



TACCUINO
DEL BORGO
COCKTAIL
SPECIAL
number nine



2017

SPECIALE COCKTAIL
COCKTAIL SPECIAL

Un Nuovo progetto, un nuovo taccuino per il 2017.

Abbiamo invitato i bartender ad inventare un cocktail con uno dei "classici della gastronomia italiana".
L'aceto Balsamico negli ingredienti di un cocktail, per inventare nuovi abbinamenti, nuovi mood e nuovi mix.
Aceto Balsamico questo sconosciuto sempre pronto a nuove sfide: felici di ispirare,
felici di liberare le idee di mixologist coraggiosi e creativi.

Our 2017 Notebook takes a new tack to look at the world of cocktails.

We invited a group of famous bartenders to invent world-class cocktails using one of Italy's classical fine food ingredients: genuine Balsamic Vinegar. Balsamic Vinegar is the ideal cocktail ingredient. It blends new combinations, creates new mixes, releases new flavours. Known to only a select few in the field, Balsamic Vinegar is always ready to take on new challenges - ready to inspire and take the art of mixology to new creative heights.

Grazie a / Our thanks go to:

Riccardo Soncini - The Craftsman - Reggio Emilia

Cristian Maira - Caffè Bella Vita - Forte dei Marmi

Davide Gagliazzo - Union Street Café - Londra

Rachele Ghiglioni - Cafè Rivalta - Firenze

Samuele Benassai e Luciano Ibba - Ristorante Zafferano - Londra

AMERICAN ARSAN

I con Aceto Balsamico di Modena IGP del Borgo Etichetta Rossa
with Red Label del Borgo Balsamic Vinegar of Modena IGP

INGREDIENTI

- 45 ml di Campari
- 45 ml di Lillet bianco
- 30 ml di Lambrusco
- 2 cucchiaini di Aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa
- 2 dash di acqua di mare

INGREDIENTS

- 45 ml Campari
- 45 ml Lillet bianco
- 30 ml Lambrusco
- 2 teaspoons Red Label Balsamic Vinegar
- 2 dashes salted water

Mettere tutti gli ingredienti, eccetto il Lambrusco, nello shaker.
Tecnica Stir and Strain e versare in un bicchiere Old Fashioned.
Aggiungere il Lambrusco e ghiaccio.
Guarnizioni: arancia disidratata e buccia di limone.

Put all the ingredients, except Lambrusco, into a mixing glass.
Stir well and strain into a Old Fashioned glass.
Add Lambrusco wine and fill with ice.
Garnish: dehydrated orange and lemon peel.



2

STRAWBERRY BALSAMIC

con Aceto Balsamico di Modena IGP del Borgo Etichetta Rossa
with Red Label del Borgo Balsamic Vinegar of Modena IGP

INGREDIENTI

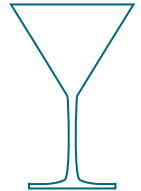
- 4 cl Snow Queen vodka
- 2,5 cl purea di fragole
- 0,5 cl lime
- 1 cucchiaino di Aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa

INGREDIENTS

- 4 cl Snow Queen vodka
- 2,5 cl strawberry puree
- 0,5 cl fresh lime juice
- 1 teaspoon Red Label del Borgo Balsamic Vinegar

Mettere lime, purea di fragola, Aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa e vodka nello shaker. Servire in doppia coppetta Martini.

Put the lime juice, strawberry puree, Red Label Borgo del Balsamico Vinegar and vodka into a shaker. Mix and serve in a double Martini glass.



3

BALSAMIC OLD FASHIONED

con Aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa
with Red Label Condimento del Borgo

INGREDIENTI

- 15 ml Aceto Balsamico del Borgo Etichetta Rossa
- 4 gocce di Angostura
- 5 ml sciroppo di zucchero
- 50 ml Woodford

INGREDIENTS

- 15 ml Red Label Condimento del Borgo
- 4 drops Angostura Bitters
- 5 ml sugar syrup
- 50 ml Woodford bourbon

Versare gli ingredienti in un bicchiere.
Guarnizione: scorza d'arancia.

Stir all the ingredients in a glass.
Garnish with orange zest and serve.



4 VINEGAR

con Condimento Bianco al Lime with White Condiment with Lime

INGREDIENTI

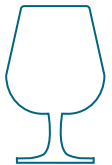
- 5 cl Rum Diplomatico Riserva Esclusiva
- 2 cl Cointreau
- 1,5 cl succo fresco di lime
- 1,5 cl succo fresco di maracuja
- 1,5 cl Condimento Bianco al Lime

INGREDIENTS

- 5 cl Diplomatico Reserva Exclusiva Rum
- 2 cl Cointreau
- 1,5 cl fresh lime juice
- 1,5 cl fresh passion fruit juice
- 1,5 cl White Lime Condiment

Shekerare tutti gli ingredienti con un Boston e versare in un bicchiere Ballon da rum raffreddato precedentemente con ghiaccio. Guarnizione commestibile: una fetta di lime essicata e una fetta di arancia essicata e leggermente bruciata in superficie. Mezzo maracuja fresco con un piccolo spicchio di lime fresco per richiamare l'essenza del condimento al lime. Un ricciolo di scorza d'arancia. Affumicatura finale del cocktail con olio essenziale all'arancia dolce.

Mix all the ingredients in a Boston cocktail shaker and serve in ice-chilled rum balloon glass. Selection of garnishes: Slice of dried lime peel and a slice of dried, gently flamed orange peel. Orange twist. A few drops of sweet orange essential oil. 'Vinegar' can also be served with half a fresh passion fruit and a small slice of fresh lime to pick up the lime in the drink.



5

GIOTTO

con Aceto Balsamico di Modena IGP del Tinello al Tartufo Savini "Giotto"
with "Giotto" truffle flavoured Tinello Balsamic Vinegar of Modena (IGP)

INGREDIENTI

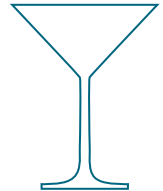
- 1,5 once Buffalo Trace Kentucky
Streight Bourbon whiskey
- $\frac{3}{4}$ once Vin Santo Chianti Occhio
di Pernice 2008 il Borro
- 4 gocce di Aceto Balsamico di Modena IGP
del Tinello al Tartufo Savini "Giotto"

INGREDIENTS

- 1,5 ounces Buffalo Trace Kentucky
Streight Bourbon whiskey
- $\frac{3}{4}$ ounces Chianti Occhio di Pernice Vin Santo
(Il Borro winery, 2008)
- 4 drops "Giotto" truffle flavoured Tinello
Balsamic Vinegar of Modena (IGP)

Tecnica stir and strain, versare in coppa Martini.

Stir and strain ingredients. Serve in a Martini glass.





IL BORGODELBALSAMICO

Società Agricola in accomandita
semplice di Cristina e Silvia Crotti e C.

via della Chiesa 27 - RE - Italy

42020 Botteghe di Albinea

Tel. +39 0522 598175

Fax +39 0522 1481701

info@ilborgodelbalsamico.it

www.ilborgodelbalsamico.it

