

## NEGRONI

En cocktail, som har sat sit aftryk på historien om den milanesiske aperitif, og som er kendt i hele verden. Beløn dig selv med et øjeblik afslapning, og nyd den skønne smag af den enkle drink Negroni.

TIL EN NEGRONI SKAL DU BRUGE:

1 DEL CAMPARI  
1 DEL VERMOUTH ROSSO  
1 DEL GIN

KOM INGREDIENSERNE I ET KRAFTIGT GLAS MED IS. PYNT MED EN SKIVE APPELSIN.



## AMERICANO

En cocktail du vil elske ved første lille tår. Rent faktisk siges det, at når man først har smagt den, bliver man aldrig træt af dens specielle karakter og enestående smagsnuancer.

TIL EN AMERICANO SKAL DU BRUGE:

1 DEL CAMPARI  
1 DEL VERMOUTH ROSSO  
1 DEL DANSKVAND

KOM INGREDIENSERNE I ET KRAFTIGT GLAS MED IS. PYNT MED EN SKIVE APPELSIN.



**CAMPARI**  
*,di Milano*

FORFRISKENDE DRINKS

## CAMPARI ORANGE

Denne forfriskende drinkklassiker kaldes også en 'Garibaldi' efter den berømte italienske hærfører Giuseppe Garibaldi. Under den italienske afhængighedskrig i 1860 ankom han til Sicilien med sine soldater, der alle bar en rød bluse. Juicen i en Garibaldi symboliserer appelsinerne fra Sicilien og Campari de røde bluser.

**Tip:** Brug friskpresset appelsinjuice for en ekstra god og frisk smag.

Prøv også Campari med rød grapefrugtjuice.



TIL EN CAMPARI  
ORANGE SKAL  
DU BRUGE:

1 DEL CAMPARI  
4 DELE APPELSINJUICE  
ISTERNINGER  
1 APPELSINSKIVE  
(TIL PYNT)

## CAMPARI DI MILANO

Campari blev skabt af Gaspare Campari i Milano for mere end 150 år siden. I dag er Campari indbegrebet af italiensk nydelse og livsstil over hele verden. Italienerne nyder gerne deres Campari ren eller med soda (danskvand) og som en aperitif - ofte i følgeskab med lækre italienske delikatesser som oliven, ost eller pizza.

**Tip:** Prøv også Campari med tonicvand eller Campari med appelsin- eller citronvand, f.eks. fra italienske San Pellegrino.

### CAMPARINO BAREN

Ønsker du en autentisk Campari oplevelse, så læg vejen forbi Camparino" baren i Milano. Den ligger i den berømte arkade: "Galleria Vittorio Emanuele II", hvor Campari blev skabt i 1860. Camparino er kendt som hjemstedet for Campari og som stedet, hvor aperitif-traditionen blev født.

### CAMPARI GALLERIA

Besøg også Camparis nye kunstgalleri "Campari Galleria" i Milano.

Her kan du blandt andet opleve de oprindelige Campari-værker af de nyskabende kunstnere, som siden 1800-tallets slutning har bidraget til eksklusiv profilering af Campari.

SE FLERE DRINKSOPSKRIFTER PÅ  
[WWW.CAMPARI.COM](http://WWW.CAMPARI.COM) OG [SHAKE-IT.DK](http://SHAKE-IT.DK)

# CAMPARI<sup>®</sup>

,di

# Milano

