

# CIN CIN!

21 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!

21 COCKTAIL-REZEPTE ZUM NACHMIXEN

Liebe Cocktail-Liebhaber: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 21 coolen Cocktail-Rezepte, die wir für dieses Buch entwickelt haben – inspiriert von unseren SANPELLEGRINO Limonaden, S.PELLEGRINO Mineralwasser und dem einzigartigen SANBITTÈR. Mit dabei sind einige spannende Kreationen von ausgewählten Gastronom:innen und Bartendern.

Das Ergebnis: eine bunte und inspirierende Mischung von Rezepten - für jeden Geschmack ist etwas dabei. Und noch etwas! Alkoholfreie Cocktails sind angesagter denn je. Deshalb haben wir nicht nur einige mitgebracht, sondern sie auch gleich an den Anfang dieses Buches gestellt.

VIEL SPASS BEIM ENTDECKEN, MIXEN UND GENIESSEN!  
SANPELLEGRINO



## SANPELLEGRINO ARANCIATA BIO

Lieblich und zugleich dezent bitter – mit 20% Saft sonnengereifter Bio-Orangen hinterlässt die Limonade eine fruchtig-frische Nuance auf der Zunge. Im Zusammenspiel mit feinen Kohlensäurebläschen 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 Kohlensäurebläschen runden den Genuss perfekt ab.

## SANBITTÈR

Der italienische alkoholfreie Aperitif überzeugt mit seinem angenehm bittersüßen und zugleich herben Geschmack. Zitrusfrüchte und Alpenkräuter ergänzen in SANBITTÈR die frischen Geschmacksnuancen. So wird der rubinrote Klassiker zu einem aromatischen Bittergetränk, das Mix-Getränken einen spannenden optischen und geschmacklichen Touch verleiht.

## SANPELLEGRINO ARANCIATA ROSSA

In der SANPELLEGRINO Aranciata Rossa mit 15 % Saftanteil treffen die süßen Noten sizilianischer Orangen auf eine weiche Säure von Blutorangen. Der vollmundige Geschmack wird durch die leichte Kohlensäure perfekt abgerundet. Die rot-orange Farbe der Limonade erinnert an die Sonnenuntergänge Siziliens und zieht alle Blicke auf sich.

## CREAZIONI CLEMENTINE & PFIRSICH

Die zarte Komposition aus fruchtiger Clementine und duftendem Pfirsich verleiht dieser Limonade ihren einzigartigen Geschmack. Abgerundet mit feiner Kohlensäure ist SANPELLEGRINO Creazioni Clementine & Pfirsich die perfekte Erfrischung an heißen Sommertagen – bei nur 33 Kalorien pro Dose. Genuss pur, der jeden Moment zu einer spritzig-leichten Auszeit macht.

## S.PELLEGRINO

Die feinen Kohlensäurebläschen 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 Mineralsalzen und Spurenelementen angereichert. Ein Naturprodukt für besondere Momente bei Tisch.





# SANBITTÈ ORANGE

## ZUTATEN

1 Fl. SANBITTÈ  
1 Fl. S.PELLEGRINO 0,25 l  
Etwas Zitronensaft  
Etwas Orangensaft  
Eiswürfel

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Eis in ein Glas geben und umrühren.



REZEPTUR VON  
SANPELLEGRINO



ALKOHOLFREI



# TUTTI FRUTTI

## ZUTATEN

1/2 Orange

1/2 Zitrone

1 Limette

2 cl Grenadine

SANPELLEGRINO Limonata Bio

SANPELLEGRINO Aranciata Bio

SANBITTÈR

Frische Minze

## ZUBEREITUNG

Orange, Zitrone und Limette in Stücke schneiden und ins Glas geben. Mit einem Stößel leicht im Glas andrücken und anschließend mit Eiswürfeln auffüllen. 2 cl Grenadine drüber gießen, anschließend mit SANPELLEGRINO Aranciata Bio / SANPELLEGRINO Limonata Bio auffüllen. SANBITTÈR zugeben. Zum Schluss mit frischer Minze garnieren.



REZEPTUR VON  
SANPELLEGRINO



ALKOHOLFREI



# 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 geben 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

# SCHNAPS- DROSSEL

## ZUTATEN

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

## ZUBEREITUNG

Orangen-Thymian-Zucker: 500 g Zucker mit Schalen von 3 Orangen und 15 g Thymian einlegen, mit 330 ml Wasser aufkochen, 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 durch SANBITTÈR  
austauschen.



# RAMAZOTTI FRESCO CON CREAZIONI

## ZUTATEN

4 cl Ramazotti  
1 Dose SANPELLEGRINO Creazioni  
Clementine Pfirsich  
Eiswürfel  
Minze & Zitronenscheiben

## ZUBEREITUNG

Eiswürfel in ein Weinglas geben, Ramazotti darüber geben. Mit SANPELLEGRINO Creazioni Clementine Pfirsich auffüllen und vorsichtig umrühren. Zum Schluss mit frischer Minze und Zitronenscheiben garnieren.



**RAMAZZOTTI**

REZEPTUR VON  
RAMAZOTTI IN  
KOOPERATION MIT  
SANPELLEGRINO





# SARTINATA

## ZUTATEN

4 cl Sarti Rosa  
SANPELLEGRINO Limonata Bio  
Minze + Zitrone  
Eiswürfel

## ZUBEREITUNG

Sarti Rosa in ein Weinglas geben, mit Eiswürfeln auffüllen und 3-4 Zitronenscheiben dazugeben. Mit SANPELLEGRINO Limonata Bio auffüllen und vorsichtig umrühren. Zum Schluss mit frischer Minze garnieren und genießen.



REZEPTUR VON  
SANPELLEGRINO





# SANBITTÈ ARANCIATA

## ZUTATEN

1 Fl. SANBITTÈ  
20 cl SANPELLEGRINO Aranciata  
Weißwein  
1/2 Orangenscheibe  
Eiswürfel

## ZUBEREITUNG

5/10 SANPELLEGRINO Aranciata mit  
2/10 SANBITTÈ und 3/10 Weißwein in  
einem Glas verrühren. Mit SANBITTÈ  
auffüllen, frische Eiswürfel zugeben.  
Mit einer halbierten Orangenscheibe  
garnieren.



REZEPTUR VON  
SANPELLEGRINO





# LIMONCELLO LIMONATA SPRITZ

## ZUTATEN

4 cl Limoncello  
Zitrone  
SANPELLEGRINO Limonata Bio  
Frisches Basilikum

## ZUBEREITUNG

Limoncello in ein Weinglas geben,  
mit Eiswürfeln auffüllen und 3-4  
Zitronenscheiben dazugeben. Mit  
SANPELLEGRINO Limonata Bio  
auffüllen und mit einem Löffel leicht  
umrühren. Zum Schluss das Glas mit  
frischem Basilikum garnieren und mit  
einer Zitronenzeste parfümieren.



REZEPTUR VON  
SANPELLEGRINO





# AMARETTO AMORE MIO

## ZUTATEN

4 cl Villa Massa Amaretto  
5 cl Maracuja-Nektar  
2 cl Limettensaft  
SANPELLEGRINO Aranciata Bio

## ZUBEREITUNG

Amaretto, Maracuja-Nektar und Limettensaft zusammen mit Eiswürfeln in einen Shaker geben und gut durchschütteln. Frische Eiswürfel zugeben und mit SANPELLEGRINO Aranciata Bio auffüllen. Auf der Schaumkrone mit 2-3 Rosenblättern garnieren.



REZEPTUR VON  
SANPELLEGRINO





# SANBITTÈ NEGRONI

## ZUTATEN

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

## ZUBEREITUNG

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



REZEPTUR VON  
SANPELLEGRINO





# CHERRY CHERRY LADY

## ZUTATEN

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

## 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





Musterglas

# NEGRONI TWIST

## ZUTATEN

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

## ZUBEREITUNG

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



REZEPTUR VON  
MARKUS BOTTLER,  
MITCHELLS & BUTLERS,  
WIESBADEN





Musterglas

# 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. SANBITTÈR

## ZUBEREITUNG

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



REZEPTUR VON  
MARKUS BOTTLER,  
MITCHELLS & BUTLERS,  
WIESBADEN





# ROSSATA

## ZUTATEN

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

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in ein hohes Glas geben, Eiswürfel dazu und vorsichtig umrühren. Zum Abschluss ein Achtel Limette frisch darüber auspressen.



REZEPTUR VON  
SANPELLEGRINO





# 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





# 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





Musterglas

# 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

# ROSE MARIE

## ZUTATEN

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

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

## ZUBEREITUNG

Den Rosmarinzwig 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 filtern und abkühlen lassen. Kühl gelagert ist der Sirup mehrere Wochen haltbar.



# SPRING BREW

## ZUTATEN

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

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten (außer SANPELLEGRINO Aranciata Rossa) in einen mit Eiswürfeln gefüllten Shaker geben und kräftig schütteln. Den Drink in ein Longdrinkglas geben und mit SANPELLEGRINO Aranciata Rossa auffüllen.



REZEPTUR VON  
SANPELLEGRINO





Musterglas

# 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. Für den Drink 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





DAL  1932

**SANPELLEGRINO**  
ITALIAN SPARKLING DRINKS

IN ZUSAMMENARBEIT MIT

**fizzzz**  
GASTRO.CULTURE.NOW!