

VARNELLI
dal 1868



*Cocktail
book
2023*

VARNELLI LA STORIA

Forse in ogni luogo è scritto un destino, o almeno così viene da pensare di fronte al legame che unisce i Monti Sibillini alla Distilleria Varnelli di Pievebovigliana, antica casa liquoristica marchigiana, com'è testimoniato dalla Licenza UTIF n°1 rilasciata al fondatore Girolamo Varnelli nel 1868.

Erborista, profondo conoscitore delle tradizioni monastiche dei Benedettini e delle botaniche locali, Girolamo viveva a Cupi di Visso. È qui, tra questi monti che devono il loro nome alla leggendaria Sibilla Appenninica, dove è la natura a scandire la vita di una piccola comunità, che nasce il primo decotto di genziana, erbe officinali e miele dei Sibillini. Un preparato che Girolamo crea originariamente per i pastori della transumanza come "rimedio" alla febbre, alla fatica e alle dure condizioni dettate dalla montagna. Un liquore che venne subito battezzato Amaro Sibilla e rappresenta, insieme con l'Anice Secco, il momento fondante della Distilleria Varnelli.

È da questo "imprinting" forte, fatto di natura, sapienza, curiosità e artigianalità, che quattro generazioni di erboristi hanno saputo mantenere fino a oggi, con scrupolosa professionalità, i vecchi metodi di lavorazione artigianali e la segretezza delle ricette, coniugandoli e aggiornandoli lungo 150 anni di storia imprenditoriale.

Agli inizi del Novecento, seguendo le orme del padre, Antonio Varnelli trasferisce la sede a Pievebovigliana e amplia la gamma di prodotti. Un passaggio generazionale che vede la definitiva messa a punto dell'Anice Secco, già creato dal fondatore Girolamo come «purificante dell'acqua, dissetante e preventivo dei disturbi

gastrointestinali, utile anche contro il mal di denti e per migliorare il caffè di cicoria e l'orzo». Frutto di un'originale interpretazione della diffusa ricetta marchigiana del mistrà e nel solco della tradizione mediterranea delle bevande anisate, si perfeziona così il più celebre e celebrato prodotto della casa, quell'Anice Secco Speciale che divenne ben presto il fiore all'occhiello dell'azienda tanto da portare il nome della famiglia ed essere conosciuto come "il Varnelli".

Fu poi il secondo Girolamo Varnelli, figlio di Antonio e uomo dotato di grande intuizione imprenditoriale, a dedicarsi, dagli anni '40 agli anni '70, all'esaltazione ed alla diffusione del Varnelli e del suo marchio, facendolo diventare il prodotto leader del settore dell'anice secco come "Sovrano correttivo del caffè", al punto da conquistare la Medaglia d'Oro a Roma nel 1950 come "miglior prodotto del genere".

Oggi sono le sue eredi, la moglie Elda e le tre figlie Simonetta, Donatella e Orietta, a gestire la Distilleria Varnelli S.p.A. che, pur avendo assunto dimensioni industriali, è ancora un'impresa familiare, forte della sua storia, radicata nel suo territorio e fedele custode degli originali metodi produttivi artigianali del suo fondatore. Un brand che ha saputo coniugare la forza delle tradizioni seguendo i gusti del tempo con la stessa vocazione all'innovazione che è scritta nella storia della famiglia Varnelli. E che vede da sempre nella massima qualità dei suoi amari e liquori, a partire dalla selezione dei migliori "frutti" della natura fino ad arrivare al bicchiere o al mixing glass dei bartender di tutto il mondo, la sua promessa nei confronti dei consumatori. Perché, come accade sempre nei momenti di piacevole socialità, la vera ricetta segreta, anche quando i sapori della tradizione vengono reinterpretati in chiave moderna e contemporanea, è sempre nell'autenticità.

MISTRA VARNELLI
*Nel Caffè Socrano Correttivo
 Col Seltro squisito dissolvante
 Duro, efficace digestivo*
 DISTILLERIA
VARNELLI
 PIEVEBOVIGLIANA MACERATA

**FINE SPECIALITÀ
 MARCHIGIANA**

Regalo da e per buongustai!
 Giudicato il migliore prodotto del genere nel Concorso Nazionale di Roma 1951
 (MEDAGLIA D'ORO)

La nostra specialità per dessert è il "PERSICO"

Bollo a largo



Dall'alto:
 Girolamo
 Varnelli,
 il fondatore;
 Antonio
 Varnelli;
 Girolamo
 Varnelli







MISSION QUESTIONE DI FAMIGLIA

Custode di saperi erboristici e produttivi che si tramandano da oltre 150 anni, la ragion d'essere della Distilleria Varnelli è, per così dire, una “questione di famiglia e di territorio”.

Essere protagonisti e arricchire i momenti di socialità, offrendo amari e liquori di altissima qualità, sapendo coniugare la selezione dei migliori ingredienti e l'autenticità degli originali metodi produttivi con l'evoluzione della propria impresa e del mercato, per i Varnelli significa onorare un patto verso la natura, i propri luoghi e i propri clienti.

Tramandare e innovare sono, dal 1868, le parole chiave di questo brand. E di un originale modello imprenditoriale che rappresenta un perfetto trait d'union fra l'eccellenza produttiva, le suggestioni e la cultura legate alla magia dei Sibillini, la promozione del bere responsabile e il puro piacere della convivialità.

Una “mixology di valori” che lascia al palato il gusto di prodotti unici che, pura espressione di un gusto e una qualità senza tempo, sono capaci di reinterpretarsi nella contemporaneità, come testimoniano i bartender di tutto il mondo.



VARNELLI COCKTAIL BOOK

PRODOTTI & RICETTE

VARNELLI ANICE SECCO SPECIALE

Un piacere unico e inimitabile.

Il Varnelli Anice Secco Speciale appartiene alla grande e nobile famiglia degli aniciati, liquori e distillati largamente diffusi nei paesi del Mediterraneo di cui sono divenuti simbolo di tradizione e cultura. Il suo ingrediente caratterizzante è il distillato di anice accuratamente selezionato. Questa spezia dalle grandi e riconosciute proprietà aromatiche e medicamentose, ha una antichissima storia riportata su testi medici, gastronomici e storici.

Il Varnelli fu inventato già nella seconda metà dell'800 da Girolamo Varnelli che, ispirandosi alla diffusa tradizione mediterranea dei liquori d'anice e del Mistrà, volle creare per i suoi conterranei un prodotto capace di spegnere la sete, di rendere più pura e gradevole l'acqua non sempre potabile, di curare i gonfiori gastrointestinali e le diarree, di consolare l'orzo, di corroborare durante le giornate gelide.

La ricetta del fondatore fu perfezionata e resa definitiva, così come è ancora oggi, dal figlio Antonio Varnelli.

Si deve poi al secondo Girolamo l'aver promosso il Varnelli con ferma convinzione e tenacia di alfiere dell'anice secco, tanto da



VARNELLI ANICE SECCO SPECIALE

ottenere la Medaglia d'Oro a Roma nel 1950 come “miglior prodotto del genere”.

Grazie alla sua ricetta unica ed originale, il Varnelli Anice Secco Speciale è unanimemente riconosciuto leader di settore e “sovrano correttivo del caffè”. L'antica usanza italiana del caffè corretto con anice delinea, ante litteram, un vero e proprio cocktail poiché nella sua composizione si ritrovano le note acide e amare delle migliori qualità di moka, il dolce dello zucchero, le note speziate aromatizzanti dell'anice, la diluizione data dall'acqua di infusione del caffè. I sapori principali perfettamente equilibrati tra loro, ci presentano il caffè corretto Varnelli come il “cocktail perfetto”.

Altro tipico rituale che esalta il Varnelli è il “raschietto”, ovvero la pratica di versare il Varnelli in ciò che resta nella tazzina dopo che si è bevuto il caffè. Il calore esalterà gli aromi dello spirito.

Il Varnelli Anice Secco Speciale conquista il palato al primo assaggio. Famoso sovrano correttivo del caffè e dell'orzo, si beve liscio, con ghiaccio, con acqua, arricchisce la birra, è estremamente dissetante con acqua o tonica, si sposa elegantemente con il cioccolato fondente, esalta il gelato e la frutta, è presente nelle ricette di cocktail storici ed è molto usato in miscelazione dai bartender di tutto il mondo.

Infatti grazie al suo aroma intenso, secco ed elegante, attrae i più creativi mixologist internazionali che lo utilizzano in molti cocktail e long drink per ottenere una nota fresca e stimolante, prolungare il gusto e regalare un kick di struttura al drink.

VARNELLI ANICE SECCO SPECIALE

A New Orleans capitale della cocktail culture mondiale, gli aniciati sono stati l'ingrediente caratterizzante di alcune delle più iconiche ricette.

Colore: limpido, brillante, trasparente, con riflessi azzurrognoli.

Profumo: gli intensi e persistenti aromi dell'anice sviluppano successivamente fragranze fresche ed aromatiche arricchite da sentori floreali. Una ventata di brezza primaverile, di prati appena tagliati.

Gusto: molto caldo, di gran corpo, secco, abboccato. Al palato si percepisce l'intensità e la persistenza degli aromi in perfetto equilibrio con le note rilevate in fase di esame olfattivo diretto: anice, cetriolo e finocchio selvatico. Il finale è lungo e armonioso. Inizialmente secco, tende a evolvere verso una morbidezza che conquista, provocando continue sensazioni di piacere. Indice di eccezionale qualità.

Gradazione: 46% vol.

AMELIA

di Antonio De Meo

Ingredienti

- 3 cl Varnelli Anice Secco
- 1,5 cl sciroppo di cocco
- 2 cl succo di limone
- Top di acqua tonica

Tecnica: shaker.

Bicchiere: Tumbler basso.

Guarnizione: 3 chicchi di caffè.



CARIBBEAN VARNELLI

di Angelo Sparvoli

Ingredienti

- 4 cl Varnelli Anice Secco
- 1 cl sciroppo di orzata
- 2,5 cl succo di lime
- 1 cl liquore di agrumi
- 5 cl acqua di cocco
- Top di soda

Tecnica: shake.

Bicchiere: Tumbler alto.

Guarnizione: menta.



L'AMERICANO IN PIAZZA

di Alvaro Pagnanelli

Ingredienti

- 2 cl Vermouth rosso
- 3 cl Bitter aperitivo all'amarena
- 1 cl Varnelli, Anice Secco
- Top Soda water

Tecnica: build.

Bicchiere: Rock 27/29 cl.

Guarnizione: 2 peel limone e arancia.



MICETTA

di Tommy Colonna

Ingredienti

- 2 cl Varnelli Anice Secco
- 10 cl vino bianco

Tecnica: mix & strain.

Bicchiere: Flûte colma di ghiaccio tritato colorato con Peychaud's Bitter.

Guarnizione: chicchi di caffè on top.



CAFÙNE

di Davide Pertino

Ingredienti

- 3 cl Varnelli Anice Secco
- 3 dash Amaro Sibilla Varnelli
- 3 bar spoon di pesto di menta con mandorle e miele
- 3 cl centrifugato di finocchio
- 2 cl sciroppo di genziana
- 1 cl lime cordial

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: mug.

Guarnizione: barba di finocchio.



BIVIO DELLA MADDALENA

di Dario Paolucci

Ingredienti

- 2 cl Varnelli Anice Secco
- 4,5 cl Genepi
- 2,5 cl succo di limone
- 2 cl sciroppo di cetriolo
- 3 foglie di menta

Tecnica: shake & double strain.

Bicchiere: Collins.

Guarnizione: menta, cetriolo e zest di limone.



CABIRIA

di Davide Namoini

Ingredienti

- 1,5 cl Varnelli Anice Secco
- 3 cl Vermouth extra dry infuso al Palosanto
- 3 cl Vermouth rosso
- 2 dash Angostura

Tecnica: stir & strain.

Bicchieri: coppetta Nick & Nora.

Guarnizione: zest di limone.



QUANTUM

di Enrico Nicolini

Ingredienti

- 3 cl Varnelli Anice Secco
- 0,5 cl Amaro Sibilla Varnelli
- 1 cl sciroppo di mandorla
- 3 cl succo di lime
- Top tonic water

Tecnica: build.

Bicchiere: Tumbler alto.

Guarnizione: zest di arancia.



IRISH CONNECTION

di Mario Dadduzio

Ingredienti

- 0,5 cl Varnelli Anice Secco
- 1 cl Mandarino Varnelli
- 3 cl succo di limone
- 1 cl sciroppo di acero
- 2 cl irish peated Whiskey
- 2,5 cl apple Brandy

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: Tumbler basso.

Guarnizione: mela disidratata e rosmarino.



AMERICANO CORRETTO

di Cosimo Damiano Felicetti

Ingredienti

- 0,5 cl Varnelli Anice Secco
- 2,25 cl Amaro Sibilla Varnelli
- 3 cl Vermouth bianco
- 1 cl Bitter
- Top soda water

Tecnica: build.

Bicchiere: Collins.

Garnish: zest di limone.



BURNED HAND

di Fabio Bacchi

Ingredienti

- 4 cl Irish Whiskey
- 2,5 cl Vermouth rosso
- 1 cl Varnelli Anice Secco
- 1 bsp Amaro Dell'Erborista Varnelli

Tecnica: stir.

Bicchiere: coppa cocktail.

Guarnizione: zest di limone.



THE MARKER

di Francesco Lisco

Ingredienti

- 1,5 cl Varnelli Anice Secco
- 1,5 cl liquore Chartreuse verde
- 1,5 cl liquore di banane
- 1,5 cl Vodka
- 1,5 cl succo di lime
- 3 dash bitter alla liquirizia
- Colmare con ginger ale

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: Collins.

Guarnizione: foglia di alloro.



CARIBBEAN LIBATION

di Carlo Simbula

Ingredienti

- 4,5 cl Rum 3 yo
- 3 cl Varnelli Anice Secco
- 1 cl Pimento Dram
- 6 cl succo fresco di ananas
- 2,5 cl succo di lime
- 1,5 cl sciroppo di vaniglia

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: Hurricane.

Guarnizione: foglie di ananas e frutti di bosco.



AMARO SIBILLA

L'originale "rimedio" della transumanza.

Sin dalla fine del Medioevo l'Italia è il paese degli amari. Presenti in tutte le regioni, costituiscono una grande e variegata famiglia di prodotti che negli ultimi anni sono diventati la categoria più di tendenza tra gli spirit, sia in Italia che nel mondo. Sicuramente uno dei generi più rappresentativi che incarna ed esprime i valori più peculiari delle tradizioni italiane. Negli amari si ritrovano i rimedi empirici dei contadini, l'esperienza degli antichi farmacisti, la sapienza degli ordini religiosi, soprattutto dei Benedettini, che si dedicarono allo studio delle erbe e vi si trova anche un pizzico di magia e di leggenda, storie di streghe e negromanti che popolavano i Monti Sibillini.

Se gli amari realizzati inizialmente quali medicamento da ordini monastici e farmacisti, erano davvero amari, perché la fitoterapia del tempo non badava al gusto, fu con il Rinascimento che nacquero gli amari più "dolci", gradevoli ed aromatici, mirati a una maggiore piacevolezza. Oggi da erbe e antiche pozioni si riscoprono essenze contemporanee che esercitano sui consumatori di tutto il mondo il fascino riconosciuto ai grandi distillati. Tra chi preferisce gli amari nati alla corte dei Medici, a chi predilige l'originale stile medicinale, oggi l'amaro è l'ingrediente di punta in miscelazione. Nell'800 la nostra



AMARO SIBILLA

penisola era un sobbollire di alambicchi e di paioli pieni di erbe. È quello il periodo in cui sono state definite le ricette degli amari che oggi più apprezziamo.

In linea con questa tradizione, nasce nel 1868 l'AMARO SIBILLA grazie ad un'intuizione dell'erborista Girolamo Varnelli, che vivendo sui Monti Sibillini voleva creare un rimedio antimalarico per la transumanza. Questo Amaro di Distilleria Varnelli è ancora oggi ottenuto, come allora, a partire da un decotto su fuoco a legna di erbe officinali, radici e cortecce e solo miele dei Monti Sibillini come dolcificante. Occorrono poi lunghi mesi di decantazione e una filtrazione a tela affinché assuma i suoi preziosi caratteri distintivi. Nella sua ricetta prevalgono la Genziana Lutea, la Genzianella, la China, le cortecce d'Arancia, la Cannella e il Miele. La sua ricca composizione di botaniche e spezie è sapientemente elaborata con la cura e l'esperienza erboristica tramandate da generazioni, attraverso un processo produttivo che esprime e rappresenta la grande tradizione dell'azienda, il suo legame con il territorio, la fermezza nel mantenimento della qualità originale e delle tradizioni. È un amaro robusto che va incontro alla rinata attenzione verso gli amari tradizionali di erbe.

Colore: bruno, con riflessi dorati.

Profumo: frutta matura quasi cotta, frutta secca (castagne, mallo di noce) con sentori di caffè e miele.

Gusto: abboccato all'inizio per effetto del caratteristico miele dei Monti Sibillini, sorprende poi con una intensa e persistente sensazione amara e tannica che si protrae nel tempo.

Gradazione: 34% vol.

CENTOCINQUANTA

di Salvatore Tafuri

Ingredienti

- 3 cl Amaro Sibilla Varnelli
- 2 cl succo di limone
- 1 cl sciroppo di zenzero
- 0,5 cl miele
- Top 4 cl ginger beer

Tecnica: stir.

Aromatizzare il bicchiere con Varnelli Anice Secco.

Bicchiere: Old Fashioned con ghiaccio.

Guarnizione: dragoncello o menta.



SIBILLA SPRITZ

di Bruno Farina

Ingredienti

- 3 cl Amaro Sibilla Varnelli
- 4 cl Prosecco
- 2 cl soda

Tecnica: build

Bicchieri: calice

Guarnizione: rosmarino, fetta di arancia e ciliegia.



SIBILO

di Alessia Mittone

Ingredienti

- 2 cl Amaro Sibilla Varnelli
- 2 cl Mandarino Varnelli
- 2 cl succo di lime
- 2 cl Gin
- Fill spumante rosè

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: Flûte.

Guarnizione: ribes rosso.



SEVEN/ELEVEN

di Diego Cesarato

Ingredienti

- 3 cl London Dry Gin
- 1,5 cl Mandarino Varnelli
- 0,5 cl Amaro Sibilla Varnelli
- 2,5 cl cordiale di pompelmo rosa
- 0,5 cl zucchero aromatizzato al timo

Tecnica: build.

Bicchieri: Highball.

Guarnizione: rosmarino.



LOLLO

di Paolo Sanna

Ingredienti

- 1 cl Amaro Sibilla Varnelli
- 5 cl Gin
- 3 cl Vermouth bianco
- spray Varnelli Anice Secco

Tecnica: stir & strain.

Bicchieri: coppetta.

Guarnizione: twist di arancia, menta e ciliegina amarena.



SIBILLA CLUB

di **Andrea Placi**

Ingredienti

- 3 cl Amaro Sibilla Varnelli
- 3,5 cl Bourbon Whiskey
- 2 cl bitter aperitivo
- 3,5 cl succo di limone

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: Tumbler basso.

Decorazione: lemon twist e frutti di bosco.



LAST SIBILLA

di Riccardo Rocchetti

Ingredienti

- 3 cl Amaro Sibilla Varnelli
- gocce Delizia alla Cannella Varnelli
- 1 caffè espresso
- Top di acqua tonica

Tecnica: build.

Bicchiere: fancy.

Guarnizione: ribes rosso.



TOCCASANA

di Paolo Damore

Ingredienti

- 2,5 cl Amaro Sibilla Varnelli
- 1,5 cl Varnelli Anice Secco
- 3 cl Mezcal reposado
- 3 cl blend di Vermouth
- 1 bar spoon Kirsch

Tecnica: throwing.

Bicchiere: coppa vintage.

Guarnizione: zest di arancia.



MONKEY ELIXIR

di Riccardo Marinelli

Ingredienti

- 6 cl Amaro Sibilla Varnelli
- 0,5 cl succo di limone
- 1,5 cl oleo saccharum di agrumi
- 2,5 cl cordiale di menta e eucalipto

Tecnica: shake.

Bicchiere: coppetta.

Guarnizione: menta fresca.



BOULEVARNELLI

di Angelica Rossi

Ingredienti

- 2,5 cl Amaro Sibilla Varnelli
- 3 cl Bitter
- 3 cl Vermouth rosso
- 2 cl Caffè Moka Varnelli

Tecnica: stir & strain.

Bicchiere: coppetta.

Guarnizione: zest di limone.



ORACOLO DI DELFI

di Raffaele Tafuto

Ingredienti

- 4,5 cl Gin floreale
- 2,25 cl Amaro Sibilla Varnelli
- 4,5 cl cordiale al gelsomino

Tecnica: shake & double strain.

Bicchiere: Old Fashioned.

Guarnizione: foglia di salvia.



SIBILLA FIZZ

di Michele Guagliardo

Ingredienti

- 4 cl Amaro Sibilla Varnelli
- 2 cl liquore di cedro
- gocce di Caffè Moka Varnelli
- Colmare con gazzosa

Tecnica: shaker.

Bicchiere: Tumbler basso.

Guarnizione: buccia di limone grattugiata.



SIBILLA'S COBBLER

di Stefano Renzetti

Ingredienti

- Tranci di frutta
- 3 cl Amaro Sibilla Varnelli
- 3 cl Vermouth bianco
- Colmare con ginger ale

Tecnica: build.

Bicchiere: calice.

Guarnizione: frutta fresca e menta.



AMARO DELL'ERBORISTA

Un amaro fuori dal coro.

Non filtrato, autentico e gentile. Testimone dell'esperienza di 4 generazioni di erboristi.

Ispirato ad una antica preparazione del fondatore scoperta e tenuta da parte da Girolamo Varnelli junior, questo amaro "rinasce" nel 1976 grazie alla rielaborazione di Gigliola Simonetta Varnelli, non appena diventata erborista presso l'Università di Siena.

Presentato per la prima volta ad "Herbora" di Verona nello stesso anno, riscosse immediatamente consenso grazie alle sue originali caratteristiche.

Di moderata gradazione alcolica e grande personalità, pur se realizzato inizialmente per la vendita nelle erboristerie, l'Amaro dell'Erborista ha finito per conquistare la migliore ristorazione e i più esigenti bartender internazionali grazie alla sua gradevolezza, all' altissima qualità artigianale, all'originale opalescenza ambrata e all'accattivante confezione artigianale.

Ottenuto da un decotto su fuoco a legna di selezionate



AMARO DELL'ERBORISTA

botaniche e spezie, questo "amaro gentile" è caratterizzato da un intenso aroma di Rabarbaro ed è dolcificato esclusivamente con miele dei Monti Sibillini. Non è filtrato e non è colorato. Si beve liscio, con ghiaccio, come grog ed ispira le più varie ricette di cocktail nelle quali contribuisce a donare profondità e persistenza nel finale.

Colore: tabacco con sfumature mattone, velato.

Profumo: molto intenso di erbe amare ed uva sultanina. Si percepiscono sentori di rabarbaro, genziana, sedano e miele.

Gusto: secco, amaro, caldo. Incisiva la presenza tannica che lascia il palato asciutto. Persistenti le valenze amare e speziate.

Gradazione: 21% vol.

ERBORISTA SOUR

di Francesco Cione

Ingredienti

- 6 cl Amaro Dell'Erborista Varnelli
- 3 cl succo di limone
- 1,5 cl sciroppo di zucchero
- gocce di Mandarino Varnelli
- gocce di Delizia alla Cannella Varnelli

Tecnica: shaker.

Bicchiere: Tumbler basso con ghiaccio.

Guarnizione: twist di arancia.



THE HERBALIST

di Emilio Sabbatini

Ingredienti

- 2 cl Amaro Dell'Erborista Varnelli
- 2 cl Caffè Moka Varnelli
- 3 cl Brandy
- lemon twist

Tecnica: build.

Bicchiere: Tumbler basso con ghiaccio.

Guarnizione: mora, ciuffetto di menta.



YERBORISTA

di Daniele Rumori

Ingredienti

- 2 cl Amaro Dell'Erborista Varnelli
- 3 cl succo di limone
- 1,5 cl sciroppo di zucchero
- 2 cl tè yerba mate concentrato
- 4 cl Rum
- 1 dash Bitter Orange

Tecnica: shaker.

Bicchiere: Old Fashioned.

Guarnizione: arancia



CAVO

di Luca Rossi

Ingredienti

- 1 cl Amaro Dell'Erborista Varnelli
- 3 cl Vermouth rosso
- 2 cl Bitter
- 2 cl Zibibbo dolce
- 1 cl vino bianco

Tecnica: build.

Bicchiere: Tumbler basso.

Guarnizione: scorza di arancia.



SENIOR

di Nicola Bressan

Ingredienti

- 4 cl Amaro Dell'Erborista Varnelli
- 3 cl Brandy Italiano invecchiato
- 1 cl Liquore alla liquirizia

Tecnica: shaker.

Bicchiere: coppetta cocktail.

Guarnizione: menta.



ITALO

di Alessandro Governatori

Ingredienti

- 3 cl Vermouth rosso
- 3 cl Varnelli Anice Secco
- 3 cl Amaro Dell'Erborista Varnelli
- Top cedrata
- 0,5 cl Caffè Moka Varnelli

Tecnica: build.

Bicchiere: Tumbler alto.

Guarnizione: cannella, arancia disidratata, anice stellato, noce moscata.



ESSENZA DELLA SIBILLA

di **Vilfredo Claudia**

Ingredienti

- 5 cl caffè bollente zuccherato con miele dei Monti Sibillini
- 1,5 cl Amaro Sibilla Varnelli
- 1,5 cl Amaro Dell'Erborista Varnelli
- 0,5 cl Varnelli Anice Secco
- 3 dash di Delizia alla Cannella Varnelli

Tecnica: shaker.

Bicchiere: coppetta cocktail.

Guarnizione: zest di limone.



MOUNTAIN PUNCH

di Giuseppe Milillo

Ingredienti

- 5 cl Amaro Dell'Erborista Varnelli
- 2 cl sciroppo di sambuco
- 2,5 cl succo di limone
- Colmare con gazzosa

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: Collins.

Guarnizione: crusta di miele
e fiori secchi eduli.



LA SIGNORA IN GIALLO

di Gianluca Fotia

Ingredienti

- 1 bar spoon Amaro Dell'Erborista Varnelli
- 1,5 cl Mandarino Varnelli
- 1,5 cl Chartreuse gialla
- 3 cl Tequila blanco

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: Tumbler basso.

Guarnizione: stecca di liquirizia
e julienne di limone.



CAFFÈ MOKA

L'espresso in liquore. Con carattere.

Il liquore al caffè è una consolidata tradizione italiana e soprattutto marchigiana. Anche in numerosi altri paesi del mondo, da oltre due secoli, sono nate interessanti ricette. Nell'ambito di questa tradizione si inserisce a pieno titolo il Caffè Moka Varnelli, liquore di caffè espresso fatto secondo un'antica ricetta con cultivar di caffè di qualità accuratamente selezionate. Morbido, aromatico e cremoso, il Caffè Moka Varnelli è ottenuto con metodo veramente artigianale: vero caffè espresso con alcool e zucchero in lunga decantazione e filtrazione a tela. Prodotto fin dai primi anni del 1900, Caffè Moka Varnelli continua a riscuotere sempre più attenzione e gradimento dai moderni bartender che ne apprezzano il colore, l'intenso aroma e la vellutata cremosità.

Il Caffè Moka Varnelli può essere la scelta perfetta dopo pasto, un piccolo peccato di gola che conquista tutti. Si può consumare liscio o con ghiaccio e può diventare ingrediente fondamentale per la realizzazione di cocktail, di dolci e di gelati "affogati".

Ottimo come esaltatore del caffè shakerato.



CAFFÈ MOKA

In miscelazione il Caffè Moka Varnelli si esalta in alcuni grandi classici della cocktail culture contemporanea: Black Russian, Espresso Martini e nella miscelazione Tiki con il Coffe Grog. Nell'iconico Irish Coffee esalta la struttura del drink. Si presta ad interessanti twist nel Daiquiri, nel Negroni, nel Margarita e in gustose preparazioni frozen.

Colore: bruno, tipico del caffè.

Profumo: netto di caffè estratto con moka, le note tipiche si fondono con preziose sfumature di cacao, vaniglia, spezie, tabacco, miele e caramello.

Gusto: piacevolmente dolce, ben equilibrato, con lunga persistenza degli aromi che soddisfano il palato come un vero espresso.

Gradazione: 30% vol.

STRANO MA VERO

di Vincenzo Errico

Ingredienti

- 0,5 cl Caffè Moka Varnelli
- 3 cl succo di ananas
- 4,5 cl Amaro Sibilla Varnelli

Tecnica: build.

Bicchiere: coppetta.

Guarnizione: no.



MORNING GLORY

di **Edgardo Fontana**

Ingredienti

- 3 cl Caffè Moka Varnelli
- 3 cl Vodka
- 3 cl Vermouth rosso

Tecnica: stir & strain.

Bicchiere: Tumbler basso.

Guarnizione: zest di arancia.



WHITE MOKA

di Anna Tosoni

Ingredienti

- 6 cl Caffè Moka Varnelli
- 3 cl Varnelli Anice Secco
- 1 cl Crème de cacao brown
- 2 cl crema di latte

Tecnica: shaker.

Bicchieri: coppetta.

Guarnizione: spolverata di cacao.



PENDOLARO

di Marco Fabbri

Ingredienti

- 4 cl London Dry Gin
- 4 cl Americano bianco
- 1 cl Caffè Moka Varnelli
- 1 bar spoon Varnelli Anice Secco

Tecnica: stir & strain.

Bicchiere: Tumbler basso con ghiaccio.

Guarnizione: scorza di arancia.



CHAMOMILLE MOKA

di Enrico Chillon

Ingredienti

- 3 cl Caffè Moka Varnelli
- 4,5 cl infuso di camomilla
- 2 cl Cherry Brandy
- 0,2 cl Varnelli Anice Secco

Tecnica: shaker.

Bicchiere: coppetta.

Guarnizione: ribes e fiori di camomilla essiccata.



ONCE UPON A TIME

di Amerigo Baldassarra

Ingredienti

- 1 mandarino pestato nello shaker
- 2,5 cl Brandy
- 1,5 cl Caffè Moka Varnelli
- 1 cl sciroppo di Falernum

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: fancy.

Guarnizione: menta, mandorla salata, zest di arancia.





MOKA PUNCH

di Gabriele Menini

Ingredienti

(Punch/dosi x 10 persone)

- 50 cl Caffè Moka Varnelli
- 10 cl Rye Whiskey
- 20 cl Bourbon Whiskey
- 20 cl spice pineapple cordial*

Tecnica: build.

Bicchiere: tazza da tè.

Guarnizione: foglia di salvia.

* 500 gr zucchero, ananas, leggera decozione con 500 ml acqua di zenzero, cardamomo, coriandolo, acido citrico

JAPAN HIGHBALL

di Valerio Sordi

Ingredienti

- 3 cl Caffè Moka Varnelli
- 2 cl Soba Shohu
- 1 cl Umeshu
- 4 dash Shiso bitter
- Top soda water

Tecnica: stir & strain.

Bicchiere: Collins.

Guarnizione: foglie di menta.



COFFEE JULEP

di Maurizio Cinquepalmi

Ingredienti

- 4,5 cl Caffè Moka Varnelli
- 2 cl Brandy
- 1,5 cl zucchero liquido
- Colmare con soda

Tecnica: shaker.

Bicchiere: Julep mug.

Guarnizione: menta.



CALZOLARO

Liquore dal gusto completo in edizione limitata

Il “calzolaro” è espressione di una tradizione popolare nata, nei primi del '900, nelle botteghe degli abili calzolai marchigiani che, non avendo sempre a disposizione un buon caffè corretto, erano soliti consumare ed offrire ai clienti un cicchetto preparato al momento unendo al liquore al caffè l'inconfondibile gusto dell'anice secco speciale Varnelli. Dal sapore corposo e profumato, la preparazione si diffuse nei bar della zona fino ad affermarsi come vero classico.

Ottimo liscio o con ghiaccio, il “calzolaro” Varnelli è oggi apprezzato anche come ingrediente per cocktail, caffè shakerato e sul gelato.

Colore: ambrato con riflessi aranciati, limpido.

Olfatto: spiccano l'anice, il caffè ed una piacevole sinfonia di frutta secca, caramello, mandorle, nocciole, cacao, nocciolo di albicocca.

Gusto: piacevolmente dolce, la sensazione



CALZOLARO

principale è quella di un'ottima armonia tra anice e caffè, il gusto che se ne ricava è caldo in bocca. Persistono delicati aromi di anice, caffè e zabaione.

Gradazione: 33% vol.

Considerazioni finali

Ottimo da dessert, da non sottovalutare nella miscelazione con ingredienti sodati, tipo il chinotto, la cola o il ginger.

Come servirlo: squisito sia liscio che ghiacciato o guarnito con uno strato di panna in superficie. È ingrediente fondamentale per correggere il sorbetto al caffè e per il caffè shakerato. Sorprende nel Cicchetto di cioccolato fondente o scaldato come grog.

SHOEMAKER

di Vincenzo Losappio

Ingredienti:

- 2 cl Calzolaro Varnelli
- 4 cl Aguardiente
- 2 cl Vermouth rosso
- 2 dash aceto di vino

Tecnica: stir & strain.

Bicchiere: Tumbler basso.

Guarnizione: zest di arancia e anice stellato.



PROPER COBBLER

di Francesco Petracci

Ingredienti

- 2,5 cl Bourbon Whiskey
- 5 cl Calzolaro Varnelli
- 4 dash Orange Bitter

Tecnica: stir & strain.

Bicchiere: Tumbler basso.

Guarnizione: zest di limone.



PETRACCI'S COBBLER

di Federico Tomasselli

Ingredienti

- 6 cl Calzolaro Varnelli
- 1 cl citrus mix
- 0,5 cl zucchero liquido
- 0,5 cl Maraschino

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: fancy.

Guarnizione: zest di arancia, menta.



STAR MULE

di Silvia Piergigli

Ingredienti

- 3 cl Calzolaro Varnelli
- 3 cl London Dry Gin
- 3 cl tè nero
- Colmare con tonica

Tecnica: build.

Bicchiere: mug.

Guarnizione: zest di arancia, lampone e anice stellato.





LÀ IN MEZZO AL MAR

di Marco Pompili

Ingredienti

- 3 cl Calzolaro Varnelli
- 4 cl Calvados Pays d'Auge 5 yo
- 1 cl liquore crema di cacao brown

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: coppetta.

Guarnizione: scorza di arancia e mora.

CALZOLARO IRRIVERENTE

di Silvano Evangelista

Ingredienti

- 4,5 cl Calzolaro Varnelli
- 1,5 cl Cognac
- 2 cl liquore alla liquirizia
- 0,5 gr nero di seppia
- top birra scura irlandese

Tecnica: shaker.

Bicchiere: coppetta.

Guarnizione: no.



MANDARINO LIQUORE

Un piacere fragrante, infiniti modi di gustarlo.

Ogni prodotto della Distilleria Varnelli, in attività da oltre 150 anni, ha una sua storia da raccontare, spesso inaspettata e curiosa come una piccola magia del destino.

Nel caso di Mandarino Liquore fu grazie a un omaggio di un amico di famiglia, trasferitosi negli anni '30 del secolo scorso in Sicilia. Sin dai tempi della dominazione Aragonese, le mogli dei contadini siciliani preparavano liquori a base di agrumi, secondo ricette tramandatesi di madre in figlia. A stuzzicare per caso la fantasia dei Varnelli fu una cassa di profumatissimi mandarini ricevuta in dono dall'amico: intuirono che l'olio essenziale della buccia poteva essere un prezioso ingrediente per un liquore. E iniziarono a sperimentarlo. Raffinato negli anni seguenti attraverso l'aggiunta di spezie selezionate, il Mandarino Liquore divenne presto una specialità della Distilleria Varnelli, grazie al suo inconfondibile colore e al raffinatissimo bouquet agrumato.

Ottenuto con pregiato olio essenziale di mandarini dolci italiani estratto dalla buccia secondo un metodo tradizionale, Mandarino Liquore Varnelli unisce il piacere



MANDARINO LIQUORE

degli agrumi e quello di selezionate spezie. Il suo tenore alcolico ed il suo profumato aroma conquistano i sensi già al primo sorso.

È molto gradevole alla vista, all'olfatto e al gusto, va bevuto liscio ghiacciato o nel caratteristico rituale di consumo con cicchetto al cioccolato fondente.

Grazie alla sua versatilità e mixability è uno dei liquori al mandarino più ricercati dai bartender, largamente impiegato per la preparazione di cocktail e long drink. Ottimo in abbinamento allo spumante (Mandarino cup), ai succhi di frutta, al succo di limone (Mandarino Sour), alla vodka (Mandarinha), ottimo nella versione Spritz e nelle preparazioni di granite e sorbetti. Molti chef lo utilizzano in cucina e in pasticceria.

Colore: camomilla con sfumature giallo dorato intenso e brillante.

Profumo: intensità e persistenza di note di agrumi, spicca il mandarino. Fresco e vagamente cremoso lascia percepire delicate sensazioni di spezie bianche, vaniglia e fiori.

Gusto: molto equilibrato e persistente, in perfetto equilibrio con l'olfatto. Parte da un'iniziale nota di mandarino e agrumi verso una complessa armonia di spezie bianche (pepe bianco, cannella, curry) e vaniglia.

Gradazione: 32% vol.

MEDITERRANEO

di Carmine Lamorte

Ingredienti

- 3 cl Mandarino Varnelli
- 7 cl spumante secco
- gocce di Delizia alla Cannella Varnelli
- colmare con gassosa

Tecnica: build.

Bicchiere: Tumbler alto.

Guarnizione: orange peel.



ITALIANO

di Filippo Veneziani

Ingredienti

- 3 cl Vermouth rosso
- 3 cl Bitter rosso
- 1,5 cl Mandarino Varnelli
- 1,5 cl Grappa Bianca
- 2 dashes Varnelli Anice Secco

Tecnica: stir & strain.

Bicchiere: Old Fashioned.

Guarnizione: fettina di arancia e zest di limone.



GOLDEN ACE

di Daniele De Angelis

Ingredienti

- 1,5 cl Mandarino Varnelli
- 3 dash Amaro Sibilla Varnelli
- 3 cl Mezcal

Tecnica: stir & strain.

Bicchieri: coppetta Nick & Nora vaporizzata
con Varnelli Anice Secco.

Guarnizione: zest di limone.



LA DOMENICA

di Luigi Minichiello

Ingredienti

- 4 cl Tequila reposado
- 2 cl Mandarino Varnelli
- 1,5 cl Bitter
- 1 cl sciroppo di agave
- 3 cl succo di pompelmo rosa.

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: coppetta.

Guarnizione: ribes rosso.



1868

di Giuseppe Cirrito

Ingredienti

- 5 cl Mandarino Varnelli
- 0,5 cl sciroppo di zucchero
- 1,5 cl succo di limone
- Spumante brut a colmare

Tecnica: shaker.

Bicchiere: Flûte.

Guarnizione: rosmarino.



MANDAMI

di Davide Minichini

Ingredienti

- 4 cl London Dry Gin
- 2 cl Mandarino Varnelli
- 3 cl succo di limone
- 2 cl zucchero liquido
- Top di soda al pompelmo

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: Tumbler basso.

Guarnizione: frutti di bosco.



PERSEFONE

di Mattia Cilia

Ingredienti

- 3,5 cl Mezcal
- 1,25 cl Mandarino Varnelli
- 6 foglie di menta
- 1 cl succo di limone
- 0,5 cl sciroppo di melograno

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: coppetta Nick & Nora.

Guarnizione: no.



MAI TAIKO

di Aldo Piromalli

Ingredienti

- 3 cl Mandarino Varnelli
- 6 cl Sakè
- 3 cl Rum jamaicano
- 3 dash chocolate bitter
- Colmare con succo di yuzu

Tecnica: shake.

Bicchiere: mug.

Guarnizione: foglia di menta, stick dolci al cioccolato.



MARCHE HOT PUNCH

di Enrico Scarzella

Ingredienti

- 1,5 cl Mandarino Varnelli
- 3 cl Punch Fantasia Varnelli
- 6 cl cordiale di arancia e mandarino
- 3 cl succo di arancia e mandarino

Tecnica: scaldare la ricetta in un bricco e servire.

Bicchiere: calice.

Guarnizione: no.



DREAM ON

di Pasquale Gazzillo

Ingredienti

- 5 cl Rum scuro
- 4,5 ml Mandarino Varnelli
- 1 bsp Varnelli Anice Secco
- 1 bsp Maraschino

Tecnica: stir.

Bicchiere: Old Fashioned.

Decorazione: buccia di pompelmo e anice stellato.



SIGNORA MANDARINO

di Francesco Saverio Verrico

Ingredienti

- 5 cl Gin
- 3 cl Mandarino Varnelli
- 2 cl succo di limone

Tecnica: shaker.

Bicchiere: coppa.

Guarnizione: crosta di zucchero aromatizzato al timo.



DELIZIA ALLA CANNELLA

Inebriante profumo di cannella e di limone con note di cacao.

Questo concentrato aromatico liquoroso, unico nel suo genere, fu inventato da Girolamo Varnelli junior negli anni '50. Osservando che nelle farmacie e nelle drogherie si preparava una miscela di gocce di oli essenziali e tinture per aromatizzare cioccolata calda, vin brulé, dolci, creme, ciambelle e pizze pasquali, pensò di creare un originale cocktail liquoroso di gocce essenziali più armonioso e vivace, più facile da dosare e lo chiamò Delizia.

Nella composizione di Delizia Mixology rientra una complessa speziatura data dagli oli essenziali estratti da agrumi, cacao, cannella e altre botaniche. La cannella è l'elemento caratterizzante di Delizia Mixology.

Destinato inizialmente al consumo domestico e stagionale, il Delizia fu poi scoperto anche dai professionisti del bere miscelato che cominciarono ad utilizzarlo per "rifinire" molte loro ricette.

Nel bartending la cannella è un elemento molto importante, soprattutto nella miscelazione Tiki. Nacque così la confezione "mixology" con contagocce ed il Delizia si inserì a pieno titolo tra i migliori complementi per cocktail.

Gradazione: 30% vol.



LADY FRANCY

di Vincenzo Dario Rutigliano

Ingredienti

- 4 cl Rye Whiskey
- 2 cl Gin
- 1 cl Calvados
- 1,5 cl cordiale salvia e rosmarino*
- 1 dash Delizia alla Cannella Varnelli

Tecnica: throwing.

Bicchiere: coppetta.

Guarnizione: rametto di rosmarino.

*Cordiale salvia e rosmarino: portare quasi a ebollizione 250 ml di acqua, aggiungere 3 gr di salvia e 2 gr di rosmarino. Lasciare in infusione per 3 minuti, filtrare e dissolvere 300 gr di zucchero semolato e 1 bar spoon di acido citrico.



MANDAJITO

di Barbara Peluffo

Ingredienti

- 1 lime appena pressato
- 2 dash Delizia alla Cannella Varnelli
- 4 cl Mandarino Varnelli
- 1 cucchiaino di Amaro Sibilla Varnelli (floating)

Tecnica: build.

Bicchiere: Tumbler basso con ghiaccio spezzettato.

Guarnizione: rametto di rosmarino.



LION'S DELIGHTS

di Giuseppe Capuano

Ingredienti

- 1 cl sciroppo di origano e menta*
- 1 cl Amaro Sibilla Varnelli
- 2 cl Islay Single Malt Whisky
- 2 cl Bourbon Whiskey
- 2 dash Delizia alla Cannella Varnelli
- 2,5 cl succo di lime fresco

Tecnica: shake & strain.

Bicchiere: coppetta.

Guarnizione: foglia di menta.

*Sciroppo di origano e menta: 5 gr origano essiccato, 5 gr menta essiccata, 500 ml acqua, 750 gr zucchero bianco semolato. Mettere in infusione a caldo origano e menta in 500 ml di acqua per 4 minuti. Filtrare e aggiungere 750gr di zucchero semolato bianco sino a dissolvimento. Lasciare raffreddare e imbottigliare.



CINNAMON OF THE GODS

di Gianfranco Sciacca

Ingredienti

- 2,5 cl Delizia alla Cannella Varnelli
- 3 cl Gin
- 1,5 cl Triple Sec
- 1,5 cl succo di limone
- 2 cl albume di uovo
- 2 cl crema di latte
- 1,5 cl sciroppo di tè*
- top soda water

Tecnica: shaker.

Bicchiere: Hobstar vintage alto.

Guarnizione: stecca di cannella, arancia disidratata, fiore edibile.

*Sciroppo di tè: preparare un infuso con: 700ml di acqua e 10 g di tè. Filtrare, misurare e aggiungere una doppia quantità di zucchero rispetto all'infuso. Mescolare a fuoco lento fino al totale discioglimento dello zucchero. Fare raffreddare prima dell'uso.



SEA BULL

di Giulio Tabaletti

Ingredienti

- 3 cl Mandarino Varnelli
- 4 cl Gin
- 1,5 cl Jamaican Rum
- 5 cl succo di ananas
- 1,5 cl succo di limone
- gocce di Delizia alla Cannella Varnelli floating

Tecnica: shaker.

Bicchiere: Tiki mug.

Guarnizione: foglia di ananas e ciliegia.



DARK PASSION

Il cremoso liquore al cioccolato.

Una specialità amatissima, nata negli anni '90. Il Dark Passion rappresenta il lato più scuro e goloso della passione liquoristica Varnelli, sempre nella tradizionale attenzione alla qualità degli ingredienti.

In Dark Passion non sono presenti addensanti, aromi o coloranti aggiunti e viene ottenuto solamente dalla lavorazione di polveri di cacao ricche del 22% di burro di cacao provenienti dalla selezione dei migliori paesi produttori quali Perù, Repubblica Dominicana, Ecuador e Madagascar e grazie a una raffinata abilità capace di unire tutti questi ingredienti in un connubio di puro gusto e piacere.

Giustamente dolce, piacevolmente caldo di alcol e contraddistinto da una morbidezza di velluto, al Dark Passion viene riconosciuto un grande equilibrio e una lunghissima persistenza al palato.

Tradizionalmente servito freddo nelle cialdine wafer o consumato caldo, nel periodo invernale, può essere versato in coppette e lasciato in freezer per gustarlo come un



DARK PASSION

sorbetto. Può essere guarnito con panna in superficie.

Ottimo come topping su dolci da forno, gelati e panna cotta.

Bartender esperti lo utilizzano in originali cocktail nei quali contribuisce a donare morbidezza e complessità.

Gradazione: 17% vol.

GRAND FATHER

di Christopher Rovella

Ingredienti

- 2 cl Dark Passion Varnelli
- 1 cl Amaro Dell'Erborista Varnelli
- 0,5 cl Caffè Moka Varnelli
- 3 gocce Varnelli Anice Secco
- 4,5 cl Brandy

Tecnica: stir & strain.

Bicchiere: Rock basso.

Guarnizione: lamponi.



DAD

di Alessandro Bonventi

Ingredienti

- 4 cl Dark Passion Varnelli
- 2 cl Mandarino Varnelli
- 2 gocce Delizia alla Cannella Varnelli
- Panna in superficie

Tecnica: stir & strain.

Bicchiere: calice cocktail vaporizzato con Whisky torbato.

Guarnizione: zest di arancia, pepe nero.



LIKE, MISS, LOVE, KILL

di Elena Montomoli

Ingredienti

- 1 cl di Dark Passion Varnelli
- 5 cl Rum
- 4 cl estratto di pera acidificato
- 0,5 cl Grappa bianca
- 1 cl sciroppo di zucchero
- 0,5 cl aceto di mele aromatizzato alla curcuma

Tecnica: throwing.

Bicchieri: coppetta.

Guarnizione: no.



SHARING PASSION

di Alessandro Dadduzio

Ingredienti

- 4 cl Rye Whiskey
- 3,5 cl Dark Passion Varnelli
- marmellata di more

Tecnica: shaker.

Bicchieri: calice.

Guarnizione: more.



SEASON

di Miguel Catalini

Ingredienti

- 2 cl Dark Passion Varnelli
- 2 cl Calzolaro Varnelli
- 2 cl Brandy
- 2 cl velluto al Varnelli Anice Secco

Tecnica: shaker.

Bicchiere: coppa.

Guarnizione: polvere di cacao e 3 chicchi di caffè.



STAR AN-ISE

di Francesca Gentile

Ingredienti

- 1 cl Varnelli Anice Secco
- 4,5 cl Cognac
- 1 cl Dark Passion
- 2 dash Orange Bitter

Tecnica: stir & strain.

Bicchiere: Old Fashioned.

Guarnizione: biscotto.



varnelli.it

