



BITTER & SWEET

CAMPARI MONIN®

CAMPARI

金巴利苦味利口酒

酒说酒话

金巴利苦味利口酒的历史要追溯到1860年的诺瓦腊，当时发明的秘方仍沿用至今。1904年，第一家金巴利酒厂在Sesto San Giovanni开业，并开始进行海外出口贸易。时至今日，金巴利已经遍及190多个市场，是世界上最著名的烈酒品牌之一，更是意大利风格和卓越品质的标志。

金巴利是一种使用酒精和水浸泡香草及其他芳香植物和水果制成的烈酒，配方完全源自1860年的诺瓦腊，历久弥新。金巴利拥有独特的色泽、香气和口味，风格热情奔放，不羁却迷人，堪称当代烈酒中的经典之作。



“世界闻名，
独一无二的
意大利
红色烈酒”

酒精度：25% vol
净含量：750 ml
原产国：意大利



阿佩罗开胃酒

酒说酒话

1919年，Barbieri家族于意大利北部城市帕多瓦创造了阿佩罗开胃酒，这款仅含有11%酒精度的烈酒，自此成为行业革命性新势力。第二次世界大战后，阿佩罗销量激增，逐渐成为意大利家庭和酒吧最流行的饮品。时至今日，它已是意大利销量第一的烈酒品牌，有超过340万意大利人正享受其中。

阿佩罗开胃酒沿用1919年原始配方，恪守古典的神秘，混合精选草药，香料与新鲜柑橘，让苦味与甜味得以完美平衡，缔造独特色泽与丰富口感。2003年底，阿佩罗成为金巴厘集团旗下的一员。



“意大利
销量第一
的烈酒品牌”

酒精度：11% vol
净含量：700 ml
原产国：意大利

BITTER & SWEET

8 款鸡尾酒中苦与甜的千变万化, 都是由来自意大利的 CAMPARI & APEROL 和法国 MONIN 搭配演绎而成。生活如酒, 即便味道再错综复杂, 化繁为简后, 归于两种滋味 Bitter & Sweet。



APEROL SPRITZ 阿佩罗橙色汽泡

配方

- 3 份 仙山露普赛寇起泡酒
- 2 份 阿佩罗开胃酒
- 1 份 苏打水

做法

把所有材料倒入盛满冰块的杯中, 搅拌均匀。

URBAN APEROL SPRITZ 上东区阿佩罗

配方

- 60 ml 阿佩罗开胃酒
- 25 ml MONIN 白桃糖浆
- 60 ml 白葡萄酒
- 30 ml 粉红葡萄柚汁

做法

把所有材料与冰块倒入贝尼里摇酒壶 (Bellini Shaker), 注入二氧化碳, 摇合后倒入杯中。



MONIN® 风味建议

可以 MONIN 水蜜桃糖浆或玫瑰糖浆替代白桃糖浆。

C&C SPRITZ CC 女郎



配方

60 ml 阿佩罗开胃酒
25 ml MONIN 桂花糖浆
60 ml 白葡萄酒
30 ml 菊花茶

做法

把所有材料倒入苏打枪中, 加入气弹, 轻轻摇合, 倒入盛好冰块的杯中。

MONIN® 风味建议

可以 MONIN 接骨木花糖浆或茉莉花糖浆替代桂花糖浆。



APEROL SPRITZ FLOAT 阿佩罗漂流

配方

120 ml 阿佩罗开胃酒
30 cc MONIN 原味基底粉
加满仙山露普赛寇起泡酒

做法

把除起泡酒外的材料倒入搅拌器, 加入冰块, 搅拌均匀, 放置盒子或冰棒模具中至少两小时, 使用时以冰淇淋勺挖出或脱模, 放置杯中, 倒入仙山露普赛寇起泡酒。



MONIN® 风味建议

可以 MONIN 优格风味粉替代 MONIN 原味基底粉。



POPCORN NEGRONI 爆米花内格罗尼

配方

30 ml 金巴利
15 ml 仙山露红味美思
15 ml MONIN 爆米花糖浆
45 ml 伦敦银行家金酒

奶油配方

60 ml 金巴利
20 ml MONIN 海盐焦糖糖浆
250 ml 淡奶油

将所有材料倒入奶油枪中, 加入气弹, 轻轻摇合, 即可挤出使用。

做法

把所有材料倒入盛好冰块的杯中, 搅拌均匀, 在甜筒内放置爆米花与咸焦糖风味奶油作装饰。

MONIN® 风味建议

可以 MONIN 核桃布朗尼糖浆或夏威夷果糖浆替代 MONIN 爆米花糖浆。



PINKY PRETTY 柚子系

配方

30 ml 金巴利
25 ml MONIN 柚子果酱
45 ml 伦敦银行家金酒
10 ml 青柠汁
1 个 蛋清

做法

把所有材料倒入摇酒壶中, 加入冰块, 充分摇合, 过滤倒入杯中。

MONIN® 风味建议

可以 MONIN 荔枝果酱或覆盆子果酱替代柚子果酱。





PINE BITTER PUNCH 黑凤梨

配方

- 30 ml 金巴利
- 30 ml 赛格蒂芭甘蔗酒
- 25 ml MONIN 菠萝果酱
- 10 ml 青柠汁

做法

把除苏打水外的所有材料倒入摇酒壶, 加入冰块, 充分摇合, 过滤倒入盛好冰块的杯中。



MONIN® 风味建议

可以 MONIN 百香果果酱或水蜜桃果酱替代菠萝果酱。

FRUITY AMERICANO 恋爱中的美国佬

配方

- 30 ml 金巴利
- 30 ml 仙山露红味美思
- 15 ml MONIN 覆合莓果酱
- 苏打水 适量

做法

把除苏打水外的所有材料倒入摇酒壶, 加入冰块, 充分摇合, 过滤倒入盛好碎冰的杯中, 倒满苏打水。



MONIN® 风味建议

可以 MONIN 草莓果酱或玫瑰糖浆替代复合莓果酱。



1912年, Georges MONIN在法国历史名城布尔日, 以家族名字命名的品牌与第一家生产基地, 专注生产优质利口酒与糖浆。他对待品质的热诚与执着让产品脱颖而出, 声名鹊起, MONIN成为优质产品的代名词。他的口号“La Passion de la Qualite”-“对待品质的至高热诚”也成为了MONIN的座右铭。

经过三代人的品质传承, 百年时光里, MONIN家族铸就了卓越的品牌。今天, MONIN已成为世界上著名的优质风味糖浆生产者, 超过140种风味产品遍布世界140多个国家。MONIN产品包括: 风味最齐全的顶级糖浆、美味糖浆、鲜果果酱、利口酒以及最新发布的风味粉。

MONIN产品以纯蔗糖制成, 臻选来自世界各地超过22个国家最上乘的天然原材料, 坚持选用优质供应商以保持风味纯正, 始终如一。

MONIN®

MONIN®

MONIN 上海

上海市延平路128号C座3楼

+86 21 5688 8366

MONIN 嘉兴

浙江省嘉兴市经济技术开发区白云桥路252号

+86 573 83926666

www.monin.com



CAMPARI®

上海市普陀区岚皋路555号

品尊国际A座1601室

+86 21 5203 3188

www.camparigroup.com

