

# merano



Für Erfrischung sorgen zwei schmackhafte, von der Meraner Landeshotelfachschule „Cesare Ritz“ kreierte Cocktails. Passend zum Motto des Merano Flower Festivals wurden sie „Alpine Apple Dream“ und „Mediterraneo“ getauft.

Il lato rinfrescante della manifestazione ha il gusto di due cocktail creati e preparati dalla scuola alberghiera professionale Cesare Ritz di Merano. In omaggio al tema dell'evento, si tratta dell'Alpine Apple Dream e del Mediterraneo.

Die beiden Cocktails können in folgenden Lokalen genossen werden:  
Le preparazioni possono essere assaporate in diversi locali:

... in Meran | a Merano

- BISTRO THERME MERAN, Thermenplatz 9 piazza Terme
- BISTRO SEVEN, Laubengasse 232 Portici
- CAFÈ CENTRAL, Sparkassenstraße 11 via Cassa di Risparmio
- HOTEL EUROPA SPLENDID, Freiheitsstraße 178 corso Libertà
- MILCHBAR, Freiheitsstraße 146 corso Libertà
- PICCOLO BAR, Freiheitsstraße 5 corso Libertà
- SAXIFRAGA, Kurpromenade Pass. Lungo Passirio
- SKETCH, Passerpromenade 38 Pass. Lungo Passirio

... in Dorf Tirol | a Tirol

- HOTEL CAFÉ PARADIES, Hauptstraße 27/A via Principale
- HOTEL RESTAURANT ZUM TIROLER ADLER, Hauptstr. 29 via Principale
- KÖHL'N KELLER, Hauptstraße 30/N via Principale
- WEINBAR, Hauptstraße 26 via Principale

... in Schenna | a Scena

- MOUNTAIN VILLAGE HASENEGG, Schennaberg 2 Montescena
- HOTEL HOHENWART, Verdinerstraße 5 via Verdins
- HOTEL SCHENNERHOF, Schennaerstraße 3 via Scena

## Alpine Apple Dream



### ZUTATEN:

- Eis (2-3 Eiswürfel)
- Prosecco (10 cl)
- Apfeldicksaft (2 cl)
- Ginger Ale (8 cl)

### GARNITUR:

- Ein in Scheiben geschnittener Apfel
- Ein Strohalm

### ZUBEREITUNG:

Zwei bis drei Eiswürfel ins Glas geben und es etwa zur Hälfte mit Prosecco füllen. Danach 2 cl Apfeldicksaft hinzugeben, und den Rest des Glases mit Ginger Ale füllen. Etwas umrühren und mit dem in kleine Scheiben geschnittenen Apfel und einem Strohalm garnieren. Das Ergebnis ist ein prickelnder, süß schmeckender Cocktail, der zu jeder Tageszeit genossen werden kann.

### INGREDIENTI:

- Ghiaccio (2-3 cubetti)
- Prosecco (10 cl)
- Sciroppo di mela (2 cl)
- Ginger Ale (8 cl)

### GUARNIZIONE:

- Mela tagliata a fette
- Cannuccia

### PROCEDIMENTO:

Riempire il bicchiere con 2-3 cubetti di ghiaccio, aggiungere prosecco fino ad arrivare a circa metà bicchiere, mettere 2 cl di sciroppo alle mele e colmare con il ginger ale. Mescolare leggermente e guarnire con mela tagliata a fettine e una cannuccia. È un cocktail sparkling a base dolce che può essere bevuto in qualsiasi momento della giornata.

## Mediter- raneo



### ZUTATEN:

- Eis (2-3 Eiswürfel)
- Prosecco (10 cl)
- Rosensirup (2 cl)
- Tonic Water (8 cl)

### GARNITUR:

- Ein Rosmarinbüschel, das zunächst in Zitronensaft getaucht und anschließend mit Zucker bestäubt wird
- Ein Strohalm

### ZUBEREITUNG:

Zwei bis drei Eiswürfel ins Glas geben und es etwa zur Hälfte mit Prosecco füllen. Danach 2 cl Rosensirup hinzugeben, und den Rest des Glases mit Tonic Water füllen. Etwas umrühren und mit dem Rosmarinbüschel und einem Strohalm garnieren. Das Ergebnis ist ein prickelnder Cocktail mit leicht bitterer Geschmacksnote (bedingt durch das Tonic Water), der vor dem Essen oder zu jeder Tageszeit genossen werden kann.

### INGREDIENTI:

- Ghiaccio (2-3 cubetti)
- Prosecco (10 cl)
- Sciroppo alle rose (2 cl)
- Acqua tonica (8 cl)

### GUARNIZIONE:

- Ciuffo di rosmarino bagnato con succo di limone e passato poi nello zucchero
- Cannuccia

### PROCEDIMENTO:

Mettere nel bicchiere il ghiaccio, aggiungere prosecco fino a metà bicchiere, mettere 2 cl di sciroppo alle rose e aggiungere acqua tonica fino a colmare. Dare una leggera mescolata e guarnire con il ciuffo di rosmarino e la cannuccia. È uno sparkling cocktail a base leggermente amara data dall'acqua tonica e può essere bevuto prima dei pasti oppure in qualsiasi momento della giornata.