



MAGICAL INSPIRATION

LASCIATI ISPIRARE DALLE NOSTRE CREAZIONI E
LIBERA LA TUA CREATIVITA'



AQUA

La purezza

SOLO ACQUA E BOTANICAL CORDIAL.
PROFUMO E SAPORE ESPLODONO CON LE BOLLICINE.



AQUA DI BA

INGREDIENTI

30 ml Basil Botanical Cordial
120 ml Acqua frizzante

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere con ghiaccio
Mescolare delicatamente

DECORAZIONE

Cubo di ghiaccio, foglia fresca di basilico

SERVIZIO

Bicchiere tipo Tumbler

AQUA DI SA

INGREDIENTI

30 ml Elderflower Botanical Cordial
120 ml Acqua frizzante

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere con ghiaccio
Mescolare delicatamente

DECORAZIONE

Ghiaccio, scorza di limone

SERVIZIO

Bicchiere tipo Tumbler



AQUA DI ME

INGREDIENTI

30 ml Pomegranate Botanical Cordial
120 ml Acqua frizzante

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere con ghiaccio
Mescolare delicatamente

DECORAZIONE

Ghiaccio, scorza di limone, chicco di melagrana

SERVIZIO

Bicchiere tipo Tumbler





SODA MIX

La leggerezza

LO STILE È GRAFFIANTE, RICCO DI SAPORE ED EFFERVESCENZA
IN CUI IL BOTANICAL CORDIAL ESALTA LE NOTE AROMATICHE DEGLI AGRUMI.



BASIL SODA

INGREDIENTI

25 ml Basil Botanical Cordial
20 ml Succo di limone
100 ml Cedrata

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere con ghiaccio
Mescolare delicatamente

DECORAZIONE

Ghiaccio, foglia fresca di basilico

SERVIZIO

Bicchieri Tumbler

ELDER SODA

INGREDIENTI

25 ml Elderflower Botanical Cordial
20 ml Succo di limone
100 ml Acqua tonica

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere con ghiaccio
Mescolare delicatamente

DECORAZIONE

Ghiaccio, scorza di limone

SERVIZIO

Bicchieri Tumbler basso



GRANATE SODA

INGREDIENTI

25 ml Pomegranate Botanical Cordial
20 ml Succo di limone
100 ml Chinotto

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere con ghiaccio
Mescolare delicatamente

DECORAZIONE

Cubo di ghiaccio, chicco di melagrana

SERVIZIO

Bicchieri collins





JUICE MIX

La dolcezza

L'ABBINAMENTO PIÙ DOLCE, CHE ESALTA L'INCONTRO TRA LA MELA E LE NOTE PROFUMATE DEI NOSTRI BOTANICAL CORDIAL.



RUNA

INGREDIENTI

20 ml Basil Botanical Cordial
180 ml Succo di mela

PREPARAZIONE

Riempire il bicchiere con ghiaccio a cubetti
Versare gli ingredienti direttamente nel bicchiere
Mescolare delicatamente

DECORAZIONE

Ghiaccio, basilico e fettina di mela

SERVIZIO

Bicchiere Collins



HIKARI

INGREDIENTI

20 ml Elderflower Botanical Cordial
180 ml Succo di mela

PREPARAZIONE

Riempire il bicchiere con ghiaccio a cubetti e versare gli ingredienti in sequenza, direttamente nel bicchiere
Mescolare delicatamente

DECORAZIONE

Ghiaccio, fettina di mela e fiore

SERVIZIO

Bicchiere Collins



GEIKO

INGREDIENTI

20 ml Pomegranate Botanical Cordial
180 ml Succo di mela

PREPARAZIONE

Versare i due ingredienti con ghiaccio in un bicchiere da miscelazione
Mescolare, servire nel bicchiere

DECORAZIONE

Fettina di mela con chicco di melagrana

SERVIZIO

Bicchiere tumbler



VIRGIN

La magia

UN'ESPLOSIONE DI SAPORE E NESSUNA GRADAZIONE ALCOLICA.
IL CORDIAL DIVENTA ELEMENTO CENTRALE DELLA RICETTA,
APPORTANDO PROFONDITÀ AROMATICA E FRESCHEZZA.



BASIL ZEN

INGREDIENTI

30 ml	Basil Botanical Cordial
30 ml	Succo di limone fresco
120 ml	Ginger beer

PREPARAZIONE

Riempire il bicchiere con ghiaccio a cubetti e versare gli ingredienti in sequenza, direttamente nel bicchiere. Mescolare lentamente.

DECORAZIONE

Ghiaccio, scorza di limone, foglie fresche di basilico, fettina di zenzero.

SERVIZIO

Bicchiere tipo Tumbler

FLORAL BOUQUET



INGREDIENTI

30 ml	Elderflower Botanical Cordial
60 ml	Succo di arancia fresco
100 ml	Acqua frizzante

PREPARAZIONE

Riempire il bicchiere con ghiaccio a cubetti. Versare gli ingredienti in sequenza, direttamente nel bicchiere. Mescolare lentamente.

DECORAZIONE

Ghiaccio, scorza d'arancia, menta fresca, fiori.

SERVIZIO

Bicchieri Tumbler



MENTA ROSSA

INGREDIENTI

30 ml	Pomegranate Botanical Cordial
20 ml	Succo di limone fresco
120 ml	Acqua frizzante
5 ml	soluzione salina, o un pizzico di sale

PREPARAZIONE

Versare direttamente nel bicchiere con ghiaccio. Mescolare delicatamente.

DECORAZIONE

Ghiaccio, foglie di menta.

SERVIZIO

Bicchieri Tumbler





BOTANICAL RADLER

La freschezza

LA RADLER IN CHIAVE BOTANICA. IL RISULTATO È UN DRINK INASPETTATO, FRESCO E RICCO DI SAPORE IN CUI L'AMARO DELLA BIRRA INCONTRA LA VIVACITÀ AROMATICA DEL CORDIAL.



BACHELADA

INGREDIENTI

30 ml Basil Botanical Cordial
10 ml Succo di limone fresco
330 ml Birra IPA
Pizzico di sale

PREPARAZIONE

Versare gli ingredienti in sequenza direttamente nel bicchiere

DECORAZIONE

Bordare il bicchiere con sale, semi di basilico e fettina di limone fresco

SERVIZIO

Bicchiere per IPA

FLORAL SHANDY

INGREDIENTI

30 ml Elderflower Botanical Cordial
10 ml Succo di limone fresco
330 ml Birra Blanche

PREPARAZIONE

Versare gli ingredienti in sequenza direttamente nel bicchiere

SERVIZIO

Calice birra Blanche



POMMY RADLER

INGREDIENTI

30 ml Pomegranate Botanical Cordial
15 ml Succo di limone fresco
330 ml Red Ale
A piacere un pizzico di tajin

PREPARAZIONE

Versare gli ingredienti in sequenza direttamente nel bicchiere.

DECORAZIONE

Bordare il bicchiere con tajin

SERVIZIO

Calice birra Red





BALANCED

L'eleganza

UN EQUILIBRIO DI SAPORI PER ARRICCHIRE L'ESPERIENZA NEL BICCHIERE.
L'UNIONE TRA DUE ESPERIENZE: VINO E BOTANICAL CORDIAL.



BASIL SPRITZ

INGREDIENTI

30 ml Basil Botanical Cordial
125 ml Prosecco

PREPARAZIONE

Riempire il bicchiere con ghiaccio
Versare gli ingredienti in sequenza,
direttamente nel bicchiere.
Mescolare delicatamente

DECORAZIONE

Cubo di ghiaccio, foglia fresca di basilico

SERVIZIO

Calice da vino

ELDER SPRITZ

INGREDIENTI

30 ml Elderflower Botanical Cordial
125 ml Metodo classico (o spumante)

PREPARAZIONE

Versare gli ingredienti in sequenza,
direttamente nel bicchiere
Mescolare delicatamente

DECORAZIONE

Scorza di limone

SERVIZIO

Calice da vino



POMMY SPRITZ

INGREDIENTI

30 ml Pomegranate Botanical Cordial
120 ml Vino bianco secco
Pinot grigio o Sauvignon bianco
30 ml Acqua frizzante

PREPARAZIONE

Versare gli ingredienti in sequenza direttamente nel bicchiere.
Mescolare delicatamente

DECORAZIONE

Stelo di bambù guarnito con chicco d'uva e melagrana

SERVIZIO

Calice da vino





INTIMATE SIP

INGREDIENTI

30 ml Basil Botanical Cordial
120 ml Vino bianco secco
Chardonnay o Sauvignon blanc

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti con ghiaccio
in un bicchiere da miscelazione
Mescolare e servire su un cubo di ghiaccio

DECORAZIONE

Ghiaccio, foglia fresca di basilico

SERVIZIO

Calice da vino

ROSÈ MOONLIGHT

INGREDIENTI

30 ml Elderflower Botanical Cordial
120 ml Vino rosè

PREPARAZIONE

Versare i due ingredienti con ghiaccio
in un bicchiere da miscelazione
Mescolare e servire

DECORAZIONE

Ghiaccio, scorza di pompelmo

SERVIZIO

Calice da vino



ROYAL GRANADE

INGREDIENTI

30 ml Pomegranate Botanical Cordial
125 ml Metodo classico (o Spumante)

PREPARAZIONE

Versare gli ingredienti in sequenza,
direttamente nel bicchiere
Mescolare delicatamente

DECORAZIONE

Foglia di limone, chicco di melagrana

SERVIZIO

Calice da vino





HIGH ENERGY

L'intensità

COCKTAIL MISCELATI E SHAKERATI IN CUI IL BOTANICAL CORDIAL ESALTA LE COMPONENTI AROMATICHE.
LA GRADAZIONE ALCOLICA È ARMONICA ANCHE NELLE RICETTE PIÙ INTENSE.



BASIL JUNGLE

INGREDIENTI

25 ml	Basil Botanical Cordial
30 ml	Succo di limone
45 ml	London Dry Gin
90 ml	Ginger beer

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti senza la ginger beer in uno shaker con ghiaccio
Agitare delicatamente, servire sui cubetti di ghiaccio e aggiungere la ginger beer

DECORAZIONE

Scorze di limone fresco, foglie fresche di basilico

SERVIZIO

Bicchieri tumbler

FLORAL SPA

INGREDIENTI

30 ml	Elderflower Botanical Cordial
30 ml	Succo di lime fresco
50 ml	London Dry Gin
2	fette di zenzero (pestato)

PREPARAZIONE

Pestare lo zenzero nello shaker
Aggiungere gli altri ingredienti e ghiaccio, quindi shakerare energicamente
Eseguire una doppia filtrazione in coppetta raffreddata

DECORAZIONE

Scorza di pompelmo rosa e fiori

SERVIZIO

Bicchieri coupe



SICILIANO

INGREDIENTI

30 ml	Pomegranate Botanical Cordial
30 ml	Vermuth rosso
30 ml	Bitter rosso italiano
60 ml	Acqua frizzante

PREPARAZIONE

Versare direttamente nel bicchiere con ghiaccio
Mescolare delicatamente

DECORAZIONE

Ghiaccio, scorza d'arancia

SERVIZIO

Bicchieri tumbler





BATE BELLO

INGREDIENTI

25 ml	Basil Botanical Cordial
30 ml	Succo di limone fresco
10 ml	Limoncello di Capri
45 ml	Tequila bianca 100% Agave

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nello shaker
Shakerare energicamente con ghiaccio
Filtrare e versare nel bicchiere

DECORAZIONE

Cubo di ghiaccio, foglia fresca di basilico

SERVIZIO

Coupe

SOUR FRIULI

INGREDIENTI

25 ml	Elderflower Botanical Cordial
45 ml	Grappa
30 ml	Succo di limone fresco

PREPARAZIONE

Versare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Shakerare delicatamente
Filtrare e versare nel bicchiere
Aggiungere la sfera di ghiaccio e guarnire con fiori di sambuco o altri fiori commestibili

DECORAZIONE

Sfera di ghiaccio, fiore di sambuco

SERVIZIO

Mini bowl



MOKA MAGIKA

INGREDIENTI

25 ml	Pomegranate Botanical Cordial
45 ml	Caffè di moka
10 ml	Triple sec
30 ml	Grappa o Acquavite

PREPARAZIONE

Preparare il caffè e lasciarlo raffreddare completamente
Una volta freddo, unirlo a Magika Likidō Pomegranate, acquavite e triple sec
Shakerare energicamente con ghiaccio fino a ottenere una miscelazione ben fredda
Filtrare e versare in bicchiere coupe

DECORAZIONE

Polvere di cannella e scorza d'arancia

SERVIZIO

Coupe





MAGIKALIKIDO.IT