



## Il Luigino

*Liquore tradizionale della  
campagna ravennate  
a base di Erba Luigia*

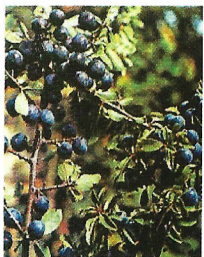
Il liquore di Erba Luigia è una delle tradizioni più diffuse ed amate dai Romagnoli nel campo dei liquori fatti in casa.

Basandomi su questa esperienza propongo, per la prima volta a grande diffusione, questo liquore molto gradevole che ha in più naturali proprietà digestive.

Consiglio di gustare "Il Luigino" freddo, ma non ghiacciato, liscio o con un cubetto di ghiaccio.

In inverno sarà di conforto una parte di "Il Luigino" con tre parti di acqua bollente come punch corroborante. Ottimo come componente per cocktails.

Vol. Alc 35% - Formati 200ml, 500ml, 700ml, 1500ml, mignon



## Il Prugnolino

*Liquore forte e deciso a base  
di Prugnoli selvatici raccolti  
nella Salina di Cervia*

Il liquore "Il Prugnolino" viene prodotto usando esclusivamente i frutti raccolti in autunno inoltrato lungo i canali delle Saline di Cervia ed i frutti, selezionati uno ad uno, sono messi in infusione in un distillato puro per un lungo periodo, secondo un'antica ricetta, segreto prezioso di Angelo Babini.

Il liquore prima di essere gustato deve riposare per almeno dieci mesi e solo così acquista morbidezza, tonicità e gradevolezza tipiche dei rosoli dei primi anni del novecento.

Consiglierei, per gustare al meglio "Il Prugnolino della Salina di Cervia", di servirlo in piccoli bicchieri assolutamente liscio e fresco.

Vol. Alc 40% - Formati 200ml, 500ml, 700ml, 1500ml, mignon



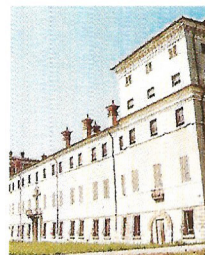
## Il Nocino

*Liquore gradevole e  
profumato a base di noci  
della campagna ravennate*

La ricetta originale di Angelo Babini si rifà alla bella tradizione delle nostre terre che vuole che i mali delle noci, raccolti ancor freschi nelle tiepide giornate di fine giugno, vengano subito messi in infusione ed in un primo momento spesso scossi con vigore.

Verranno in seguito lasciati riposare con pazienza fino a dopo le feste di Natale. I sapori forti dei mali si sposano poi con le scorze di limone e con le note speziate della cannella e dei chiodi di garofano che completano, rendendolo unico ed armonico, "Il Nocino".

Vol. Alc 40% - Formati 200ml, 500ml, 700ml, 1500ml, mignon



## Feuilles de Cerises

*Ratafià di antica ricetta  
Napoleonica*

Il "Feuilles de Cerises", ratafià di antica ricetta conosciuto e prodotto in Romagna fin dal 1797, è un vino liquoroso gradevolmente dolce-amaro, ottenuto dall'infusione di foglie di ciliegio selvatico in un grande cabernet-sauvignon con aggiunta di alcool purissimo, zucchero ed un breve periodo di maturazione al sole di agosto.

Si può gustare da solo, in accompagnamento a pasticceria secca o cantuccini, ma il massimo lo si ottiene abbinandolo al cioccolato fondente puro, o aromatizzato al peperoncino.

Vol. Alc 21% - Formati 200ml, 500ml, 700ml, 1500ml, mignon



## Melagrana

*Rosolio di antica ricetta  
delicatamente insaporito dal  
rosso melograno*

Il rosolio, detto anche "liquore del passato", ha origini risalenti all'inizio del 1700. Inizialmente veniva preparato dalle suore che lo servivano per accogliere ospiti importanti, successivamente è diventato il liquore delle signore per eccellenza, grazie al suo grado alcolico moderato ed al suo gusto gradevole e fresco.

Vol. Alc 21% - Formati 200ml, 500ml



## Liquirizia

*Denso liquore nero e caloroso  
nato dall'infusione della celebre  
radice*

Nei profumi tipici e vellutati della Liquirizia si nascondono virtù segrete che coincidono con quanto di più gratificante e saporoso si possa desiderare.

Piccanti allusioni si sono fatte su questa nobile radice sono solo amabili leggende ma, certo, dure a morire. Abbiamo voluto concentrare il carattere forte della Liquirizia in un liquore nero e caloroso.

Vol. Alc 27% - Formati 200ml, 500ml, 700ml, 1500ml, mignon



## Il Cafetino

*Liquore con caffè brasiliano di  
antica tradizione monastica*

Secondo una leggenda cristiana, alcuni devoti pastori si accorsero un giorno di un arbusto le cui bacche erano rosse e carnose, formate da due parti accostate e contenenti ciascuna un seme. Dopo vari esperimenti un monaco scoprì che dai semi si poteva preparare una gradevole bevanda nera come la notte, che aveva il potere di scacciare il sonno.

Vol. Alc 27% - Formati 200ml, 500ml, 700ml, 1500ml, mignon