

# MENU SUMMER 2025 DRINK

CATEGORIA NOME DEL PIATTO NUMBER OF PORTION TIPO BICCHIERE			SMOOTHIES		
			ENERGY RED		
			1		
			TUMBLER ALTO		
UNIT	Calculation QTY	ITEM			
PZ	1	SPALLINATA GRANDE FRUTTI DI BOSCO GELO			
L	0.200	SUCCO MELA			
PZ	4 CUBETTI	GHIACCIO			
PZ	MEZZA	BANANA			
GARNISH		CIUFFO MENTA			
<p>Disporre tutti gli ingredienti in un frullatore e azionare al massimo, versare il frullato in un tumbler alto e decorare con un bel ciuffo di menta, servire con una cannucia.</p>					
CATEGORIA NOME DEL PIATTO NUMBER OF PORTION TIPO BICCHIERE			SMOOTHIES		
			BALI		
			1		
			TUMBLER ALTO		
UNIT	Calculation QTY	ITEM			
KG	MEZZA	BANANA			
KG	0.060	POLPA MANGO			
PZ	2	FETTE ANANAS FRESCO			
L	0.200	SUCCO MELA			
PZ	5 CUBETTI	GHIACCIO			
GARNISH		FETTA ANANAS SOTTILE			
<p>Disporre tutti gli ingredienti in un frullatore e azionare al massimo, versare il frullato in un tumbler alto e decorare con la fetta di ananas fresco servire con una cannucia.</p>					

<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			<b>CENTRIFUGHE</b>	
			<b>GOOD BOY</b>	
			<b>1</b>	
			<b>BICCHIERE ANANAS</b>	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
PZ	2	MELE		
PZ	MEZZA	PERA		
KG	0.010	ZENZERO		
PZ	3	CAROTE		
4 CUBETTI		GHIACCIO		
GARNISH		MELA ESSICATA		
<p>Introdurre nella centrifuga azionata la frutta nel seguente ordine: prima lo zenzero, dopo la mela, la pera infine le carote. Mettere 4 cubetti di ghiaccio in un bicchiere a forma di ananas e decorare con una fetta di mela essicata. Servire con cannuccia corta.</p>				
<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			<b>CENTRIFUGHE</b>	
			<b>DRAINING</b>	
			<b>1</b>	
			<b>BICCHIERE ANANAS</b>	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
PZ	2	FETTE ANANAS		
PZ	2	MELE		
KG	0.100	FINOCCHIO		
KG	0.010	ZENZERO		
4 CUBETTI		GHIACCIO		
GARNISH		ARANCIA ESSICATA		
<p>Introdurre nella centrifuga azionata la frutta nel seguente ordine: prima l' ananas , dopo il finocchio e infine la mela , aggiungere 4 cubetti di ghiaccio in un bicchiere a forma di ananas e decorare con un arancia essicata. Servire con cannuccia corta.</p>				

CATEGORIA			CENTRIFUGHE	
NOME DEL PIATTO			DETOX	
NUMBER OF PORTION			1	
TIPO BICCHIERE			BICCHIERE ANANAS	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
KG	0.050	SEDANO		
KG	0.010	ZENZERO		
PZ	2	MELE		
PZ	2	CAROTA		
4 CUBETTI		GHIACCIO		
GARNISH		CIUFFO DI SEDANO		
<p>Introdurre nella centrifuga azionata la frutta nel seguente ordine: prima lo zenzero dopo il sedano e infine la mela e le carote, aggiungere 4 cubetti di ghiaccio in un bicchiere a forma di ananas e decorare con ciuffo di sedano. Servire con cannuccia corta.</p>				
CATEGORIA			HEALTHY DRINKS	
NOME DEL PIATTO			SPREMUTA ARANCIA	
NUMBER OF PORTION			1	
TIPO BICCHIERE			TUMBLER BASSO	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
KG	3	ARANCE		
PZ	4 CUBETTI	GHIACCIO		
GARNISH		ARANCIA ESSICCATA		
				
<p>Tagliare le arance a metà e spremere usando uno spremiagrumi, versare in un tumbler basso con ghiaccio e decorare con una fettina di arancia essiccata. NO CANNUCCIA</p>				

<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			<b>COFFEE</b>	
			<b>LOTUS HOT LATTE</b>	
			<b>1</b>	
			<b>TUMBLER ALTO</b>	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
KG	1	CUCCHIAIO CARAMELLO SALATO		
L	0.200	LATTE		
PZ	1	CAFFE		
KG	0.030	PANNA		
PZ	1	BISCOTTO LOTUS		
<p>con la lancia vapore fino a ottenere una consistenza calda e cremosa.</p> <p>Nel frattempo, decorare un tumbler alto con il caramello salato.</p> <p>Versare il latte montato nel bicchiere, aggiungere il caffè e completare con panna montata e un biscotto Lotus e altro caramello salato come decorazione. Servire con</p>				
<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			<b>COFFEE</b>	
			<b>MOCHA HOT LATTE</b>	
			<b>1</b>	
			<b>TUMBLER ALTO</b>	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
KG	1.000	CUCCHIAIO TOPPING		
L	0.200	LATTE		
	1	CAFFE		
SPOLVERATA		CACAO		
<p>Montare il latte con l'aiuto della lancia.</p> <p>Preparare un caffè. In un tumbler alto versare il topping al cioccolato, poi aggiungere prima il latte e successivamente il caffè. Completare con una spolverata di cacao. Servire con cucchiaio lungo.</p>				

CATEGORIA			ICE TEA INFUSIONS	
NOME DEL PIATTO			BRUNCH ICE TEA	
NUMBER OF PORTION			1	
TIPO BICCHIERE			TUMBLER ALTO	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
L	0.150	THE NERO FREDDO		
L	0.040	SCIROPPO DI SAMBUCO		
KG	PIENO	GHIACCIO		
GARNISH		CIUFFO DI MENTA		
Riempire di ghiaccio un tumbler alto versare il the nero, in seguito versare 4 cl di sciroppo di sambuco con l'aiuto di un jigger, qualche foglia di menta e mescolare, infine decorare con una fetta di lime. Servire con cannuccia lunga.				
CATEGORIA			ICE TEA INFUSION	
NOME DEL PIATTO			MANGO TEA	
NUMBER OF PORTION			1	
TIPO BICCHIERE			TUMBLER ALTO	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
KG	0.150	THE NERO FREDO		
L	0.040	SCIROPPO MANGO		
PZ	PIENO	GHIACCIO		
GARNISH		CIUFFO MENTA		
Riempire di ghiaccio un tumbler alto versare il the nero, in seguito versare 4 cl di sciroppo al mango con l'aiuto di un jigger e mescolare, infine decorare con un ciuffo di menta. Servire con cannuccia lunga.				

CATEGORIA			ICE TEA INFUSION	
NOME DEL PIATTO			PEACH TEA	
NUMBER OF PORTION			1	
TIPO BICCHIERE			TUMBLER ALTO	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
KG	0.150	THE NERO FREDDO		
L	0.040	SCIROPPO PESCA		
PZ	PIENO	GHIACCIO		
GARNISH		LIME ESSICCATO		
Riempire di ghiaccio un tumbler alto versare il the nero, in seguito versare 4 cl di sciroppo alla pesca con l'aiuto di un jigger e mescolare, infine decorare con una fetta di lime essiccato. Servire con cannuccia lunga.				
CATEGORIA			ICE TEA INFUSION	
NOME DEL PIATTO			LEMON TEA	
NUMBER OF PORTION			1	
TIPO BICCHIERE			TUMBLER ALTO	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
PZ	0.150	THE NERO FREDDO		
L	0.040	SCIROPPO LIMONE		
PZ	PIENO	GHIACCIO		
GARNISH		FETTA LIMONE		
Riempire di ghiaccio un tumbler alto versare il the nero, in seguito versare 4 cl di sciroppo al limone con l'aiuto di un jigger e mescolare, infine decorare con una fetta di limone. Servire con cannuccia lunga.				

<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION: 1</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			<b>ICE TEA INFUSION</b>	
			<b>PASSION BUTTERFLY PEA TEA</b>	
			<b>1</b>	
			<b>TUMBLER ALTO</b>	
<b>UNIT</b> <b>Calculation QTY</b> <b>ITEM</b>				
L	0.150	BUTTERFLY PEA TEA		
L	0.040	SCIROPPO DI PASSION		
PZ	PIENO	GHIACCIO		
<b>GARNISH</b>		BOCCIOLO DI ROSA		
<p>Riempire di ghiaccio un tumbler alto, versare 4 cl di sciroppo al passion fruit con l'aiuto di un jigger, aggiungere il butterfly pea tea e non mescolare. Infine decorare con un biocciolo di rosa. Servire con cannuccia lunga.</p>				
<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION: 1</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			<b>COCKTAILS</b>	
			<b>BLOODY MARY</b>	
			<b>1</b>	
			<b>TUMBLER ALTO</b>	
<b>UNIT</b> <b>Calculation QTY</b> <b>ITEM</b>				
PZ	1	SUCCO POMODORO		
L	0.030	LIMONE		
L	0.050	VODKA		
4 DASH		SALSA		
		WORCHESTERSHIRE		
2 DASH		TABASCO		
<b>GARNISH</b>		SEDANO		
<p>Raffreddare un collins, nel frattempo preparare un Boston shaker, in una metà versare il succo di pomodoro, la vodka e il succo al limone; condire il succo con sale, pepe, la salsa worchestershire e il tabasco. Nell'altra metà riempire di ghiaccio e tappare con un julep, versare da una parte all'altra il succo con tutti gli ingredienti, amalgamando bene, questa tecnica si chiama THROWING versare nel bicchiere praffreddato e decorare con un gambo di sedano e una fetta di limone.</p>				

<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION: 1</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			<b>COCKTAILS</b>		
			<b>MANGO MOJITO</b>		
			<b>1</b>		
			<b>TUMBLER ALTO</b>		
<b>UNIT</b> <b>Calculation QTY</b>		<b>ITEM</b>			
KG	0.050	POLPA MANGO			
L	0.050	RUM BACARDI			
L	0.040	LIME			
L	0.010	SCIROPPO ZUCCHERO			
L	0.010	MENTA FOGLIE			
TOP		SELTZ			
PIENO		GHIACCIO			
<b>GARNISH</b>		LIME ESSICATO			
		CIUFFO DI MENTA			
<p>Versare in un tumbler alto la polpa di mango, lo sciroppo di zucchero e la menta, mescolare energicamente e aggiungere il rum, riempire il bicchiere di ghiaccio, finire cono spruzzo di seltz. Infilare prima una cannuccia e infine decorare con un ciuffo di menta e FETTA LIME ESSICATO.</p>					
<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION: 1</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			<b>MILKSHAKES</b>		
			<b>PEANUT BANANA</b>		
			<b>1</b>		
			<b>TUMBLER ALTO</b>		
<b>UNIT</b> <b>Calculation QTY</b>		<b>ITEM</b>			
PZ	2	PALLINE GELATO			
PZ	0.120	LATTE			
PZ	0.020	BURRO DI ARACHIDI			
KG	0.030	PANNA			
KG	MEZZA	BANANA			
<b>GARNISH</b>		BANANA UN PEZZO			
<p>Metti due palline di gelato in un frullatore. Aggiungi il burro di arachidi, mezza banana e il latte. Frulla per un minuto fino a ottenere un composto omogeneo. Versa il frullato in un tumbler alto decorato con un po' di burro di arachidi. Guarnisci con un ciuffo di panna, un cucchiaio lungo, una cannuccia e completa con un quarto di banana come decorazione.</p>					

CATEGORIA			MILKSHAKES	
NOME DEL PIATTO			CHOCO SHAKE	
NUMBER OF PORTION: 1			1	
TIPO BICCHIERE			TUMBLER ALTO	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
L	0.120	LATTE		
PZ	2	PALLINE GELATO		
KG	0.030	NOCCIOLOGATA		
KG	0.030	PANNA		
GARNISH		NOCCIOLOGATA		
<p>Metti due palline di gelato in un frullatore. Aggiungi la nocciola e il latte. Frulla per un minuto fino a ottenere un composto omogeneo. Versa il frullato in un tumbler alto decorato con un po' di nocciola. Guarnisci con un ciuffo di panna, un cucchiaio lungo, una cannuccia e completa con altra nocciola sopra la panna.</p>				
CATEGORIA			COCKTAIL	
NOME DEL PIATTO			GIN TONIC MALFY	
NUMBER OF PORTION: 1			1	
TIPO BICCHIERE			TUMBLER ALTO	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
L	0.060	GIN MALFY POMPELMO		
PZ	1	TONICA PREMIUM		
bicch pieno		GHIACCIO		
GARNISH		PEEL DI ARANCIA		
<p>Riempì un bicchiere con ghiaccio. Versa 60 ml di gin premium e aggiungi una bottiglietta di tonica premium. Mescola delicatamente e completa con il garnish con un peel di arancia</p>				

CATEGORIA			COCKTAIL	
NOME DEL PIATTO			GIN TONIC NORDES	
NUMBER OF PORTION: 1			1	
TIPO BICCHIERE			TUMBLER ALTO	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
L	0.060	GIN NORDES		
PZ	1	TONICA PREMIUM		
bicch pieno		GHIACCIO		
GARNISH		2 LAMPONI		
<p>Riungi un bicchiere con ghiaccio. Versa 60 ml di gin premium e aggiungi una bottiglietta di tonica premium. Mescola delicatamente e completa con il garnish con due lamponi</p>				
CATEGORIA			COCKTAIL	
NOME DEL PIATTO			GIN TONIC OPIHR	
NUMBER OF PORTION: 1			1	
TIPO BICCHIERE			TUMBLER ALTO	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
L	0.060	GIN OPIHR		
PZ	1	TONICA PREMIUM		
bicch pieno		GHIACCIO		
GARNISH		STECCA CANNELLA		
<p>Riungi un bicchiere con ghiaccio. Versa 60 ml di gin premium e aggiungi una bottiglietta di tonica premium. Mescola delicatamente e completa con il garnish con una stecca di cannella</p>				

<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION: 1</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			<b>COCKTAIL</b>		
			<b>GIN TONIC MARE</b>		
			<b>1</b>		
			<b>TUMBLER ALTO</b>		
UNIT	Calculation QTY	ITEM			
L	0.060	GIN MARE			
PZ	1	TONICA PREMIUM			
bicch pieno		GHIACCIO			
<b>GARNISH</b>		3 FETTINE DI MELA			
<p>Riempì un bicchiere con ghiaccio. Versa 60 ml di gin premium e aggiungi una bottiglietta di tonica premium. Mescola delicatamente e completa con il garnish di mela</p>					
<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION: 1</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			<b>COCKTAILS</b>		
			<b>AMERICANO CLASSICO</b>		
			<b>1</b>		
			<b>TUMBLER BASSO</b>		
UNIT	Calculation QTY	ITEM			
L	0.060	VERMOUTH CARPANO			
L	0.060	CAMPARI			
bicch pieno	top	GHIACCIO			
		SODA			
<b>GARNISH</b>		PEEL ARANCIA E FETTA DI LIMONE			
<p>Riempì un bicchiere con ghiaccio. Versa 60 ml di vermouth e 60 ml di Campari. Mescola bene, poi completa con un top di soda e peel di arancia e fetta di limone</p>					



CATEGORIA			COCKTAILS			
NOME DEL PIATTO						
NUMBER OF PORTION: 1						
TIPO BICCHIERE						
UNIT	Calculation QTY	ITEM				
L	0.060	VERMOUTH COCCHI				
L	0.060	CAMPARI				
bicch pieno top		GHIACCIO				
		CAFFE AMERICANO				
GARNISH		PEEL ARANCIA E CHICCHI CAFFE				
Riempি un bicchiere con ghiaccio. Versa 60 ml di vermouth e 60 ml di Campari. Mescola bene, poi completa con un top di caffè americano. metti dei chicchi di caffè come garnish e un peel di arancia						
CATEGORIA						
NOME DEL PIATTO						
NUMBER OF PORTION: 1						
TIPO BICCHIERE						
UNIT	Calculation QTY	ITEM				
L	0.060	VERMOUTH LILLET ROUGE				
L	0.060	CAMPARI				
bicch pieno top		GHIACCIO				
		GINGER BEER				
GARNISH		ZENZERO FRESCO CIUFFO MENTA E ZENZERO 3 GRANELLI PEPE				
Riempি un bicchiere con ghiaccio. Versa 60 ml di vermouth e 60 ml di Campari. Aggiungi un top di ginger beer e mescola delicatamente. Guarnisci con una fettina di zenzero fresco, un ciuffo di menta e 3 granelli di pepe						



CATEGORIA			COCKTAIL RASPBERRY MOJITO 1 TUMBLER ALTO	
NOME DEL PIATTO				
NUMBER OF PORTION: 1				
TIPO BICCHIERE				
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
KG	0.070	POLPA DI LAMPONE		
L	0.030	SUCCO DI LIME		
L	0.040	RUM		
L	0.020	SCIROPPO DI ZUCCHERO		
KG	0.010	MENTA		
PIENO		GHIACCIO		
TOP		SELTZ		
GARNISH		2 LAMPONI CIUFFO MENTA		
<p>Versa in un tumbler alto la polpa di lamponi, lo sciropoto di zucchero, il succo di lime e qualche foglia di menta. Mescola energicamente, poi aggiungi il rum. Riempì il bicchiere di ghiaccio e mescola di nuovo. Completa con uno spruzzo di seltz. Inserisci una cannuccia e decora con due lamponi infilzati in uno stuzzicadenti.</p>				
CATEGORIA			MATCHAS HOT MATCHA LATTE 1 TUMBLER ONDULATI	
NOME DEL PIATTO				
NUMBER OF PORTION				
TIPO BICCHIERE				
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
KG	5 GRAMMI	MATCHA POLVERE		
L	0.020	ACQUA NATURALE		
L	0.200	NATURALE AMBIENTE		
GARNISH		LATTE		
<p>Sciogliere la polvere con l'acqua direttamente nel bicchiere, mescolando fino a ottenere una miscela liscia e senza grumi. A parte, montare il latte fino a ottenere una schiuma fine e setosa. Versare il latte nel bicchiere a filo sopra la base di polvere sciolta, creando un effetto omogeneo o leggermente stratificato. Decorare la superficie con un bocciolo edule e servire subito. Servire con un cucchianino.</p>				

<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			MATCHAS	<b>NEW</b>	
			HO MATCHA VANILLA		
			1		
			TUMBLER ONDULATI		
UNIT	Calculation QTY	ITEM			
KG	5 GRAMMI	MATCHA POLVERE			
L	0.020	ACQUA NATURALE AMBIENTE			
PZ	1	CUCCHIAINO DI VANIGLIA			
L	0.200	LATTE			
NO GARNISH					
Sciogliere la polvere e la vaniglia con l'acqua direttamente nel bicchiere, mescolando fino a ottenere una miscela liscia e senza grumi. A parte, montare il latte fino a ottenere una schiuma fine e setosa. Versare il latte nel bicchiere a filo sopra la base di polvere sciolta, creando un effetto omogeneo o leggermente stratificato. Servire con un cucchiaino.					
<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			MATCHAS	<b>NEW</b>	
			ICED COCONUT CREAM MATCHA		
			1		
			TUMBLER ONDULATI		
UNIT	Calculation QTY	ITEM			
KG	5 GRAMMI	MATCHA POLVERE			
KG	0.050	PANNA 32%			
L	0.200	ACQUA COCCO			
NO GARNISH					
Versare la panna e la polvere di matcha in un frullino e montare brevemente fino a ottenere una crema morbida ma ancora fluida e versabile. Riempire un bicchiere con ghiaccio e aggiungere l'acqua di cocco, lasciando circa 1,5 cm libero dal bordo. Versare delicatamente la panna al matcha sopra l'acqua di cocco. Servire con un cucchiaino a parte.					

<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			<b>MATCHAS</b>	<b>NEW</b>	
			<b>MATCHA MINT AND LIQUER</b>		
			<b>1</b>		
			<b>TUMBLER ONDULATI</b>		
UNIT	Calculation QTY	ITEM			
KG	5 GRAMMI	MATCHA MINT AND LIQUORICE			
L	0.020	ACQUA NATURALE			
L	0.200	AMBIENTE			
GARNISH		1 CIUFFO MENTA			
Sciogliere la polvere con l'acqua direttamente nel bicchiere, mescolando fino a ottenere una miscela liscia e senza grumi. A parte, montare il latte fino a ottenere una schiuma fine e setosa. Versare il latte nel bicchiere a filo sopra la base di polvere sciolta, creando un effetto omogeneo o leggermente stratificato. Decorare con un ciuffo di menta e servire con un cucchiaino.					
<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			<b>SPICED LATTE</b>	<b>NEW</b>	
			<b>CHAI SPICED LATTE</b>		
			<b>1</b>		
			<b>TUMBLER ONDULATI</b>		
UNIT	Calculation QTY	ITEM			
KG	20 GRAMMI	POLVERE CHAI SPICED			
L	0.020	ACQUA NATURALE			
L	0.200	AMBIENTE			
GARNISH		SPOLVERATA CANNELLA			
Sciogliere la polvere con l'acqua direttamente nel bicchiere, mescolando fino a ottenere una miscela liscia e senza grumi. A parte, montare il latte fino a ottenere una schiuma fine e setosa. Versare il latte nel bicchiere a filo sopra la base di polvere sciolta, creando un effetto omogeneo e leggermente stratificato. Decorare la superficie con spolverata di cannella. Servire con un cucchiaino.					

<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			<b>SPICED LATTE</b>	<b>NEW</b>
			<b>CHAI VANILLA</b>	
			<b>1</b>	
			<b>TUMBLER ONDULATI</b>	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
KG	20 GRAMMI	CHAI VANILLA		
L	0.020	ACQUA NATURALE		
L	0.200	AMBIENTE		
GARNISH		LATTE		
Sciogliere la polvere con l'acqua direttamente nel bicchiere, mescolando fino a ottenere una miscela liscia e senza grumi. A parte, montare il latte fino a ottenere una schiuma fine e setosa. Versare il latte nel bicchiere a filo sopra la base di polvere sciolta, creando un effetto omogeneo o leggermente stratificato. Decorare la superficie con un bocciolo edule e servire subito. Servire con un cucchiaiino.				
<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			<b>SPICED LATTE</b>	<b>NEW</b>
			<b>GOLDEN LATTE</b>	
			<b>1</b>	
			<b>TUMBLER ONDULATI</b>	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
KG	5 GRAMMI	POLVERE GOLDEN TURMERIC		
L	0.020	ACQUA NATURALE		
L	0.200	AMBIENTE		
GARNISH		LATTE		
				
Sciogliere la polvere con l'acqua direttamente nel bicchiere, mescolando fino a ottenere una miscela liscia e senza grumi. A parte, montare il latte fino a ottenere una schiuma fine e setosa. Versare il latte nel bicchiere a filo sopra la base di polvere sciolta, creando un effetto omogeneo o leggermente stratificato. Decorare la superficie con un bocciolo edule e servire subito. Servire con un cucchiaiino.				

<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			SPICED LATTE	<b>NEW</b>	
			BEETROT LATTE		
			1		
			TUMBLER ONDULATI		
UNIT	Calculation QTY	ITEM			
KG	5 GRAMMI	POLVERE BEETROT			
L	0.020	ACQUA NATURALE			
L	0.200	AMBIENTE			
LATTE					
GARNISH		BOCCIOLO			
Sciogliere la polvere con l'acqua direttamente nel bicchiere, mescolando fino a ottenere una miscela liscia e senza grumi. A parte, montare il latte fino a ottenere una schiuma fine e setosa. Versare il latte nel bicchiere a filo sopra la base di polvere sciolta, creando un effetto omogeneo o leggermente stratificato. Decorare la superficie con un bocciolo edule e servire subito. Servire con un cucchiaino.					
<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION: 1</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			SPICED LATTE	<b>NEW</b>	
			PUMPKIN SPICE LATTE		
			1		
			TAZZA		
UNIT	Calculation QTY	ITEM			
L	0.150	LATTE			
L	0.50	SCIROPPO DI ZUCCA			
KG	0.030	PANNA			
KG	SPOLVERATA	CANNELLA			
CUCCHIAINO CARAMELLO					
PZ	1	SALATO			
Monta il latte insieme allo sciroppo utilizzando la lancia della macchina del caffè. Versa il tutto in una tazza trasparente e guarnisci con panna montata e una spolverata di cannella, finire con un cucchiaino di caramello salato. Servire sopra un piattino da croissant un tovagliolo logato brunch republic e un cucchiaino da cappuccino					

CATEGORIA			HOT CHOCOLATE	NEW
NOME DEL PIATTO			BISCOFF CHOCOLATE	
NUMBER OF PORTION: 1			1	
TIPO BICCHIERE			TAZZA	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
KG	0.035	CIOCCOLATA AL LATTE		
L	0.130	LATTE		
KG	0.030	PANNA		
PZ	2	CARAMELLO SALATO		
PZ	1	BISCOTTO LOTUS		
 Montare la cioccolata con il latte. Decorare la cioccolata con un ciuffo di panna , il biscotto lotus e il caramello salato, servire sopra un piattino da croissant un tovagliolo logato brunch republic e un cucchiaino da cappuccino				
CATEGORIA			HOT CHOCOLATE	NEW
NOME DEL PIATTO			SMORES	
NUMBER OF PORTION: 1			1	
TIPO BICCHIERE			TAZZA	
UNIT	Calculation QTY	ITEM		
KG	0.035	CIOCCOLATA AL LATTE		
L	0.130	LATTE		
KG	0.030	PANNA		
PZ	3	MARSHMALLOW		
PZ	1	NUTELLA BISCUIT		
KG	1	CUCCHIAINO	TOPPING FONDENTE	
 Montare la cioccolata con il latte, decorare con un ciuffo di panna e completare con marshmallow, Nutella Biscuit e topping. Servire sopra un piattino da croissant un tovagliolo logato brunch republic e un cucchiaino da cappuccino				

<b>CATEGORIA</b> <b>NOME DEL PIATTO</b> <b>NUMBER OF PORTION: 1</b> <b>TIPO BICCHIERE</b>			<b>HOT CHOCOLATE</b>	<b>NEW</b>	
			<b>WHITE PISTACCHIO</b>		
			<b>1</b>		
			<b>TAZZA</b>		
UNIT	Calculation QTY	ITEM			
KG	0.035	CIOCCOLATA BIANCA			
L	0.130	LATTE			
KG	0.030	PANNA			
PZ	2 CUCCHIAINI	PISTACCHIO SCIOLTO			
PZ	MEZZO	KINDER BUENO WHITE			
	1 CUCHIAINO	GRANELLA PISTACCHIO			
<p>Montare la cioccolata con il latte, nel frattempo decorare la tazza con il pistacchio. Decorare la cioccolata con un ciuffo di panna mezzo kinder bueno white, altro pistacchio sciolto e la granella. Servire sopra un piattino da croissant un tovagliolo logato brunch republic e un cucchiaino da cappuccino</p>					