



## Acqua di Calabria

Prosecco	6 cl
Purée de bergamote PONTHER	4 cl
Limoncello	4 cl
Sirop simple (sucre blanc)	1 cl
Bitter Woods (Bitter Truth)	2 traits
Eau pétillante	
Thym frais	
Type de verre	coupe

Verser le limoncello, la purée de bergamote PONTHER, le sirop simple et le bitter dans un verre à mélange rempli de glace. Remuer 20 tours puis verser dans la coupe. Compléter avec le Prosecco et l'eau pétillante. Garnir d'une branche de thym frais pour décorer.

Prosecco	6 cl
PONTHER bergamot purée	4 cl
Limoncello	4 cl
White sugar syrup	1 cl
Wood Bitters (Bitter Truth)	2 dashes
Sparkling water	
Fresh thyme	
Glass	glass wine

Pour the limoncello, PONTHER bergamot purée, sugar syrup and bitters into a mixing glass full of ice. Shake 20 times then pour into the glass. Finish with the Prosecco and sparkling water. Garnish with a sprig of fresh thyme.

*Marine Lamour*  
Bartender



**PONTHER**  
*une histoire de fruit*