



MOLIME'

by MONTARIBALDI

Ingredienti Ingredients ingrédients

Moscato d'Asti DOCG Righeÿ
MONTARIBALDI

1 spicchio limone
1 slice of lemon
1 tranche de citron

1 spicchio di lime
1 slice of lime
1 tranche de citron vert

Menta fresca Q.B,
Fresh mint to taste
Menthe fraiche au gout

Ghiaccio Q.B.
Ice cubes to taste
Glaçons au gout

Preparazione Preparation Préparation

- Spremere in un bicchiere il limone e il lime per ottenerne il succo
- Squeeze in a glass the lime and lemon

- Pressez dans un verre le citron et le citron vert
- Aggiungere il ghiaccio
- Add the ice cubes
- Ajoutez les glaçons
- Aggiungere le foglie di menta
- Add the fresh mint leaves
- Ajoutez les feuilles de menthe
- Versare, fino a coprire il ghiaccio, il Moscato d'Asti DOCG Righeÿ

- Pour the Moscato d'Asti DOCG Righeÿ till the ice is covered up
- Versez le Moscato d'Asti DOCG Righeÿ jusqu'à couvrir les glaçons
- Guarnire con limone e lime a piacimento
- Decorate with lemon and lime to taste
- Garnissez avec citron et citron vert au gout