

## ARLECCHINO

### Zutaten & Zubereitung:

30ml *Pallini Limoncello*

30ml Wermut

z.B. Cocchi Storico Vermouth di Torino

15ml Bitter Aperitif, z.B. Campari Bitter

Alle Zutaten in ein mit Eis gefülltem Longdrinkglas geben, mit Bitter Lemon auffüllen.  
Mit Orange- und Limettenzesten garnieren.  
Servieren!



## PALLINI LIMONCELLO SPARKLING COCKTAIL

### Zutaten & Zubereitung:

¾ oz. (22.5 ml) **Pallini Limoncello**

¾ oz. (22.5 ml) Gin

¾ oz. (22.5 ml) Italian Aperitif, z.B. Aperol

Mit Prosecco auffüllen (z.B. Schlumberger White Ice Secco),  
eventuell einen Spritzer Club-Soda dazugeben.

Alle Zutaten in ein zur Hälfte mit Eis gefülltem Weißwein-  
oder Longdrinkglas geben, umrühren.

Mit dem Rädchen einer roten Paprikaschote (ca. ½ cm stark)  
und frischen Basilikumblättern garnieren, servieren.



## Viva Verdi

### Zutaten & Zubereitung:

1 oz. (30 ml) **Pallini Limoncello**  
¾ oz. (22.5 ml) weißen Rum  
½ oz. (15 ml) frischen Zitronensaft  
ein paar frische Rucola-Blätter

Die Rucola-Blätter vorsichtig  
in kleine Stücke zupfen und  
in ein Tumblerglas geben,  
alle Zutaten darüber geben  
und mit Eis auffüllen.

Umrühren und mit einem Spritzer Sprudelwasser servieren.  
Als Garnitur passen getrocknete Birnenscheiben.

## **Pallini PLB** **(Pallini, Lemon & Bitters)**

### Zutaten & Zubereitung:

4 cl **Pallini Limoncello**  
¼ Zitrone, in Scheiben geschnitten  
Angostura Bitter  
Tonic Water

Die Zitronenscheiben vierteln und in  
ein Highball geben.  
Eis und **Pallini Limoncello** dazugeben,  
dann mit dem Tonic Water  
und 2 Spritzer Bitter auffüllen.  
Umrühren, mit einer Schiebe Zitrone garnieren  
und genießen!





## AMALFI MULE

### Zutaten & Zubereitung:

- 2 oz Pallini Limoncello
  - ½ oz Zitronensaft
    - 1 Erdbeere
  - 4 Basilikumblätter
- 2 oz Ginger Beer (z.B. von Gosling's)

Die Erdbeere vorsichtig zerdrücken und den Basilikum fein zupfen, die restlichen Zutaten dazugeben (außer dem Ginger Beer), gut schütteln und über Eis geben. Mit dem Ginger Beer auffüllen und garnieren. Cheers!

## Kiwi Mint Cooler

Farbig, süß, erfrischend, bringt einen in Schwung!  
Ein köstlicher Fruchtcocktail, perfekt zum Brunch!  
Credit to @cocktails\_for\_breakfast

### Zutaten & Zubereitung

50ml Gin  
25ml Pallini Limoncello  
10ml Blue Curaçao 25ml Zitronensaft  
25ml Orangensaft

1 Scheibe Kiwi und frische Minze zum Garnieren

Alle Zutaten in ein Glas auf Eis geben, umrühren,  
fertig! Mit Minze und einer Scheibe Kiwi garnieren.

Idee und Foto Von @ezzycocktail

