



aperitivo 1911

ricette



spritz
DI TOSCANA



spritz
DI TOSCANA

RAFFREDDARE IL BICCHIERE
COOL THE GLASS DOWN



spritz
DI TOSCANA

VERSARE 12CL PROSECCO
POUR 40Z PROSECCO





aperitivo
1911

spritz
DI TOSCANA

AGGIUNGERE 4,5CL APERITIVO DI TOSCANA MORELLI
ADD 1,5OZ APERITIVO DI TOSCANA MORELLI



spritz
DI TOSCANA

UNO SPLASH DI SODA
TOP WITH SODA





spritz
DI TOSCANA

GIRARE
STIR

aperitivo
1911



spritz
DI TOSCANA

GUARNIRE CON RAMETTO DI ROSMARINO E FETTA DI ARANCIA
GARNISH WITH ROSEMARY AND ORANGE



spritz
DI TOSCANA

aperitivo
1911





*bitter
spritz*
DI TOSCANA

RAFFREDDARE IL BICCHIERE
COOL THE GLASS DOWN



*bitter
spritz*
DI TOSCANA

AGGIUNGERE 4,5CL BITTER DI TOSCANA MORELLI
ADD 1,5OZ BITTER DI TOSCANA MORELLI



*bitter
spritz*
DI TOSCANA

VERSARE 12CL PROSECCO
POUR 40Z PROSECCO



aperitivo
1911

*bitter
spritz*
DI TOSCANA

UNO SPLASH DI SODA
TOP WITH SODA



aperitivo
1911

*bitter
spritz*
DI TOSCANA

GIRARE
STIR



*bitter
spritz*
DI TOSCANA

GUARNIRE CON SALVIA E FETTA DI ARANCIA
GARNISH WITH SAGE AND ORANGE



*bitter
spritz*
DI TOSCANA

aperitivo
1911



*apricot
spritz*



*apricot
sprit*

RAFFREDDARE IL BICCHIERE
COOL THE GLASS DOWN



*apricot
sprit*

AGGIUNGERE 6CL APRICOT TUSCANY MORELLI
ADD 2OZ APRICOT TUSCANY MORELLI



aperitivo
1911

*apricot
sprit*

VERSARE 12CL PROSECCO
POUR 40Z PROSECCO



aperitivo
1911

*apricot
sprit*

UNO SPLASH DI SODA
TOP WITH SODA



*apricot
sprit*

GIRARE
STIR

*aperitivo
1911*



aperitivo
1911

*apricot
spritz*

GUARNIRE CON FINOCCHIETTO SELVATICO E FETTA DI ARANCIA
GARNISH WITH WILD FENNEL AND ORANGE



*apricot
spritz*

*aperitivo
1911*



*limoncino
spritz*



*limoncino
spritz*

RAFFREDDARE IL BICCHIERE
COOL THE GLASS DOWN



aperitivo
1911

*limoncino
spritz*

AGGIUNGERE 4,5CL LIMONCINO SPECIALE 32% MORELLI
ADD 1,5OZ LIMONCINO SPECIALE 32% MORELLI



*limoncino
spritz*

VERSARE 12CL PROSECCO
POUR 40Z PROSECCO



*limoncino
spritz*

GIRARE
STIR

aperitivo
1911



PRO TIP:
BATTERE LA MENTA PER LIBERARE GLI OLI ESSENZIALI
STROKE THE MINT TO FREE THE ESSENTIAL OILS



*limoncino
spritz*

GUARNIRE CON RAMETTO DI MENTA E FETTA DI ARANCIA
GARNISH WITH MINT AND ORANGE



*limoncino
spritz*

aperitivo
1911



*arancino
sprit*





*arancino
sprit*

RAFFREDDARE IL BICCHIERE
COOL THE GLASS DOWN



*arancino
sprit*

AGGIUNGERE 4,5CL ARANCINO SPECIALE 32% MORELLI
ADD 1,5OZ ARANCINO SPECIALE 32% MORELLI



*arancino
sprit*

VERSARE 12CL PROSECCO
POUR 40Z PROSECCO

aperitivo
1911



aperitivo
1911

*arancino
sprit*

GIRARE
STIR



*arancino
spritz*

GUARNIRE CON FOGLIA DI TIMO E FETTA DI ARANCIA
GARNISH WITH THYME AND ORANGE



*espresso
morelli*



*espresso
morelli*

COSPARGERE IL BICCHIERE CON CACAO IN POLVERE
POWDER THE GLASS WITH COCOA



*espresso
morelli*

NELLO SHAKER, VERSARE 4,5CL DI GIN ZAFFERANO MORELLI
IN THE SHAKER, POUR 1,5OZ GIN ZAFFERANO MORELLI





*espresso
morelli*

AGGIUNGERE 1 TAZZINA DI CAFFÈ ESPRESSO
ADD 1 CUP OF ESPRESSO COFFEE





*espresso
morelli*

AGGIUNGERE 1CL CREMA CIOCCOLATO MORELLI
ADD 0,3OZ CREMA CIOCCOLATO MORELLI





*espresso
morelli*

AGGIUNGERE 1CL CREMA CAFFÈ MORELLI
ADD 0,30Z CREMA CAFFÈ MORELLI

aperitivo
1911



aperitivo
1911

*espresso
morelli*

AGGIUNGERE 1CL CREMA PISTACCHIO MORELLI
ADD 0,30Z CREMA PISTACCHIO MORELLI



*espresso
morelli*

SHAKERARE
SHAKE





*espresso
morelli*

VERSARE NEL BICCHIERE
POUR IN THE GLASS

aperitivo
1911



*espresso
morelli*

STRIZZARE SOPRA UNA BUCCIA DI ARANCIA FRESCA E GUARNIRE CON CACAO IN POLVERE
SQUEEZE AN ORANGE ZEST ON TOP OF THE GLASS AND GARNISH WITH COCOA POWDER



*espresso
morelli*





*negroni
botanico
morelli*



aperitivo
1911

*negroni
botanico
morelli*

**NEL MIXING GLASS VERSARE IL GHIACCIO E RAFFREDDARE
IN THE MIXING GLASS POUR ICE AND COOL DOWN**



aperitivo
1911

*negroni
botanico
morelli*

NEL MIXING GLASS VERSARE 3CL GIN BOTANICO MORELLI
IN THE MIXING GLASS POUR 10Z GIN BOTANICO MORELLI



aperitivo
1911

*negroni
botanico
morelli*

NEL MIXING GLASS VERSARE 3CL BITTER DI TOSCANA MORELLI
IN THE MIXING GLASS POUR 10Z BITTER DI TOSCANA MORELLI



aperitivo
1911

*negroni
botanico
morelli*

NEL MIXING GLASS VERSARE 3CL VERMOUTH RISERVA DUCATO
IN THE MIXING GLASS POUR 1OZ VERMOUTH RISERVA DUCATO



*negroni
botanico
morelli*

MIXARE PER ALCUNI SECONDI
MIX FOR A FEW SECONDS





*negroni
botanico
morelli*

VERSARE NEL BICCHIERE
POUR IN THE GLASS



*negroni
botanico
morelli*

GUARNIRE CON ROSMARINO, ARANCIA ESSICCATA E BUCCIA DI ARANCIA FRESCA
GARNISH WITH ROSEMARY, DRYED ORANGE AND FRESH ORANGE ZEST





*negroni
botanico
morelli*

*aperitivo
1911*



*gin tonic
botanico*



*gin tonic
botanico*

VERSARE GHIACCIO NEL BICCHIERE
POUR ICE IN THE GLASS



aperitivo
1911

*gin tonic
botanico*

GUARNIRE SUBITO CON ROSMARINO E LIME ESSICCATO
GARNISH RIGHT AWAY WITH ROSEMARY AND DRYED LIME



*gin tonic
botanico*

VERSARE 4,5CL GIN BOTANICO MORELLI
POUR 1,5OZ GIN BOTANICO MORELLI

aperitivo
1911



*gin tonic
botanico*

VERSARE 12CL ACQUA TONICA
POUR 40Z TONIC WATER

aperitivo
1911



*gin tonic
botanico*

FINIRE CON SCORZA DI LIMONE
FINISH WITH LEMON ZEST





*gin tonic
botanico*

aperitivo
1911



*gin fizz
zafferano
morelli*



gin fizz
zafferano
morelli

NEL MIXING GLASS VERSARE IL GHIACCIO E RAFFREDDARE
IN THE MIXING GLASS POUR ICE AND COOL DOWN



aperitivo
1911

*gin fizz
zafferano
morelli*

NEL MIXING GLASS VERSARE 1CL SCIROPPO DI ZUCCHERO
IN THE MIXING GLASS POUR 0,30Z SIMPLE SYRUP



*gin fizz
zafferano
morelli*

NEL MIXING GLASS VERSARE 3CL SUCCO DI LIMONE
IN THE MIXING GLASS POUR 1OZ LEMON JUICE

aperitivo
1911



MIXARE
MIX



aperitivo
1911

*gin fizz
zafferano
morelli*

VERSARE 6CL GIN ZAFFERANO MORELLI E MIXARE
POUR 20Z GIN ZAFFERANO MORELLI AND MIX



*gin fizz
zafferano
morelli*

VERSARE NEL BICCHIERE
POUR IN THE GLASS



aperitivo
1911

*gin fizz
zafferano
morelli*

TERMINARE CON LA SODA
FINISH WITH SODA



gin fizz
zafferano
morelli

GUARNIRE CON ARANCIA ESSICCATA E RAMETTO DI SALVIA
GARNISH WITH DRYED ORANGE AND SAGE





*old
fashioned
morelli*



aperitivo
1911

*old
fashioned
morelli*

NEL MIXING GLASS VERSARE 2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO
IN THE MIXING GLASS POUR 2 SPOONS OF SUGAR



*old
fashioned
morelli*

AGGIUNGERE UNA GOCCIA DI BITTER VANIGLIA,
UNA GOCCIA DI BITTER CHOCOLATE E UNA SPRUZZATA DI SODA
ADD A DASH OF VANILLA BITTER,
A DASH OF CHOCOLATE BITTER AND A LITTLE BIT OF SODA





*old
fashioned
morelli*

GIRARE, POI VERSARE IL GHIACCIO
STIR, THEN ADD ICE



*old
fashioned
morelli*

VERSARE 6CL DI GRAPPA CRU 98 ACACIA MORELLI
POUR 20Z GRAPPA CRU 98 ACACIA MORELLI



aperitivo
1911

*old
fashioned
morelli*

MIXARE PER ALCUNI SECONDI
MIX FOR A FEW SECONDS



*old
fashioned
morelli*

VERSARE NEL BICCHIERE
POUR IN THE GLASS

aperitivo
1911



*old
fashioned
morelli*

NON GUARNIRE
NO GARNISH

