



Acqua di Calabria

Prosecco	6 cl
Puré de bergamota PONTIER	4 cl
Limoncello	4 cl
Jarabe de azúcar (azúcar blanco)	1 cl
Bitter Woods (Bitter Truth)	2 chorritos
Agua con gas	
Tomillo fresco	
Tipo de vaso	copa

Verter el limoncello, el puré de bergamota PONTIER, el jarabe de azúcar y el bitter en un vaso de mezcla lleno de hielo. Remover 20 vueltas y echar en la copa. Completar con el Prosecco y el agua con gas. Decorar con una ramita de tomillo fresco.

Prosecco	6 cl
Bergamotte-Püree PONTIER	4 cl
Limoncello	4 cl
Einfacher Zuckersirup	1 cl
Schuss Bitter Woods (Bitter Truth)	2
Sprudelwasser	
Frischer Thymian	
Glassorte	Kelchglas

Limoncello, Bergamotte-Püree PONTIER, einfachen Zuckersirup und Bitter in ein mit Eis gefülltes Mixglas geben. 20 Umdrehungen umrühren und in das Kelchglas gießen. Mit Prosecco und Sprudelwasser auffüllen. Mit einem frischen Thymianzweig dekorieren.

Marine Lamour
Bartender



PONTIER
une histoire de fruit