

www.romafinefoods.com

MAGAZINE 1 EDIZIONE 2025

ROMA

BARMAN SELECTION



TIPS & INSPIRATION
FOR YOUR COCKTAILS

EDITORIALE

EDITORIAL

Benvenuti

In un mondo dove ogni sorso racconta una storia, questo magazine è dedicato a tutti i barman e appassionati di cocktail che cercano di innovare e sorprendere.

Barman Selection esplora un nuovo orizzonte di sapori, unendo ingredienti esclusivi come frutta liofilizzata, agrumi disidratati, petali commestibili e spezie uniche per creare mix straordinari.

Ogni ricetta è pensata per ispirare e trasformare il tuo bancone in un laboratorio di alchimie gustative, dove tradizione e innovazione si incontrano in perfetta armonia.

Le spezie, in particolare, sono protagoniste di questa rivoluzione: una combinazione di note aromatiche che arricchiscono i tuoi cocktail con intensità, freschezza o un pizzico di esotismo.

Ogni ingrediente è scelto per garantire freschezza, purezza e un sapore autentico e innovativo.

Welcome

In a world where every sip tells a story, this magazine is dedicated to all bartenders and cocktail lovers who seek to innovate and surprise.

Barman Selection explores a new horizon of flavours, combining exclusive ingredients such as lyophilised fruit, dehydrated citrus fruits, edible petals and unique spices to create extraordinary mixes.

Each recipe is designed to inspire and transform your counter into a laboratory of taste alchemy, where tradition and innovation meet in perfect harmony.

Spices, in particular, are the protagonists of this revolution: a combination of aromatic notes that can enrich your cocktails with intensity, freshness or even a touch of exoticism.

Each ingredient is chosen to ensure freshness, purity and an authentic taste that will give your cocktails an innovative boost.



COCKTAILS INSPIRATION

RIVISITAZIONE DI GRANDI CLASSICI

| | |
|-----------------------|----|
| SORRENTO SOUR | 04 |
| FRESH DAIQUIRI | 06 |
| BLACK VELVET MARTINI | 08 |
| SMOKY ORANGE SOUR | 10 |
| PASSION MARTINI | 12 |
| BLUEBERRY TOM COLLINS | 14 |
| STRAWBERRY MOJITO | 16 |
| RASPBERRY GIN & TONIC | 18 |
| BLACKBERRY FIZZ | 20 |

COCKTAIL SELECTION

IN QUESTA EDIZIONE: / IN THIS EDITION:



PAG. 05

**LIMONE
DISIDRATATO FETTE
DRIED LEMON SLICES**



PAG. 07

**LIME
DISIDRATATO FETTE
DRIED LIME SLICES**



PAG. 09

**LIQUIRIZIA PURA
IN POLVERE
LICORICE POWDER**



PAG. 11

**ARANCIA
DISIDRATATA FETTE
DRIED ORANGE SLICES**



PAG. 13

**PETALI DI ROSA
COMMESTIBILI
DRIED ROSE PETALS**



PAG. 15

**MIRTILLI
LIOFILIZZATI INTERI
FREEZE DRIED
BLUEBERRY WHOLE**



PAG. 17

**FRAGOLE
LIOFILIZZATE FETTE
FREEZE DRIED
STRAWBERRY SLICES**



PAG. 19

**LAMPONI
LIOFILIZZATI INTERI
FREEZE DRIED
RASPBERRY WHOLE**



PAG. 21

**MORE
LIOFILIZZATE INTERE
FREEZE DRIED
BLACKBERRY WHOLE**

Sorrento Sour

Un twist solare sul classico whiskey sour, dove la dolcezza del vermouth incontra l'intensità del bourbon. Una goccia di angostura, succo di limone fresco e sciroppo semplice chiudono il cerchio. Il tutto guarnito da una fettina di limone essiccato, per un saluto profumato dalla costiera.

Equilibrato, aromatico, elegante.



- 1 dash di angostura
- 40ml whiskey
- 25ml lemon juice
- 25ml simple syrup
- 20ml sweet vermouth

Finishing

**LIMONE IN FETTE
DISIDRATATO
DRIED LEMON SLICES**



enjoy!

FRESH DAIQUIRI

Un grande classico che non ha bisogno di presentazioni. Rum bianco, lime fresco e un tocco di zucchero per un cocktail essenziale ma irresistibile. Fresco come una brezza ai tropici.

Leggero, agrumato, intramontabile.

- 50ml rum bianco
- 15ml simple syrup
- 25ml lime syrup

FINISHING

LIME IN FETTE DISIDRATATO DRIED LIME SLICES



enjoy!

BLACK VELVET MARTINI

Un'armonia intensa in un bicchiere: gin secco, liquore alla liquirizia, succo di limone fresco e sciroppo semplice.

Un incontro affascinante di aromi audaci e morbidezza vellutata, che incanta i sensi, dall'aroma profondo e seducente.

Elegante, intrigante, avvolgente.



- 50ml dry gin
- 20ml liquore alla liquirizia
- 5ml simple syrup
- 1-2 g di polvere di liquirizia
- 10ml lemon juice

FINISHING: **LIQUIRIZIA** **IN POLVERE** **LICORICE POWDER**



enjoy!

SMOKY ORANGE SOUR

Un incontro audace tra la dolcezza dell'arancia e il carattere affumicato del mezcal. Un tocco di sciroppo semplice per bilanciare, e un accenno di fumo liquido che avvolge ogni sorso in un'atmosfera intrigante. Completano il drink due fette di arancia disidratata: sole, terra e fuoco in un bicchiere.

Affumicato, agrumato, magnetico.



- 45ml mezcal
- 30ml orange juice
- 15ml simple syrup
- 1-2 gocce fumo liquido
- 2 fette arancia disidratata

FINISHING

ARANCIA IN FETTE DISIDRATATA DRIED ORANGE SLICES



enjoy!

Passion Martini

La passione in un bicchiere: vodka liscia, purea e succo di frutto della passione, limone fresco e sciroppo semplice.

Decorato con delicati petali di rosa disidratata, è un'esperienza esotica e sensuale al primo sguardo e al primo sorso.

Intenso, vellutato, seducente.



- 30ml vodka
- 25ml purea passion fruit
- 20ml lemon juice
- 20ml simple syrup
- 15ml passion fruit juice

Finishing.

**PETALI DI ROSA
COMMESTIBILI**
ROSE EDIBLE PETALS



enjoy!

BLUEBERRY TOM COLLINS

Una versione fruttata e aromatica del classico Collins.

Mirtilli liofilizzati, lime, menta fresca, sciroppo d'acero e una generosa splash di ginger beer. Fresco, speziato e sorprendentemente dissetante.

Frizzante, erbaceo, creativo.



- 10 mirtilli freeze-dried
- 15ml succo di lime
- 6 foglie di menta
- 10ml sciroppo d'acero
- 200 ml ginger beer

INGREDIENT:

MIRTILLI LIOFILIZZATI INTERI

FREEZE DRIED BLUEBERRY WHOLE



enjoy!

STRAWBERRY MOJITO

Un'esplosione di freschezza in ogni sorso: le fette di fragola freeze-dried portano con sé il gusto autentico e vibrante della frutta appena raccolta, intensificato dalla frizzantezza del tonic e dalla freschezza del rum. Una combinazione inaspettata che conquista al primo sguardo e al primo sorso.

Vibrante, fresco,
irresistibile.



- 10ml rum bianco
- 60ml tonic
- 2 cup zucchero di canna
- 5 fette di fragola freeze-dried
- 3 foglie menta

Ingredient:

FRAGOLE LIOFILIZZATE FETTE FREEZE DRIED STRAWBERRY SLICES



enjoy!

RASPBERRY GIN & TONIC

Una rivisitazione di un grande classico: gin fresco e tonic frizzante si uniscono alla vivacità dei lamponi liofilizzati, che tornano morbidi e come freschi al contatto con i liquidi.

La menta aggiunge una nota fresca che bilancia perfettamente la dolcezza dei frutti.

Un cocktail elegante e rinfrescante, perfetto per ogni occasione.

Fruttato, fresco, avvolgente.



- 50ml gin
- 150ml tonic
- 5 lamponi liofilizzati / freeze-dried raspberries
- 2 foglioline menta / mint leaves

INGREDIENT:

LAMPONI LIOFILIZZATI INTERI FREEZE DRIED RASPBERRY WHOLE



enjoy!

BLACKBERRY FIZZ

Una versione fruttata e aromatica del classico Collins.

Mirtilli liofilizzati, lime, menta fresca, sciroppo d'acero e una generosa splash di ginger beer. Fresco, speziato e sorprendentemente dissetante.

Frizzante, erbaceo, creativo,



- 5 more liofilizzate / freeze dried blackberries
- 45 ml lemon juice
- 60 ml vodka
- 30 ml simple syrup

INGREDIENT: MORE LIOFILIZZATE INTERE FREEZE DRIED BLACKBERRY WHOLE



enjoy!



www.romafinefoods.com

ROMA