



— 1933 —

# BITTER

APERITIVO

*Original Italian*

---

**AMERICANO**  
45 ML BITTER ELENA BORRA - 45 ML VERMOUTH ROSSO, SODA O ACQUA FRIZZANTE, GHIACCIO E UNA FETTA DI ARANCIA

---

**BITTER SPRITZ**  
50 ML BITTER ELENA BORRA - 100 ML SPUMANTE BRUT  
30 ML SODA, GHIACCIO E GUARNIRE CON UNA FETTA DI ARANCIA

---

**BITTER ORANGE**  
40 ML BITTER ELENA BORRA - 120 ML SPREMITA DI ARANCIA  
GHIACCIO E GUARNIRE CON UNA FETTA DI ARANCIA

---

**NEGRONI**  
30 ML GIN ELENA BORRA - 30 ML BITTER ELENA BORRA  
30 ML VERMOUTH ROSSO, GHIACCIO E UNA FETTA DI ARANCIA

**Caratteristiche visive:**

colore rosso brillante dovuto all'infusione di tantissime varietà di erbe aromatiche

**Caratteristiche organolettiche:**

sapori di erbe officinali, sentori di frutta matura, fiori

**Produzione:** questo liquore è prodotto mettendo in infusione con l'alcool tantissime varietà di erbe officinali, erbe segrete che ci consentono di ottenere questo speciale bitter, alle quali viene poi aggiunto lo zucchero e successivamente filtrato

**Capacità bottiglie:** 700 ml

**Gradazione:** 21% vol