



<p>APEROL SPRITZ</p> <p>Preparare Aperol Spritz è facile come contare 3, 2, 1. Basta prendere un ampio calice di vino o un rocks e seguire questi semplici passi:</p> <ul style="list-style-type: none">• 3 parti di Cinzano Prosecco• 2 parti di Aperol• 1 spruzzo di soda• Ghiaccio e una fettina di arancia <p>Aggiungere ghiaccio e fettina d'arancia e versare Prosecco, poi Aperol e finire con seltz o soda. In questo modo si evita che l'Aperol si adagi sul fondo.</p>	
<p>APEROL CLASSICO</p> <p>Nel bicchiere gelato: 50 g Aperol freddissimo, una spruzzata di seltz. Una scorzetta d'arancia.</p>	
<p>APEROL ORANGE</p> <p>1/3 Aperol, 2/3 spremuta d'arancia, ghiaccio.</p>	
<p>APEROL ON THE ROCKS</p> <p>50 g Aperol, 3-4 cubetti di ghiaccio. Fettina d'arancia.</p>	



<p>APEROL SHAKERATO</p> <p>Agitare bene nello shaker 50 g di Aperol per persona assieme ad alcuni cubetti di ghiaccio.</p>	
<p>APEROL SOUR</p> <p>3 parti cl Aperol 1 parte Succo di limone 1/2 parte di zucchero liquido Shakerare con ghiaccio e versare in un bicchiere juice con molti cubetti di ghiaccio. Guarnire con una fetta d'arancio.</p>	
<p>APEROL SODA</p> <p>4cl Aperol Soda o acqua minerale frizzante fino a riempire il bicchiere</p>	