben und kräftig schütteln.

Den Drink in ein Longdrinkglas geben und mit SANPELLEGRINO Aranciata Rossa Bio auffüllen.



REZEPTUR VON SANPELLEGRINO



* SANPELLEGRINO Aranciata Rossa ist in Deutschland nur in der Dose erhältlich.



Musterglas



LISTO CLASSIC

ZUTATEN

5 cl Islay Whisky
1 cl Gin
2 cl Zitronensaft
2 cl Zuckersirup
2 cm frischer Ingwer
Top (5 cl) SANPELLEGRINO Ginger Beer

ZUBEREITUNG

Alles (außer SANPELLEGRINO Ginger Beer) in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben und kräftig schütteln.

Den Drink durch ein Teesieb in ein Longdrinkglas geben, mit Eiswürfeln auffüllen und SANPELLEGRINO Ginger Beer hinzugeben.

Eiskalt genießen.



REZEPTUR VON ABU,
LISTO HILTON BERLIN





Musterglas



LISTO FRESH

ZUTATEN

4 cl Havana Club 7 Jahre
2 cl Pfirsichlikör
1,5 cl Campari
1 cl Punt e Mes
2 cl Zitronensaft
Top (3 cl) SANPELLEGRINO Tonica Oak

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten (außer SANPELLEGRINO Tonica Oak) in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben und kräftig schütteln.

Alles in ein Longdrinkglas geben und mit SANPELLEGRINO Tonica Oak auffüllen und mit Limettenzeste parfümieren.

Mit einem getrocknetem Grapefruit-rad garnieren und genießen.



REZEPTUR VON DRAGOS,
LISTO HILTON BERLIN





Musterglas



SCHNAPS- DROSSEL

ZUTATEN

4 cl Belsazar Rosé Vermouth
1,5 cl Orangen-Thymian-Zucker
1 cl Zitronensaft
Top (4 cl) SANPELLEGRINO
Aranciata Rossa Bio*

ZUBEREITUNG

Orangen-Thymian-Zucker:
500 g Zucker mit Schalen von
3 Orangen und 15 g Thymian ein-
legen, mit 330 ml Wasser auf-
kochen, durch ein Sieb geben und
für 48 Stunden kalt stellen.

Alle Zutaten in ein Cocktailglas
geben und vorsichtig umrühren.



REZEPTUR VON
SANPELLEGRINO



ALKOHOLFREIE VARIANTE

Belsazar austauschen
durch Sanbitter.

*SANPELLEGRINO Aranciata Rossa ist in
Deutschland nur in der Dose erhältlich.



LONDON PINE

ZUTATEN

4 cl London Dry Gin
2 cl Limettensaft
2 cl gesalzener Honig (hausgemacht)
1 cl Antica Distilleria Quaglia Pino Mugo
Top (5 cl) S.Pellegrino
Honig: 250 g Honig, 100 ml Wasser,
6 g Salz

ZUBEREITUNG

Honig: Alle Zutaten zusammen erhitzen, bis sich das Salz gelöst hat.

Alle Zutaten (außer S.Pellegrino) in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben und kräftig schütteln, in ein Longdrinkglas geben und mit S.Pellegrino auffüllen.

Mit einem Tannenzweig dekorieren und genießen.



REZEPTUR VON
SANPELLEGRINO



SANPELLEGRINO ARANCIATA BIO

Lieulich und zugleich dezent bitter – mit dem Saft sonnengereifter Bio-Orangen hinterlässt die Limonade eine frische, fruchtige Nuance auf der Zunge. Im Zusammenspiel mit feinen Kohlendioxidbläschen verleiht SANPELLEGRINO Aranciata Bio ein aufregendes Prickeln bei jedem Schluck.

SANPELLEGRINO LIMONATA BIO

In der SANPELLEGRINO Limonata Bio stehen zugleich süße und herbe Akzente im Vordergrund. Der hohe Fruchtanteil von 16 % gibt der Limonade ihren intensiven Geschmack nach süditalienischer Bio-Zitrone. Prickelnde Kohlendioxidbläschen runden den Genuss perfekt ab.

SANPELLEGRINO GINGER BEER

Eine fein aufeinander abgestimmte Mischung von Ingwersorten aus Nigeria, Indien und China verleihen dem SANPELLEGRINO Ginger Beer seinen angenehm scharf-würzigen Geschmack. Ein alkoholfreies Erfrischungsgetränk, das sich perfekt zum Mixen eignet.

SANPELLEGRINO TONICA OAK

Feines Bitterholzextrakt auf der Basis von Eiche gibt dem SANPELLEGRINO Tonica Oak holzige, leicht säuerliche und zugleich weiche Noten. Der intensive und trockene Geschmack wird durch spritzige Kohlendioxidbläschen mit einer angenehmen Frische abgerundet. Ein Premium-Tonic für hochwertige Mix-Getränke.

SANPELLEGRINO ARANCIATA ROSSA BIO*

In der SANPELLEGRINO Aranciata Rossa Bio treffen süße Noten sizilianischer Bio-Orangen auf eine weiche Säure von Bio-Blutorangen. Der vollmundige Geschmack wird durch die leichte Kohlendioxidbläschen perfekt abgerundet. Die rot-orange Farbe der Limonade erinnert an die Sonnenuntergänge Siziliens und zieht alle Blicke auf sich.

SANBITTÈR

Der italienische, alkoholfreie Aperitif überzeugt mit seinem angenehm bitter-süßen und zugleich herben Geschmack. Zitrusfrüchte und Alpenkräuter ergänzen im Sanbittèr frische Geschmacksnuancen. So wird der rubinrote Klassiker zu einem aromatischen Bittergetränk, das Mix-Getränken einen spannenden optischen und geschmacklichen Touch verleiht.

S.PELLEGRINO

Die feinen Kohlendioxidbläschen und der leicht salzige, ausbalancierte Geschmack machen S.Pellegrino zu einem reinen Genuss. Auf einer 30-jährigen Reise durch die Erde wird das Wasser auf natürlichem Weg mit Mineral- und Spurenelementen angereichert. Ein Naturprodukt für besondere Momente zu Tisch.





DAL  1932

SANPELLEGRINO
ITALIAN SPARKLING DRINKS

IN ZUSAMMENARBEIT MIT

fizzzz
GASTRO.CULTURE.NOW!