

BELVEDERE

VODKA

BELVEDERE SPECTRE 007 MARTINI

60ml Belvedere Vodka
10 ml Martini Vermouth Secco
1 Oliva Siciliana
5 ml Salamoia di olive verdi siciliane

Mescolare delicatamente l'oliva e la salamoia sulla base del bicchiere dello shaker.
Aggiungere gli altri ingredienti e il ghiaccio, aggitare con forza.
Filtrare due volte e servire in un bicchiere da martini,
Guarnire con un'oliva verde siciliana.

'A twist on the classic dirty martini'



BELVEDERE

VODKA

BELVEDERE 007 MARTINI

60ml Belvedere Vodka

10ml Dry Vermouth

Shaken, not stirred

Garnish with a lemon twist

'Crisp, elegant and perfectly balanced, the Belvedere 007 martini is silky smooth with every sip'



BELVEDERE

VODKA

BELVEDERE DOUBLE O

20ml Belvedere Vodka
20 ml French dry Vermouth
20ml Italian sweet Vermouth
Sparkling lemonade

Build in highball. Top with sparkling lemonade
Garnish with Olive & Orange slice

'Refreshing and aromatic, the Belvedere Double O is the perfect aperitif, complemented by a classic Italian garnish of olive and orange'



BELVEDERE

VODKA

BELVEDERE SPECTRE 007

45 ml Belvedere

15 ml lime juice

10 ml simple syrup

4 fresh raspberries

Top Fever Tree Ginger Beer

Combine all ingredients except ginger beer in the base of a mixing tin, add ice, and shake vigorously.

Strain over fresh ice in a highball glass and top with ginger beer.

Garnish with a wedge of lime and a raspberry.

'A delicious blend of fruit and spice for an elegant and refreshing cocktail'



BELVEDERE

VODKA

VIOLET

RICETTA ORIGINALE CREATA DA DARIO COMINI

$\frac{3}{4}$ Belvedere Vodka
 $\frac{1}{4}$ Liquore di Viole

Preparare in un mixing glass utilizzando ghiaccio a cubetti.
Versare in un old fashioned con ghiaccio e affumicare con tè alla viola utilizzando una campana di vetro per trattenere il fumo sopra il bicchiere.
(Per affumicare utilizzare una smoked gun).
Decorare con foglia d'oro

ROASTED BELVEDERE

RICETTA ORIGINALE CREATA DA MARIAN BEKE

Belvedere Vodka
Vermouth dry francese
Cioccolato artigianale
Buccia d'arancia arrostita
Burro di cacao

Insaporire (o bagnare) la vodka Belvedere con la buccia d'arancia arrostita.

Mescolare il cioccolato artigianale con vermouth dry francese (combinare il vermouth dolce con semi di cacao e caffè d'orzo sminuzzati o pressati a caldo) e lasciar riposare per 4 minuti e poi filtrare in un mixing glass. Mescolare quindi la vodka Belvedere ed cioccolato con il vermouth e versare in un bicchiere precedentemente bordato con un velo di burro di cacao. Guarnire con sancho piccante.