



# 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 Zucchero

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 Sciroppo 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*

*Bicchieri: 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](http://www.distillering.com) | [info@distillering.com](mailto:info@distillering.com)