



MIX DIFFERENT

RICETTARIO 2026

SORBOLE
BITTER AL LIMONE



SORBOLE

17%VOL

700 ml

NATURALMENTE GIALLO

MATO A BOLOGNA

BITTER AL LIMONE

CIAO E GRAZIE PER AVER SCELTO SORBOLE!

In questo PDF troverai le nostre ricette con Sorbole, **il primo bitter al limone**. Sorbole è un prodotto che produciamo artigianalmente nella nostra distilleria di Bologna, **Distillering**. È un prodotto **nato a Bologna** ma che rappresenta l'Italia intera. Infatti, gli amari e i bitter, sono prodotti della tradizione italiana.

Da nord a sud noi italiani siamo i migliori a farli e ce li invidiano in tutto il Mondo!

I CLASSICI DELL'APERITIVO

SORBOLE SPRITZ

2 parti Sorbole bitter al limone

3 parti Prosecco brut o extra brut

1 parte Cedrata

Decorazione: spicchio di limone o basilico

Tecnica: Build

Bicchiere: Calice o bicchiere alto



AMERICANINO

40 ml Sorbole bitter al limone

40 ml Vermouth bianco

80 ml Soda

Decorazione: Scorza di limone

Tecnica: Build

Bicchiere: Bicchiere alto da 350 ml circa

* PER FARE UN **NEGRONI GIALLO** TOGLI LA SODA E
AGGIUNGI 20 ML DI GIN. SI PREPARA CON TECNICA STIR.



RISING SUN

50 ml Sorbole bitter al limone

30 ml Sake invecchiato

30 ml **Soda***

Twist di arancia su ghiaccio

Decorazione: Scorza di arancia

Tecnica: Stir

Bicchiere: Bicchiere basso da 350 ml circa

 ***LA SODA PUÒ ESSERE OMESSA.**
IN QUESTO CASO PROLUNGARE LO STIR



GOLDEN MARTINI

MORBIDO

15 ml Sorbole bitter al limone

40 ml Old tom gin

SECCO

10 ml Sorbole bitter al limone

30 ml Old tom gin

10 ml London dry gin

Tecnica: Stir

Bicchiere: Bicchiere basso da 350 ml circa



LONG DRINK
E LOW ALCOL

RADLERINO

30 ml Sorbole bitter al limone

10 ml Succo di limone

120 ml Birra bionda poco luppolata

Decorazione: Spicchio di limone e crosta di sale

Tecnica: Build

Bicchiere: Bicchiere alto da 370-400 ml



SORBOLINO

40 ml Sorbole bitter al limone
10 ml Succo di limone
100 ml Soda al pompelmo rosa
Decorazione: Scorza di limone

Tecnica: Build

Bicchiere: Bicchiere alto da 370-400 ml



SCOSSA

40 ml Sorbole bitter al limone

10 ml Succo di limone

100 ml Sanbitter bianco

Decorazione: Scorza di limone

Tecnica: Build

Bicchiere: Bicchiere alto da 370-400 ml



SORBOLOTTO

40 ml Sorbole bitter al limone

10 ml Succo di limone

100 ml Chinotto

Twist di limone

Tecnica: Build

Bicchiere: Bicchiere alto da 370-400 ml



SORBOLE'S CUP

40 ml Sorbole bitter al limone

10 ml Old Tom gin

10 ml Succo di limone

1 bar spoon Sciroppo di Zuccherero

A colmare: Ginger Ale

Decorazione: frutta e menta

Tecnica: Build

Bicchiere: Bicchiere alto da 370-400 ml



MANDARINO GASATINO

45 ml Sorbole bitter al limone

10 ml Clarin communal

10 ml Succo di limone

100 ml **Soda al mandarino***

Twist di limone

Tecnica: Build

Bicchiere: Bicchiere alto da 370-400 ml

*350 ML SUCCO DI MANDARINO, 350 ML
DI ACQUA, 60 ML SCIROPPO DI ZUCCHERO



SOUR

SORBOLE SOUR

50 ml Sorbole bitter al limone

30 ml Succo di limone fresco

20 ml Sciroppo di zucchero

10 ml Albume pastorizzato (o foamer)

Decorazione: Twist di limone e polvere di liquirizia

Tecnica: Shake

Bicchiere: coppetta da 180 ml o bicchiere da 350 ml circa



ROB

20 ml Sorbole bitter al limone
40 ml Gin Agrumato
30 ml Succo di lime
10 ml Sciroppo di zucchero

Tecnica: Shake

Bicchiere: Coppetta da 180 ml



REY MYSTERIO

20 ml Sorbole bitter al limone

30 ml Mezcal

10 ml Tequila blanco

20 ml Succo di limone

10 ml **Sciropo di zenzero***

7.5 ml Honey mix (1:1)

Tecnica: Shake

Bicchiere: Bicchiere basso da 350 ml circa

*50 ML ESTRATTO DI ZENZERO,
50 ML ACQUA, 165 G ZUCCHERO BIANCO



YELLOW PLANE

30 ml Brandy

30 ml Amaro Nonino

30 ml Sorbole bitter al limone

30 ml Succo di limone

Twist di limone

Tecnica: Shake

Bicchiere: Coppetta da 180 ml



RED

25 ml Sorbole bitter al limone

15 ml Bitter

30 ml Succo di limone

15 ml Sciroppo di zucchero

3 lamponi

Decorazione: Cucuncio e
spolverata di pepe rosa

Tecnica: Shake

Bicchiere: bicchiere basso da 350 ml circa



INFLUENZE TROPICALI

SORBOLAÕ

20 ml Sorbole bitter al limone

30 ml Cachaça

25 ml Succo di lime

15 ml Sciroppo di zucchero

1 goccia di Angostura

Decorazione: Spicchio di lime

Tecnica: Shake con ghiaccio a cubi o Milkshake con ghiaccio a neve

Bicchiere: bicchiere basso da 350 ml circa o coppetta da 180 ml



CARIOCA PUNCH

20 ml Sorbole bitter al limone

30 ml Cachaça

30 ml Succo di limone

10 ml Succo di passion fruit

15 ml Sciroppo di zucchero

Qualche pezzetto di ananas

Tecnica: Build in una punch bowl

Bicchiere: bicchiere basso da 350 ml



CANCHANCHARA

30 ml Sorbole bitter al limone

30 ml Aguardiente cubano

30 ml Succo di limone

30 ml Honey mix (1:1)

Decorazione: Scorza di limone

Tecnica: Stir

Bicchiere: Canchanchara mug





**RIMANIAMO
IN CONTATTO!**

Seguici su **instagram** per non perderti
novità e futuri eventi.

@sorbolebitter

GRAZIE

Distillering S.R.L.

Via del Chiù 22 | 40133 - Bologna

P.IVA 04126801200 | www.distillering.com | info@distillering.com