

**16 – 18
FEBBRAIO
2025**

**FIERA
DI RIMINI**



**MIXOLOGY
CIRCUS**

MIXOLOGY BOOK

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**

Providing the future

CO-LOCATED CON

**BĒĒR &
FOOD**
ATTRACTION

THE



ART

OF

FINE

DRINK—

ING



Mixology Circus torna per la 3^a edizione come evento di riferimento per l'innovazione e l'eccellenza nell'**arte della miscelazione**. Curato da Beer&Food Attraction con **Samuele Ambrosi**, offre un'esperienza multisensoriale che esalta ingredienti di qualità, tecniche avanzate e le personalità più riconosciute della **bar industry**.

Tra masterclass, drink list bespoke, prodotti nuovi, e molto altro, l'edizione di quest'anno si arricchisce con Il **Podcast del Bartender**, che cattura voci ed esperienze direttamente dal cuore dell'evento, e con il **Mixology Village**, un'area interamente dedicata alla miscelazione, pensata per farti sperimentare e scoprire le ultime novità in termini di prodotti.

Grazie al **Mixology Book**, potrai ricreare nel tuo bar i drink ideati dai migliori bartender d'Italia e internazionali, sviluppati ad hoc appositamente per l'evento. Tra incontri con **brand d'eccellenza** e **momenti di formazione**, Mixology Circus è il luogo dove ogni cocktail diventa racconto, innovazione e cultura.

I MAESTRI DELLA MISCELAZIONE

Le **eccellenze del bartending** sono pronte a brillare al Mixology Circus. Questi maestri del bere raffinato, veri pionieri della **scena nazionale e internazionale**, condividono il loro **talento** e la loro **passione**, trasformando ogni cocktail in un'opera d'arte.

Da ogni angolo d'Italia, dal sud al nord, fino a toccare la Spagna, questi esperti portano con sé un **bagaglio ricco di esperienza** che solo anni di pratica e dedizione possono offrire. Al Mixology Circus ogni drink rappresenta un'occasione per creare **connessioni** e celebrare **l'arte della miscelazione** come una vera forma di espressione globale.

FORMAZIONE

L'arena del Mixology Circus diventa il cuore pulsante di un **ricco programma di masterclass gratuite** di alto livello. Durante le sessioni, esperti bartender e innovatori della mixology condividono la loro esperienza attraverso **spunti, case studies e preziose tecniche pratiche**.

Protagoniste anche le **aziende sponsor**, che salgono sul palco per raccontare le storie dietro i loro brand, svelando visioni, innovazioni e curiosità legate all'universo della mixology. Un'opportunità per restare al passo con le **nuove tendenze** e affinare le proprie **competenze**, immergendosi in un mondo in continua evoluzione.

INDICE DEI LOCALI

AGUARDIENTE

6



BOSS HOGG

10



DRINK KONG

14



JERRY THOMAS
BAR ROOM

18



LA PUNTA
EXPENDIO DE AGAVE

22



L'ANTIQUARIO

26



PARADISO

30



QUANTO BASTA

34



RITA'S TIKI ROOM

38



ROMEO

42



RUMORE

46



THANKS TO

EXCLUSIVE SPONSORS



PREMIUM SPONSORS



PREMIUM SPONSORS



BASE SPONSORS






TECHNICAL SPONSORS



MIXOLOGY VILLAGE

La novità dell'edizione 2025 è il Mixology Village, uno spazio esclusivo dedicato alle **etichette più iconiche e ricercate del panorama mondiale**. I visitatori hanno l'opportunità di scoprire **nuovi prodotti**, degustare etichette rare e approfondire la storia e le peculiarità di ogni bottiglia, trasformando ogni sorso in un'avventura sensoriale unica.

SPONSORS

AGUARDIENTE

→ MARINA DI RAVENNA

Aguardiente è situato all'interno del Porto Turistico Internazionale di Marina di Ravenna, una piccola cittadina sulla costa orientale dell'Italia. Al suo interno si trova una delle **collezioni più grandi al mondo di distillati da canna da zucchero**, attualmente pari a **2.600** bottiglie, tutte disponibili per la degustazione e questo lo rende una meta seguita dagli **amanti del rum** e dai **collezionisti** provenienti da tutta Europa. La carta dei cocktail di Aguardiente comprende **24 ricette**, tra tradizionali e signature, realizzate con una selezione di **etichette rare**. L'elemento distintivo è l'impiego di ingredienti selezionati da piccoli agricoltori tra il Sud America e i Caraibi. Aguardiente non si definisce un locale a chilometro zero, ma un luogo che sceglie il meglio, indipendentemente dalla provenienza, **mantenendo sempre uno standard senza compromessi**.

Tutto ad Aguardiente è ispirato ai numerosi viaggi nei Caraibi alla scoperta di tecniche di produzione ancestrali e alambicchi leggendari. L'architettura si ispira alle antiche Cachaçarias del sud del Brasile e alle tradizionali Case Creole delle Antille Francesi. Tutti i dettagli di queste terre lontane riproducono un'**atmosfera autentica** e ogni dettaglio è prodotto in legno.

Gli ospiti sono accolti in un **Bar molto elegante**, circondato da musica jazz, con un **servizio da alta ristorazione** ma con un **approccio amichevole**.



aguardiente

COCKTAILS & PUNCHES
TRUE SPIRITS

aguardiente

COCKTAILS & PUNCHES
TRUE SPIRITS



LE RICETTE

COCKTAIL

INGREDIENTI

ERMUTTINO #2

- BALLOR VERMOUTH
- BLOOD BITTER PETRUS BOONEKAMP
- RAS EL HANOUT
- SUGARCANE ESTERS
- SCHWEPPES SODA WATER

COLLINS #5

- BARMASTER GIN
- AMARO NONINO QUINTESSENTIA
- YELLOWSTONE GRAPEFRUIT SHRUB
- SUGARCANE ESTERS
- LIME JUICE
- SCHWEPPES TONICA & TOUCH OF LIME

GIMLET #5

- BARMASTER GIN
- LIME SHERBET
- SUGARCANE ESTERS
- LIME JUICE



MARCO GENNARI



ANDREA DE FRANCESCO

SPONSORS

THE BARMASTER GIN

Bonollo 1908
ALTA DISTILLERIA



'Migliore Distilleria del Mondo'
NONINO
SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019
by Wine Enthusiast



BOSS HOGG

→ TREVISO

Boss Hogg è una **whisky lounge** in centro a Treviso, nata come progetto ambizioso di Samuele Ambrosi, founder di Cloakroom Cocktail Lab e Cloakstudios.

Un salotto dalle luci soffuse per rilassarsi e **godere di un'esperienza fuori dalla routine quotidiana**. Presenti in menù oltre **500 etichette da tutto il mondo** e qualche cocktail, rigorosamente a base whisky.

Il locale inoltre offre la possibilità di acquistare bottiglie di whisky per essere custodite in alcuni locker dedicati ai clienti più affezionati. In tal modo, i clienti potranno goderne nelle occasioni più disparate.

Boss Hogg propone ulteriormente **curiose selezioni di tre whisky**, serviti in bottiglie mignon brandizzate da 5 cl, contenute in un'elegante scatolina nera, la **Gift Box**. Ideale come opzione regalo.

Non mancano i **percorsi degustazione** di 5 whisky da usufruire in loco. Per palati giovani, curiosi o veri intenditori.

Disponibile la vendita online di bottiglie proposte da Boss Hogg sul sito www.bosshoggwhiskyonline.myshopify.com



76
BOSS HOGG
WHISKY COUNTY

LE RICETTE

COCKTAIL

INGREDIENTI

CUNA DEL FICO

- JACK DANIEL'S BONDED RYE
- CORDIALE ALLE FOGLIE DI FICO
- AGAVESITO
- BOEM

PEACH ME UP

- BLENDED SCOTCH WHISKY
- CORDIALE DI VANIGLIA E MONTELVINI
ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG
- SCHWEPES PESCA E GELSOMINO

ADONIS

- JACK DANIEL'S BONDED RYE
- BURLESQUE BITTER
- ANTICA FORMULA
- SHERRY PX
- MARSALA SECCO
- ANGOSTURA BITTER

CIRCUS MULE

- JACK DANIEL'S BONDED RYE
- AMARO NONINO QUINTESSENTIA
- LIQUORE AL MIRTILLO
- HABANERO SHRUB
- BALLOR VERMOUTH
- SCHWEPES GINGER BEER & CHILI



SAMUELE AMBROSI



FEDERICO ZIVILLICA

SPONSORS



Bonollo 1908
ALTA DISTILLERIA



JACK DANIEL'S



'Migliore Distilleria del Mondo'
NONINO
SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019
by Wine Enthusiast



DRINK KONG

→ ROMA

Drink Kong nasce nel 2018, dalla visione del fondatore Patrick Pistolesi, di voler creare un **“instinct bar”**, un modo di vivere il bar guidati dal momento e dall’istinto.

Un viaggio nella mixologia moderna, in cui **tradizione e innovazione** si fondono, fatto di ispirazioni dei grandi bar giapponesi e proposte di drink audaci e ricercati.

L’atmosfera del locale evoca i vicoli fumosi di una metropoli orientale, in stile **Blade Runner**: un gioco di neon improvvisi che si fondono con la sobrietà dell’essenziale. Su una superficie di oltre 300 mq si sviluppano spazi labirintici che ruotano attorno al bar, dominato da una spettacolare **bottiglieria**, fulcro pulsante del locale. Da qui si diramano altre tre sale, tra cui la **Diageo Malt Room**, dedicata ai whisky più prestigiosi e rari.

Drink Kong diventa da subito un **riferimento internazionale**, classificandosi fin dal primo anno tra i **migliori bar al mondo** nella classifica dei **World’s 50 Best Bars**.

Nel **2019**, Drink Kong entra nei primi 100 e si aggiudica il prestigioso **premio Campari One to Watch**. Dal **2020 al 2024** mantiene salda la posizione all’interno dei primi **50 migliori bar al mondo - N 33 nella premiazione 2024**.

Ottiene importanti posizionamenti anche per la classifica di **Top500 Bars**, classificandosi nel **2024 al N 20**.



LE RICETTE

COCKTAIL

INGREDIENTI

KERMES

- COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO
- BLOOD BITTER PETRUS BOONEKAMP
- KONG CORDIAL AI FRUTTI ROSSI
- MONTELVINI ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

ORIGINE

- JACK DANIEL'S BONDED RYE
- KONG CORDIAL MANGO E MELA
- BOEM
- SCHWEPPES GINGER ALE

BLACK VELVET

- BORGHETTI
- BALLOR AMARO 100 ERBE
- GRAPPA NONINO MONOVITIGNO DI MOSCATO
- SUGAR SYRUP



ANDREA PACE

SPONSORS



Bonollo 1908
ALTA DISTILLERIA



COCCHI

JACK DANIEL'S



'Migliore Distilleria del Mondo'
NONINO
SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019
by Wine Enthusiast



JERRY THOMAS BAR ROOM

→ ROMA

Il Jerry Thomas Project amplia la sua proposta con l'apertura del nuovo **Jerry Thomas Bar Room**, inaugurato a giugno 2023 nel cuore di Trastevere.

Questo **raffinato cocktail & champagne bar**, piccolo e intimo, propone una selezione di **classici reinterpretati** in chiave contemporanea, immersi in un'**atmosfera che evoca il fascino degli anni '60** e l'eleganza senza tempo dell'Europa dell'Orient Express.



LE RICETTE

COCKTAIL

INGREDIENTI

PRINCE COLE

- JACK DANIEL'S BONDED RYE
- FERNET-BRANCA
- RIDUZIONE DI ANANAS
- ANANAS MARINATO

PARKER 51

- TEQUILA BLANCO
- LIQUORE ALBICOCCA
- SPREMUTA FRESCA DI LIME
- GUM SYRUP
- PEYCHAUD'S BITTERS
- MONTELVINI ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

SUNDAY BREAKFAST

- AMARO NONINO QUINTESSENTIA
- ESSENZA DI POMODORO CONDITA
- SALE AL POMODORO

RIMINI WITH A VIEW

- BALLOR AMARO 100 ERBE
- COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO
- SPREMUTA DI LIME
- GUM SYRUP
- SCHWEPPES LEMON&QUININE



GREGORY CAMILLÒ

SPONSORS

Bonollo 1908
ALTA DISTILLERIA

COCCHI

FERNET-BRANCA

JACK DANIEL'S


MONTELVINI

'Migliore Distilleria del Mondo'
 **NONINO**
SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019
by Wine Enthusiast


Selection

LA PUNTA EXPENDIO DE AGAVE

→ ROMA

La Punta è un progetto di Roberto Artusio e Cristian Bugiada, al quale si è unito successivamente anche Claudio Sblano, incentrato sulla promozione e la **diffusione della cultura messicana a 360°** che prende il via nel 2014, ufficializzando la sua nascita nel 2016 con l'apertura delle porte de **La Punta Expendio de Agave**, l'agave bar in cui la **miscelazione dei distillati messicani incontra la cucina di strada**.

Da qui sono partiti **numerosi progetti di divulgazione**, che attraverso l'impegno e lo studio, hanno creato e consolidato negli anni un ponte **tra il nostro stivale e il Messico**, fatto di relazioni, collaborazioni e studio.



LA PUNTA
EXPENDIO DE AGAVE

LE RICETTE

COCKTAIL

INGREDIENTI

MEZCAL NEGRONI

- AMARO NONINO QUINTESSENTIA
- BITTER CAMPARI
- COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO
- BORGHETTI
- MEZCAL ESPADIN
- AGAVESITO

PORNSTAR- GHERITA

- TEQUILA BLANCO
- SPREMUTA DI LIME
- LIQUORE AL PASSION FRUIT
- LIQUORE ALLA VANIGLIA
- VODKA SECCA
- PUREA DI PASSION FRUIT
- AGAVESITO
- MONTELVINI ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

BURRITO

- TEQUILA BLANCO
- SPREMUTA DI LIME
- AGAVESITO
- ESTRATTO DI ZENZERO
- BALLOR AMARO 100 ERBE
- BOEM

SUPERSONIC

- SOTOL NOCHELUNA
- SCHWEPES TONICA & TOUCH OF LIME



CRISTIAN BUGIADA

SPONSORS



Bonollo 1908
ALTA DISTILLERIA



COCCHI



'Migliore Distilleria del Mondo'
NONINO
SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019
by Wine Enthusiast



L'ANTIQUARIO

→ NAPOLI

L'Antiquario si trova in una strada storicamente occupata da negozi di antiquariato, nel cuore del **quartiere Chiaia**, a ovest del centro storico di **Napoli**. Dietro una porta che un tempo apparteneva a uno di questi commercianti, si cela un cocktail bar classico che serve esclusivamente cocktail e champagne.

Aperto nell'ottobre 2015 grazie all'idea di **Alexander Frezza** e dei suoi soci **Francesco Cappuccio, Vincenzo Cardone, Luigi Pignatelli e Salvatore Grasso**, L'Antiquario si propone come un punto di **riferimento nell'arte della miscelazione** e una finestra sul mondo internazionale dei cocktail.

Il **motto del locale**, "**classic, contemporary, modern**," richiama il vocabolario del mondo dell'antiquariato e invita a interpretare i cocktail come opere da contestualizzare nel tempo. Nei primi due anni, il **menù** non includeva signature cocktails, ma era suddiviso in tre sezioni: **classic, contemporary e modern**. Ogni sezione presentava cocktail iconici con la citazione del bartender, del bar e dell'anno di creazione, offrendo ai clienti l'opportunità di scoprire le origini di ciascun drink. Questa scelta aveva lo scopo di educare i clienti e di permettere allo staff di formarsi solidamente sulle basi del mestiere.

Oltre ai cocktail, L'Antiquario offre una selezione stagionale di **champagne al calice**, una **collezione di oltre 600 distillati** e una **proposta di cibi freddi**, rendendolo un luogo unico per gli amanti dell'ospitalità e del bere di qualità.





L'ANTIQUARIO
CLASSICI, CONTEMPORANEI, MODERNI.


LE RICETTE

COCKTAIL

INGREDIENTI

TE NEL DESERTO

- BARMASTER GIN
- FERNET-BRANCA
- OF DORANGE BONOLLO
- TÈ ALLA MENTA
- SCIROPPO DI MUSCOVADO
- SPREMITA DI LIME

FEMMINIELLO

- BALLOR VERMOUTH
- AMARO NONINO QUINTESSENTIA
- LIQUORE ALLA PESCA
- SCHWEPPES WHITE PEACH & ELDERFLOWER
- MONTELVINI ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

NEGRONI A NORD EST

- GRAPPA NONINO MONOVITIGNO DI MOSCATO
- BARMASTER GIN
- BLOOD BITTER PETRUS BOONEKAMP
- COCCHI STORICO VERMOUTH DI TORINO
- INFUSO AI FRUTTI ROSSI

B&B

- BOEM
- SPREMITA DI LIMONE
- BLUE CURACAO
- MARASCHINO LIQUORE



ALEX FREZZA

SPONSORS



THE BARMASTER GIN



Bonollo 1908
ALTA DISTILLERIA

COCCHI

FERNET-BRANCA



'Migliore Distilleria del Mondo'
+ NONINO
SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019
by Wine Enthusiast



PARADISO

→ BARCELONA

Cocktail Bar in stile **Speakeasy** dall'animo elegante, giovane e trendy. Una **cocktail list sempre all'avanguardia**.

Per cinque anni consecutivi uno dei migliori bar del mondo per The World's Best Bar.

Barcellona, quartiere del **Born**, a due passi da Parc de la Ciutadella, un **Pastrami Bar** che salta all'occhio e una porta frigo dallo **stile retrò**. Dietro la porta frigo una tenda si apre come un sipario, accompagnandoti nello Speakeasy Cocktail Bar più trendy di Barcellona. Un'entrata inaspettata che non smette di stupire anche i clienti già affezionati.

Questo è **Paradiso**, un mix interessante e accattivante che racchiude tradizione e modernità in un'atmosfera elegante, giovane e divertente. **Un luogo unico, esclusivo**, in cui sentirsi bene e dove viene voglia di trascorrere del tempo, lontani dall'hustle and bustle della vita quotidiana. **Parola d'ordine: qualità**.

È il 2015 quando **Giacomo Giannotti**, insieme ai soci di **Grupo Confiteria**, inaugura Paradiso: il primo esempio di Cocktail Bar dal design moderno e internazionale nel cuore di Barcellona. L'idea alla base di Paradiso è quella di creare un luogo accogliente, dove i clienti possano sentirsi a casa, e al contempo uno spazio inclusivo e aperto alla sperimentazione. Qui, Giacomo e il suo staff danno vita a cocktail sempre nuovi e sorprendenti, con una **cura meticolosa per i dettagli, il design e la presentazione di ogni drink**.



PARADISO.

LE RICETTE

COCKTAIL

INGREDIENTI

PARADISO MULE

- VODKA SECCA
- LIQUORE ALLE FOGLIE DI FICO
- AGAVESITO
- MIELE DI MANDORLE
- BOEM
- SCHWEPPES GINGER BEER & CHILI

TU VO' FA L'AMERICANO

- ANTICA FORMULA
- AMARO AL TARTUFO PARADISO
- AGAVESITO
- OF DORANGE BONOLLO
- SCHWEPPES SODA WATER

AMALFI SPRITZ

- MONTELVINI ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG
- AMARO NONINO QUINTESSENTIA
- LIMONCELLO
- MARMELLATA DI ARANCE AMARE
- SUCCO DI ZENZERO E LIMONE
- FLOWER COCKTAILS



GABRIELE ARMANI

SPONSORS



Bonollo 1908
ALTA DISTILLERIA



'Migliore Distilleria del Mondo'
NONINO
SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019
by Wine Enthusiast



QUANTO BASTA

→ LECCE

Nato nel 2013 per magnifica intuizione di Diego Melorio e Andrea Carlucci nel bel mezzo del centro storico di Lecce, **Quanto Basta** è il primo vero **street cocktail bar** della città.

Ha scalato le più ambite classifiche nazionali diventando in pochissimo tempo **punto di riferimento della miscelazione in tutta Italia**. Frequentato per la sua **cordialità informale**, consigliato per il suo **servizio veloce e brillante**, amato per le sue **drinklist sempre al passo coi tempi**.

Caratterizzato dalla sua dimensione street urban che travalica i 37 mq del locale per estendersi e adattarsi perfettamente con il contesto storico circostante, il Quanto Basta in oltre 10 anni di attività ha costruito un vero e proprio modo di intendere il piacere dell'incontro, del divertimento e del bere bene, diventando il **posto del cuore dei clienti local e meta immancabile di tutti i turisti** più cool che visitano la Puglia e il Salento alla ricerca di un'esperienza popolare e di qualità.

La formula vincente è poi sicuramente rimarcata da una progettualità condivisa e studiata dai due soci fondatori: Andrea Carlucci e Diego Melorio, protagonisti d'avanguardia nell'arte della miscelazione.



quantobasta
lecce

LE RICETTE

COCKTAIL

INGREDIENTI

SONETTO

- JACK DANIEL'S BONDED RYE
- CORDIALE SAPORITO ALLA CARRUBA
- SPREMUTA DI LIMONE
- MIELE, ZENZERO E POMODORO
- SCHWEPPE'S PEACH & ELDERFLOWER

CANZONE

- GRAPPA NONINO MONOVITIGNO DI MOSCATO
- OF DORANGE BONOLLO
- SPREMUTA DI LIMONE
- SCIROPPO DI PAN DI ZENZERO
- FERNET-BRANCA
- BOEM

FILASTROCCA

- BLOOD BITTER PETRUS BOONEKAMP
- BARMASTER GIN
- SPREMUTA DI LIME
- AGAVESITO
- AROMA DI ROSA E VANIGLIA



DIEGO MELORIO



GIUSEPPE VICINANZA

SPONSORS



rita's tiki room

→ MILANO

Fratello minore di Rita Cocktails - lo storico American bar di Milano fondato da Edoardo Nono nel 2002 - **Rita's Tiki Room** nasce come autentico cocktail bar in stile polinesiano, hawaiano e caraibico. Fondato nel 2019 da Edoardo Nono e Chiara Buzzi, il bar si propone come luogo di destinazione con un concept a 360° dedicato alla **mixology tropicale, cubana e Tiki**.

Gli interni sono frutto di un lavoro attento di **ricerca e personalizzazione** per mano dello scenografo Matteo Oioli, e rispecchiano l'interior design degli **originali tiki bar americani** ricchi di dettagli, oggetti, pareti rivestite di cocco e bambù intrecciati, sedie pavone in rattan, carta da parati a tema giungla, totem e maschere intagliate in legno. Una fitta e rigogliosa vegetazione scende dal soffitto, una canoa è appesa sopra il bancone del bar, mentre lampade di iuta sospese illuminano in modo soffuso gli angoli più intimi.

Il cocktail menu propone una selezione di **aperitiki**, un omaggio al rito italiano dell'aperitivo, e una vasta scelta di **classici a tema rum**, dal Daiquiri al Mai Tai, con una collezione di ben 350 etichette. L'offerta è accompagnata da un menu di **piatti panasiatici** che invita a iniziare con tapas da condividere, come gyoza di maiale, calamari fritti, involtini primavera di gamberi e yakitori. La cena si completa con portate iconiche, tra cui il celebre **Pad Thai** e il maialino **Kahlua**, servito in tavola con contorni e una presentazione scenografica.



LE RICETTE

COCKTAIL

INGREDIENTI

ORIOLE

- ORZATA DI RISO E ZAFFERANO
- SPREMUTA DI LIMONE
- CHARTREUSE GIALLA
- PISCO
- BALLOR DRY GIN

PUSSY WAGON

- COCCO LOPEZ
- SPREMUTA DI ARANCIA
- ESTRATTO DI ANANAS
- CACHACA
- BRANCA MENTA

MONA PUNCH

- SCIROPPO DI ANANAS
- SCIROPPO DI MIELE
- SPREMUTA DI LIME FRESCO
- MR. THREE GINGER FALERNUM
- MANGILLI GRAPPA FURLANINA

ELIXIR N 3

- ANTICA FORMULA
- BLOOD BITTER PETRUS BOONEKAMP
- MR. THREE GINGER FALERNUM
- CAFFÈ E AMMAZZACAFFÈ
(BORGHETTI E AMARO NONINO
QUINTESSENTIA)

EL REFRESCANTE

- ORZATA
- SPREMUTA DI LIME
- MR. THREE GINGER FALERNUM
- FERNET-BRANCA
- SCHWEPPES SODA WATER



ALESSANDRO D'ALESSIO

SPONSORS



Bonollo 1908
ALTA DISTILLERIA



FERNET-BRANCA



'Migliore Distilleria del Mondo'
NONINO
SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019
by Wine Enthusiast



ROMEO

→ VERONA

Questo locale, un vero **tempio della miscelazione e dei distillati**, con più di **1.000 etichette da tutto il mondo** e una lista di signature cocktail in costante aggiornamento creata dalla **Bartenders Academy Italia**, è dal suo primo giorno il punto di riferimento veronese per tutti gli amanti di distillati e cocktail.

La location e il servizio vi faranno sentire in un club di una grande metropoli.



LE RICETTE

COCKTAIL

INGREDIENTI

GEORGIAN HIGHBALL

- AMARO NONINO QUINTESSENTIA
- MONTELVINI ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG
- SCIROPPO DI PESCA
- SCHWEPPES PESCA E SAMBUCO
- FLOWER COCKTAILS

PEACH AND NUTS

- MANGILLI GRAPPA FURLANINA
- CORDIALE NOCCIOLA E LIMONE
- LIQUORE ALL'ALBICOCCA
- BOEM

WEIRD MARTINEZ

- BALLOR DRY GIN
- ANTICA FORMULA
- LIQUORE AL LAMPONE E PEPE DI SICHUAN



EDOARDO BULLIO

SPONSORS



Bonollo 1908
ALTA DISTILLERIA



'Migliore Distilleria del Mondo'
NONINO
SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019
by Wine Enthusiast



RUMORE

→ MILANO

Nel cuore della corte dell'Ex Seminario Arcivescovile, all'interno del Portrait Milano, **Rumore Bar Americano** si distingue come un **raffinato cocktail bar** che fonde un'**estetica rétro con un'eleganza moderna**, creando un universo in cui convivono cocktail e lifestyle. Qui, l'essenza più autentica della cultura milanese prende forma: un luogo senza tempo dove la "sciura" e l'artista si incontrano in un perfetto equilibrio, intrecciando storie e visioni tra passato e futuro, realtà e immaginazione.

Nato dalla visione di Riccardo Giraudi, ideatore del celebre Beefbar, e **curato dal prestigioso studio Humbert & Poyet**, Rumore rende omaggio al **glamour degli anni '60** attraverso dettagli ricercati. Gli interni, decorati con velluti pregiati, specchi rétro e una scintillante disco ball, si sviluppano attorno a un palcoscenico centrale, cuore pulsante di **performance live** che trasformano ogni serata in un'**esperienza unica**.

Il **maestoso bancone in onice** è il fulcro della **proposta mixology**, con una selezione di oltre **750 referenze tra spirits e amari**, accompagnata da **17 cocktail signature** e **grandi classici**. La **proposta gastronomica**, ispirata al menu di Beefbar Quadrilatero, include **piccole delizie internazionali** come bao, tacos e tartare, ideate per deliziare il palato senza appesantire, perfettamente in linea con il mood cosmopolita del locale.



Rumore

LE RICETTE

COCKTAIL

INGREDIENTI

MOKO

- ITALIAN BITTER AL PANDAN
- ANTICA FORMULA
- BAROLO CHINATO COCCHI
- AROMATIC BITTERS
- MONTELVINI ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG
- FLOWER COCKTAILS

EL MARIACHI

- AMARO NONINO QUINTESSENTIA
- MEZCAL ESPADIN
- SCIROPPO DI LAMPONE
- SPREMITA DI LIME

LAMÙ

- BALLOR DRY GIN
- ZALLOTTI CORDIAL
- SCHWEPPES SODA WATER
- HIGHBALL GLASS



ALESSANDRO DOTTORE

SPONSORS

Bonollo 1908
ALTA DISTILLERIA

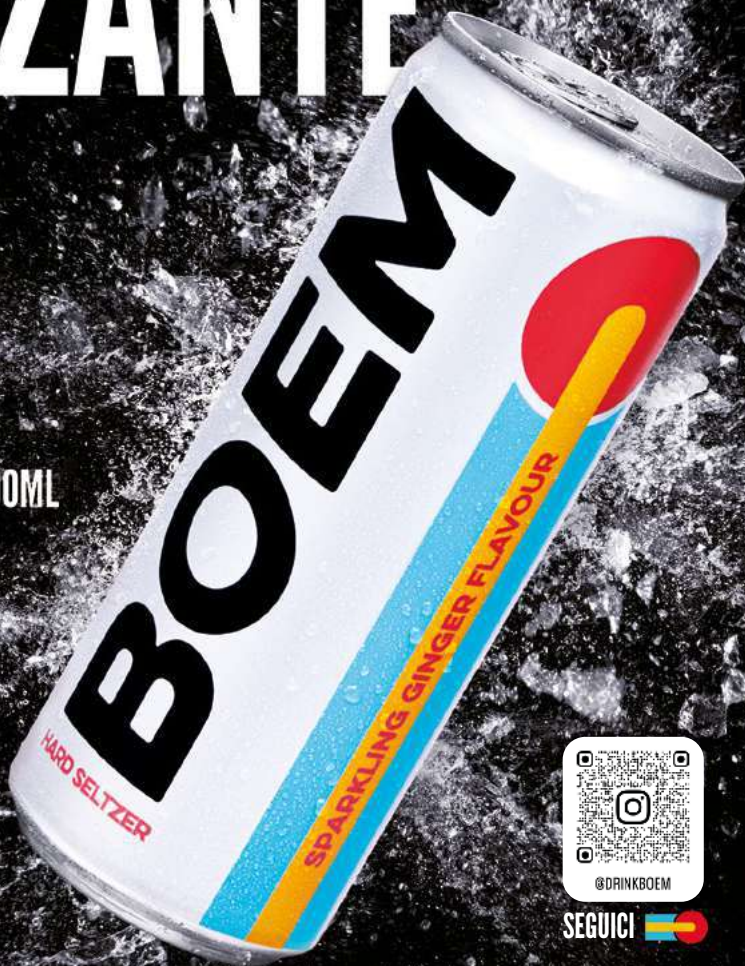


'Migliore Distilleria del Mondo'
NONINO
SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019
by Wine Enthusiast



BEVANDA ALCOLICA FRIZZANTE

AROMI NATURALI
SOLO 28 CALORIE X 100ML
ALCOL 4.5%



BEVI BOEM RESPONSABILMENTE

SEGUICI 

THE BARMASTER GIN



ADVisonart

WHAT IS A BAR...
WITHOUT A BARMASTER



WHAT ASTORY!



ballor1856.it

SINCE 1856



VIENI A TROVARCI
Pad. C3 - Stand 094

Bonollo 1908
ALTA DISTILLERIA



Fratelli Branca

X

YYY
MIXOLOGY
CIRCUS



www.brancadistillerie.com

**BOLD AND COMPLEX.
LIKE THOSE WHO ENJOY IT.**



JACK DANIEL'S
BONDED SERIES

Bevi Responsabilmente. Jack Daniel's è un marchio registrato. ©2025 Jack Daniel's. Tutti i diritti sono riservati.



eptarefrigeration

Le nostre vetrine refrigerate sono innovative e sostenibili, in grado di rispondere con affidabilità a ogni specifica richiesta e alle più evolute tendenze del mercato food&beverage.

Innovazione sostenibile, qualità e affidabilità sono il nostro plug-in power.

INNOVATION
RELOADED.
THE EPTA
**SUSTAINABLE
SYSTEM.**



Guarda dentro

Vieni a trovarci in occasione della
Fiera Beer&Food Attraction 2025
Stand EPTA 193 PAD.C3

www.iarp-plugin.com

PLUG-IN POWER



Follow us on:



Epta's channels



ASTI 1891

COCCHI

Giulio Cocchi

VERMOUTH E APERITIVI DAL 1891

Siamo a Beer & Food
Attraction

Stand C1/189



Cocconato - Piemonte - Italia
www.cocchi.com

f @cocchi1891



"Golden ice for your golden moments"

Dal 2016 Fredd.ice produce ghiaccio alimentare in formati differenti, con l'obiettivo di valorizzare questo ingrediente per ogni tipologia di utilizzo. Il nostro team è costantemente impegnato alla ricerca di forme nuove e consistenze uniche.

www.fredd.eu



BARTENDER'S CHOICE AGAVE SYRUP

PROGETTATO E REALIZZATO APPOSITAMENTE PER LA MISCELAZIONE, AGAVESITO È UNO SCIROPPO D'AGAVE READY-TO-USE. LA SUA RICETTA È STATA STUDIATA IN OGNI DETTAGLIO PER GARANTIRE COCKTAIL PERFETTAMENTE BILANCIATI. GRAZIE ALLA SUA PARTICOLARE TEXTURE, LO SCIROPPO SI INTEGRA PERFETTAMENTE ALLE DIVERSE TIPOLOGIE DI DISTILLATI, GARANTISCE IL CORRETTO EQUILIBRIO CON LE PARTI ACIDE E CONFERISCE CORPO E SETOSITÀ AL DRINK ESALTANDO I SAPORI DEGLI SPIRITS, IN PARTICOLARE QUELLI A BASE AGAVE (TEQUILA, MEZCAL, RAICILA...). PROVALO NEI TUOI DRINK PER APPREZZARNE TUTTE LE QUALITÀ!

DRINK SUGGESTION EL GRITO

50 ML TEQUILA/MEZCAL
20 ML AGAVESITO
30 ML SUCCO DI LIME
5 FOGLIE DI SALVIA

SMASH SHAKE
OLD FASHIONED
FOGLIA DI SALVIA



LA PUNTA
EXPENDIO DE AGAVE



MONTELVINI

Promosso

SPUMANTE

Extra Dry

*Bollicina fresca e dinamica
che rappresenta la nostra
vocazione agli spumanti.*



montelvini.it

‘Migliore Distilleria del Mondo’

NONINO

SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019
BY WINE ENTHUSIAST



I migliori bartender del mondo
per Nonino



BASIL SMASH

Mixologist

Jörg Meyer

Le Lion Bar de Paris
Amburgo

Scopri di più



#GrappaNonino



ITALIANO

Mixologist

Monica Berg
e Alex Kratena

Tayēr + Elementary
Londra



PAPER PLANE*

Mixologist

Sam Ross

New York - U.S.A.

*"Modern Classic" scelto da

The New York Times

per rappresentare gli
"Equal-parts cocktails"

*IBA 2020 New Era Drinks



www.grappanonino.it

#bebravemixgrappa

#thegrappaevolution

BEVI RESPONSABILMENTE



style

rastal



info@rastal.it
www.rastal.it

Harmony 45

L'iconica linea Harmony si completa con un bicchiere highBall. Disponibile liscio o ottico "Style".

Sempre perfettamente decorabili.

LIGHT UP FRESHNESS



Scopri
la nuova serie
Premium Plus
con cornice
FULL LED

Vieni a trovarci al
PAD A4 - Stand 166



Schweppes

Selection

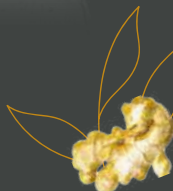


YOUR PERFECT MIXER

NEW



J. Scheppe





L'arte della mixology con i nostri fiori!



I fiori disidratati donano un impatto estetico regalando note e fragranze inedite da scoprire.

Fiori commestibili, freschi e disidratati, che posati sui drink, vengono utilizzati per dare vita a combinazioni uniche di sapori e consistenza.

THE
ART
OF
FINE
DRINK—
ING



BEER&FOOD ATTRACTION

beerandfoodattraction@iegexpo.it
beerandfoodattraction.it



SCOPRI DI PIÙ:

