



### Céréal

Il Gran Cuor di Nocciola Senza Glutine Céréal è composto da una frolla ricca e fragrante, preparata con farina di riso, che avvolge un ricco ripieno di squisita crema alla nocciola e cacao.



*La musica è il cibo dell'amore.*

**WILLIAM SHAKESPEARE**

### La Montina

I vini Franciacorta La Montina sono ottenuti attraverso il lungo e attento processo prescritto dal Disciplinare di produzione dei vini Franciacorta DOCG, con la rifermentazione in bottiglia, la sboccatura, e i molti altri passaggi che dalla vigna portano nei calici un Franciacorta fatto a regola d'arte.



**CONSIGLIO ECO** La carta oleata (esempio quella delle focacce, formaggi, insaccati...) non va gettata nella carta, ma nell'indifferenziato.

[www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

# COCKTAIL SANREMO PAIRING



*Musica italiana e cocktail, da sempre un abbinamento vincente. In occasione del Festival di Sanremo un panel di esperti bartender ha creato "Sanremology", i 10 cocktail ispirati alle canzoni che hanno trionfato alla kermesse ligure. Dallo Spicy Thrill firmato da Bruno Vanzan che celebra "Brividi" di Mahmood & Blanco con la Tequila Don Ramón infusa nel peperoncino, all'Old Fashioned dedicato a "Non ho l'età", fino al Blue Lagoon ispirato a "Nel blu dipinto di blu" di Domenico Modugno e al Moment Of Silence per rievocare la hit mondiale "Zitti e Buoni" dei Maneskin: ecco tutti gli abbinamenti per celebrare al meglio la musica italiana gustando un cocktail di qualità. Iniziativa di Mavolo Beverages, azienda che importa e distribuisce distillati, spirits e champagne.*

Questa volta non sarà solamente tutta "colpa del whisky" ma anche del gin, del rum e del vermouth. L'accostamento cocktail musica italiana è sempre stato presente nei testi delle canzoni dei più importanti artisti rappresentando una modalità di narrare storie di vita, d'amore e di divertimento. Da Enzo Jannacci e Giorgio Gaber, che nella loro "Birra" chiedevano alla barista "uno shot freddo, con o senza schiuma", al "Whisky soda e Rock 'n' Roll" di Renato Carosone, passando per lo storico "Champagne" di Peppino di Capri per "brindare ad un incontro", fino all'improbabile accoppiata "Tequila e Guaranà", hit estiva a firma di Elodie. L'abbinamento cocktail-musica è da sempre un'esperienza che unisce i sensi del gusto e dell'udito per creare un'atmosfera unica e piacevole che trova il suo apice nella settimana del Festival di Sanremo dove un buon cocktail può essere reso ancora più speciale se accompagnato dalla giusta colonna sonora e dalla giusta compagnia. Proprio per l'occasione del Festival un panel di esperti bartender ha creato "Sanremology", la prima drinklist creata per celebrare attraverso 10 gustosi e variegati cocktail le più iconiche canzoni che hanno fatto la storia vincendo la kermesse ligure.

### "Brividi" – Mahmood & Blanco

SPICY THRILL  
5 cl Tequila Don Ramón  
5 cl succo di lime  
1 cl sciroppo d'agave

### "Nel blu dipinto di blu" – Modugno

BLUE LAGOON  
4 cl Vodka Tom of Finland  
2 cl Blue Curaçao  
2 cl Succo di Limone  
1 cl Sciroppo di Zucchero

### "Angelo" – Francesco Renga

ANGELO AZZURRO  
4 cl Gin Pink47  
2 cl Triple Sec  
1 cl Blue Curaçao  
1 cl Succo di Limone

### "Zitti e Buoni" – Maneskin

A MOMENT OF SILENCE  
4,5 cl Rye Whiskey  
3 cl Liquore all'albicocca  
1,5 cl Amaro alle erbe  
1,5 cl Angostura  
0,7 cl Brandy  
0,5 cl Red Bitter

### "Soldi" – Mahmood

MONEY MAKER  
2 cl Liquore al melone verde  
1 cl Vodka alla pera  
2 cl Succo di Limone

### "Non ho l'età" – Gigliola Cinquetti

OLD FASHIONED  
4,5 cl Wilcox Bourbon  
2 gocce di Angostura  
1 zolletta di zucchero  
1 spruzzata di Soda

### "Occidentali's Karma" – Francesco Gabbani

MONKEY GLAND  
5 cl Mayfair Gin  
3 cl Succo d'arancia  
2 gocce di granatina  
2 gocce d'assenzio

### "Ti regalerò una rosa" – Simone Cristicchi

ROSE COCKTAIL  
6 cl Not Another Vermouth  
1,5 cl Kirsch  
2 gocce di sciroppo alla fragola.

### "Non è l'inferno" – Emma

HELLFIRE  
3 cl Rum Hell or High Water Spiced  
3 cl Birra allo zenzero  
2 gocce di salsa di Tabasco

### "Luce (Tramonti a Nord-Est)" – Elisa

RED SUNSET  
6 cl Succo d'ananas  
6 cl Succo d'arancia  
6 cl Succo di pesca  
Menta

## 5 menu per il Festival di Sanremo da Cortilia

Cortilia, la spesa smart, locale e sostenibile, propone 5 menu per 5 serate a prova di tormentone.

Con un assortimento di oltre 2.500 prodotti freschi e specialità tipiche provenienti direttamente da



agricoltori, allevatori e produttori locali selezionati e certificati, quest'anno sarà tutta un'altra musica! Dall'aperitivo al dessert, con i kit ricette Cortilia, è possibile organizzare una cena last minute senza rinunciare a qualità, genuinità e freschezza per una sinfonia di sapori decisamente indimenticabile. Ecco tutte le proposte di Cortilia per il festival della canzone (e della cucina) italiana:

**Happy... Sanremo:** Se si ha in programma un aperitivo tra amici a zero sbatti e si è in cerca di una soluzione comoda, veloce da preparare e gustosa, la Box Aperitivo ricca di sfiosità accompagnate da un calice di Brut piemontese DOC è perfetta per iniziare la serata alla grande. Per completare il menu e accontentare tutti i palati, il tagliere apericrescia è la star da portare in tavola.

**Fanta...antipasto:** l'appetito vien mangiando e perché no, anche cantando! Se si è a corto di idee per un antipasto in grado di far venire l'acquolina in bocca proprio a tutti, il kit Farinata di ceci e il kit Tartina al caviale sono due soluzioni perfette per una grande occasione come il festival.

**Grandi successi:** si sa che la vera star della serata (in cucina) è sempre il primo. Per una cena degna della tradizione italiana, perché non optare per un grande classico con il kit rigatoni cacio e pepe oppure gli spaghetti alla carbonara. Per la finalissima, invece, non può mancare sulla tavola l'unica vera regina italiana: la pizza margherita. Con il kit pizza Cortilia, si ha la vittoria in tasca!

**Dueti indimenticabili:** nella serata dedicata alle cover e a coppie decisamente improbabili, oltre a cantare a squarciagola successi passati alla storia, perché non proporre anche a tavola delle creative rivisitazioni con abbinamenti audaci, come cozze gratinate e nduja o il ragù di tofu.

