



ANTONELLA  
R E S T A U R A N T E

FICHA TÉCNICA

# **CLÁSSICOS**

**NEGRONI  
NEGRONI DEFUMADO  
MOSCOW MULE  
QUEEN'S PARK SWIZZLE  
APEROL SPRITZ  
MARK TWAIN**

# NEGRONI

---

## INGREDIENTES

- 30 ml de Gin
- 30 ml de Vermute tinto
- 30 ml de Campari
- Guarnição: Twist de laranja Bahia
- Copo baixo
- Drink: mexido

## MODO DE PREPARO

Em um mixinglass (copo grande de vidro) comece pelo Campari e o Vermute e por último coloque o Gin. Depois coloque bastante gelo e mexa até que fique bem gelado. Coe em um copo baixo com gelo e finalize com o twist de casca de laranja. Aperte a casca para aromatizar o drink.



# NEGRONI DEFUMADO

## INGREDIENTES

- 30 ml de Gin
- 30 ml de Vermute tinto
- 30 ml de Campari
- Guarnição: Twist de laranja Bahia
- Copo baixo

## MODO DE PREPARO

Em um mixinglass, coloque todos os ingredientes e adicione gelo, mexa até ficar bem gelado e passe para um copo baixo com gelão. Coloque o disco de defumação com a madeira e queime com o maçarico, e finalize com o twist de laranja.



# MOSCOW MULE

---

## INGREDIENTES

- 50 ml vodka
- 25 ml suco de limão Taiti
- 20 ml xarope de açúcar
- Guarnição: espuma de gengibre e um olho de hortelã
- Drink: batido

## MODO DE PREPARO

Em uma caneca com gelo, coloque o suco de limão, o xarope de açúcar e a Vodka e mexa bem. Coloque a espuma por cima e finalize com um olho pequeno de hortelã.



# APEROL SPRITZ

## INGREDIENTES

- 50 ml de Aperol
- 100 ml de espumante Brut
- 40 ml de água com gás
- Guarnição: meia lua de laranja
- Taça para Aperol

## MODO DE PREPARO

Em uma taça de Aperol, coloque bastante gelo e adicione o Aperol. Complete a taça com o espumante e a aguá com gás e finalize com a rodelá de laranja.



# QUEEN'S PARK SWIZZLE

## INGREDIENTES

- 50 ml de rum carta branca
- 25 ml de suco de limão siciliano
- 20 ml de xarope de açúcar
- 10 folhas de hortelã
- 2 dash de Angostura Bitter
- Guarnição: ramo de hortelã
- Copo longo

## MODO DE PREPARO

Em um copo longo coloque a hortelã, o suco de limão e o xarope de açúcar, mexa bem os ingredientes e complete com gelo triturado, em seguida coloque o rum e misture bem, depois coloque a angostura para formar essa linha vermelha e adicione gelo no topo. Finalize com um ramo de hortelã e canudo.



# MARK TWAIN

---

## INGREDIENTES

- 50 ml bourbon Jim beam
- 25 ml suco de limão siciliano
- 20 ml xarope de açúcar
- 02 dash angostura bitter
- Guarnição: twist de limão siciliano
- Drink: batido

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma coqueteleira o bitter angostura, o suco de limão, o xarope de açúcar e por ultimo, o Whisky Jim Bean.

Bata com bastante gelo e faça dupla coagem sobre o copo cheio de gelo. Finalize o drink acrescentando o Twist de limão.



# **AUTORAIS**

**MANGO TIKI  
BRUMBLE DEFUMADO  
GUAVA CASCÃO  
JULEP RAPADURA**

# MANGO TIKI

---

## INGREDIENTES

- 60 ml Bacardi prata
- 20 ml xarope de gengibre
- 20 ml suco de limão Taiti
- 40 ml purê de manga
- 01 fatia de pimenta dedo de moça
- Guarnição: hortelã uma pimenta
- Drink: batido

## MODO DE PREPARO

Em uma coqueteleira, coloque o xarope de gengibre, o purê de manga, o suco de limão, a fatia de pimenta e por ultimo, o Gin. Bata rigorosamente a coqueteleira com bastante gelo e faça dupla coagem em seguida.

Finalize colocando o gelo britado sobre o drink, e uma pimenta e um olho de hortelã como guarnições.



# BRUMBLE DEFUMADO

## INGREDIENTES

- 50 ml Gin
  - 20 ml suco limão siciliano
  - 10 ml xarope de açúcar
  - 02 fatias de gengibre
  - 15 ml xarope de Amora
- Guarnição: hortelã e amora

## MODO DE PREPARO

Macere na coqueteleira as fatias de gengibre com o xarope de açúcar, em seguida, acrescente o Gin, o suco de limão. Bata a coqueteleira e faça coagem simples sobre o copo cheio de gelo.

Finalize colocando o gelo britado, o xarope de amora sobre o gelo e acrescente olho de hortelã e a amora como guarnições.

## DEFUMAÇÃO

Coloque o drink pronto dentro da cúpula de vidro e acenda o maçarico, aromatizando o drink.



# GUAVA CASCÃO

## INGREDIENTES

- 50 ml de gin
- 40 ml de purê de goiabada
- 30 ml de Aperol
- 15 ml de suco de limão siciliano
- Guarnição: 2 cubos de queijo coalho flambado
- Taça tipo Aperol

## MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes na coqueteleira e bata com gelo. Em seguida, Coe em uma taça com gelo e finalize colocando gelo triturado no topo, com o queijo flambado e um ramo de hortelã.



# JULEP RAPADURA

## INGREDIENTES

- 50 ml de bourbon
- 20 ml de suco de limão siciliano
- 20 ml de suco de laranja
- 30 ml de xarope de rapadura
- 2 fatias de gengibre
- Guarnição: ramo de hortelã
- Drink batido

## MODO DE PREPARO

Macere as fatias de gengibre dentro da coqueteleira e em seguida acrescente os outros ingredientes. Após bater a coqueteleira, derrame o líquido dentro do copo de alumínio e preencha com o gelo britado até o topo.

Finalize com o olho de hortelã.



# **GIN & TÔNICA**

**GT TANGERINA  
GT AMORA  
GT GREEN APPLE**

# G&T TANGERINA

## INGREDIENTES

- 50 ml de gin
- 140 ml de tônica
- 15 ml de xarope de tangerina
- 1 rodelas tangerina
- Guarnição: ramo de hortelã
- Taça GT

## MODO DE PREPARO

Em uma taça GT, coloque bastante gelo e adicione o Gin e o xarope de tangerina, em seguida, complete com a tônica e mexa levemente.

Finalize com a rodelas de tangerina e ramo de hortelã.



# G&T AMORA

---

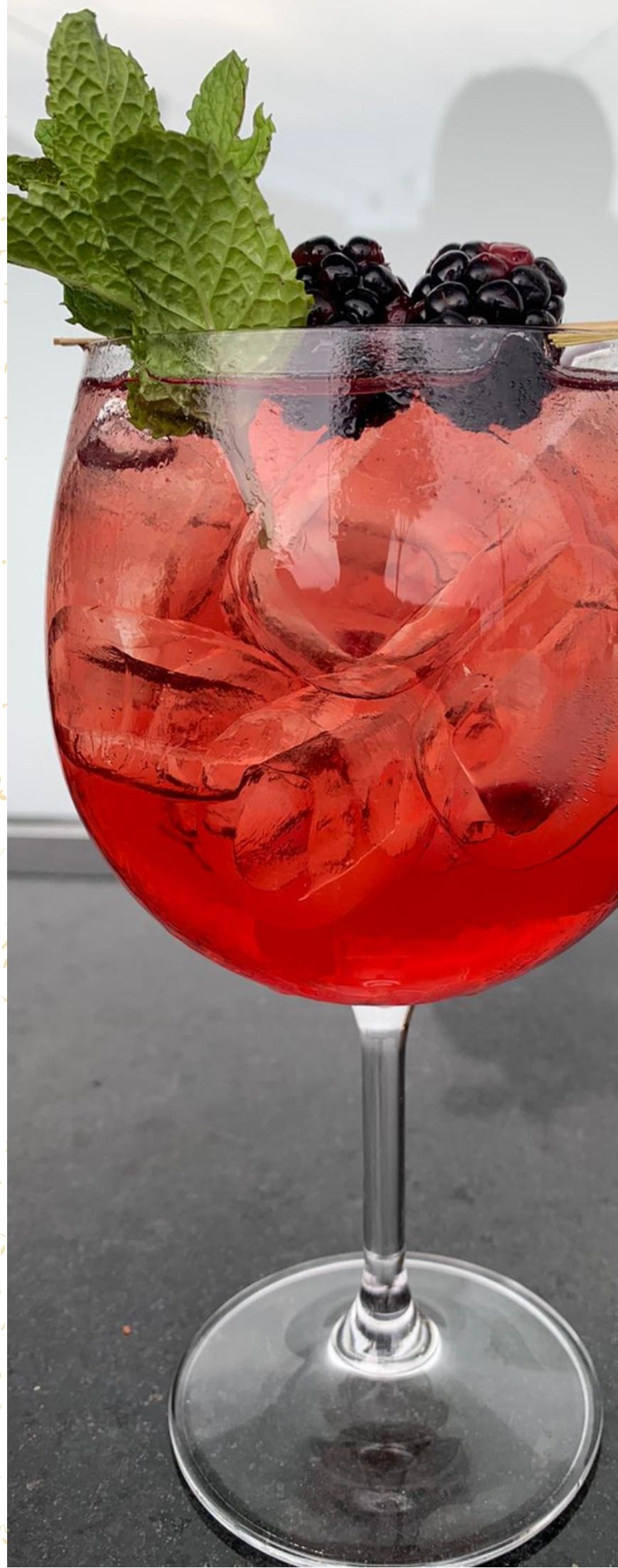
## INGREDIENTES

- 50 ml Gin
- 20 ml xarope de Amora
- 140 ml tônica
- Guarnição: 02 amoras no palito e hortelã

## MODO DE PREPARO

Em uma taça GT coloque bastante gelo. Adicione o Gin, o xarope de amora e complete com a tônica.

Finalize colocando o palito com as amoras e o olho de hortelã.



# G&T GREEN APPLE

---

## INGREDIENTES

- 50 ml Gin
- 20 ml xarope de maçã verde
- 140 ml tônica
- Guarnição: 03 fatias de maçã verde

## MODO DE PREPARO

Em uma taça GT coloque bastante gelo. Adicione o Gin, o xarope de maça e complete com a tônica. Finalize com as fatias de maça.



# G&T TROPICAL

## INGREDIENTES

- 50 ml de gin
- 1 lata de Red Bull tropical
- Guarnição: Meia lua de laranja
- Taça GT

## MODO DE PREPARO

Em uma taça GT coloque bastante gelo. Adicione o Gin e complete com o Red Bull tropical e mexa levemente.

Finalize colocando a meia lua de laranja.



# G&T COCO E AÇAÍ

---

## INGREDIENTES

- 50 ml de gin
- 1 lata de Red Bull coco e açaí
- 1 rodelas de limão Tahiti

## MODO DE PREPARO

Em uma taça GT coloque bastante gelo. Adicione o Gin e complete com o Red Bull coco e açaí.

Para finalizar, coloque a rodelas de limão tahiti.



# G&T MELANCIA

## INGREDIENTES

- 50 ml Gin
- 140 ml Red Bull Melancia
- Guarnição: 01 Rodela de limão siciliano

## MODO DE PREPARO

Em uma taça GT coloque bastante gelo. Adicione o Gin e complete com o Red Bull Melancia.

Para finalizar, coloque a rodelas de limão siciliano.



# **PREPARAÇÕES**

**PURÊ DE GOIABADA  
EXTRATO DE GENGIBRE  
ESPUMA DE GENGIBRE  
XAROPE DE AÇÚCAR  
XAROPE DE GENGIBRE  
PURÊ DE MANGA**

# PURÊ DE GOIABADA

## INGREDIENTES

- 300 gramas de Goiabada.

## MODO DE PREPARO

Pegue a goiabada e corte em tiras finas depois coloque em uma panela e adicione água até que fique um dedo acima da goiabada. Leve ao fogo baixo até diluir, fique mexendo para não grudar na panela e depois deixe esfriar.

# EXTRATO DE GENGIBRE

## INGREDIENTES

- 300 gramas de gengibre
- 300 ml de água

## MODO DE PREPARO

Pique o gengibre em pedaços pequenos, coloque no liquidificador com a água e bata até ficar uma pasta. Passe em uma peneira fina para tirar o bagaço. Repita esse processo e coloque em uma garrafa para usar.

# ESPUMA DE GENGIBRE

---

## INGREDIENTES

- 250 ml suco de limão siciliano
- 200 ml xarope de açúcar
- 100 ml extrato de gengibre
- 40 ml de guaraná
- 02 bailarinas cheia de emulsificante.

## MODO DE PREPARO

Em um liquidificador colo todos os ingredientes (exceto o guaraná) e bata até ficar bem misturado. O ponto ideal é ficar brilhando igual tinta e cremoso. Depois pegue o sifão coloque a espuma e adicione o guaraná. Feche o sifão, coloque o gás e agite para misturar bem antes de usar.

# XAROPE DE AÇÚCAR

---

## INGREDIENTES

- 600 ml de água
- 1 kg de açúcar

## MODO DE PREPARO

E coloque em uma panela a água deixar no fogo até levantar fervura. Depois coloque o açúcar e mexa até diluir. Desligue o fogo e deixe esfriar, depois de frio coloque em um recipiente.

# XAROPE DE GENGIBRE

---

## INGREDIENTES

- 2 litros de xarope de açúcar
- 400 gramas de gengibre

## MODO DE PREPARO

Pegue o xarope de açúcar e bata 2 litros com 400 gramas de gengibre no liquidificador. Deixe por 2 horas em infusão e depois coe.

# PURÊ DE MANGA

---

## INGREDIENTES

- 02 mangas
- 100 ml de xarope de açúcar

## MODO DE PREPARO

Descasque a manga e tire toda a polpa. Depois bata no liquidificador com o xarope de açúcar até ficar um purê.

# XAROPE DE RAPADURA

---

## INGREDIENTES

- 500 gramas de Rapadura

## MODO DE PREPARO

Pegue uma rapadura e raspe ela em uma panela depois coloque água até um dedo acima da rapadura depois coloque no fogo e mexa até diluir