



Bevilo Buono.

MIX&COFFEE

Dodici sorprendenti cocktail al caffè
Twelve surprising coffee cocktails





MIX&COFFEE

Dodici sorprendenti cocktail al caffè
Twelve surprising coffee cocktails

Il mondo della caffetteria e quello della miscelazione sono molto diversi.

Eppure negli anni si sono fatti luce alcuni cocktail che vedono nel caffè un ingrediente fondamentale.

Solo una grande conoscenza della materia prima consente di creare i giusti abbinamenti e dare vita a cocktail equilibrati, fatti di armonia e contrasti.

Anni di studio e prove hanno permesso al nostro Barista Trainer Denis Dzekulic di mettere a punto le ricette che trovate in queste pagine.

Pensate per un utilizzo casalingo, si adattano perfettamente anche alle caffetterie più dinamiche, che vogliono sorprendere i propri clienti con preparazioni fuori dall'ordinario.

Sono tutti cocktail dal gusto deciso, elegante e ricercato, in cui il caffè è parte integrante e ingrediente di successo, ma non l'attore principale. Un gregario capace però di dare al miscelato personalità e carattere.

The world of coffee and the art of mixology are very different.

Yet, over the years, some cocktails have emerged featuring coffee as a fundamental ingredient. Only a deep understanding of this raw material allows for creating the right combinations and giving life to balanced cocktails, characterized by harmony and contrasts.

Years of study and experimentation have enabled our Barista Trainer, Denis Dzekulic, to refine the recipes you find in these pages.

Designed for use in the comfort of your home, they are also perfectly suited to more dynamic coffee shops, ready to surprise their customers with extraordinary preparations. The cocktails each present a strong, elegant, and refined flavour, in which coffee is an integral and successful ingredient, but is not the protagonist. It is rather a companion, capable of giving the cocktail personality and character.

MIX&COFFEE



*Ciocolato
fondente Arancio*



Giù Agrumato

Caffè woka



Zucchero Canna



Orange Coffee Love

After dinner

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè. Versare nel bicchiere 20 ml di Gin agrumato (o un liquore a base arancia) e aggiungere mezzo cucchiaino di zucchero di canna grezzo. Versare 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto ancora caldo e mescolare per far sprigionare tutti i profumi. Guarnire con una scorzetta di arancia.

Prepare the coffee. Pour 20 ml of citrus-infused Gin into the glass and add half a tablespoon of brown sugar. Pour 35 ml of moka coffee or 25 ml of still-warm intense ristretto espresso into the glass and stir to release all the aromas. Garnish with a twist of orange zest.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Gin agrumato
Zucchero di canna
Scorza di arancia
Cioccolato fondente

*Coffee
Citrus-infused Gin
(or an orange-based liqueur)
Brown sugar
Orange zest
Dark chocolate*



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Nativo, la nostra miscela biologica certificata Fairtrade.

For this cocktail, we recommend using Nativo, our organic and Fairtrade certified blend. Discover it on our website.



MIX&COFFEE

Scaglie di
Cioccolato



caffè Moka



Crema di Latte



Liquore al
Cappuccino



Ca' Puccino

Afternoon drink

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè. Preparare la crema di latte con l'aiuto di un cappuccinatore da casa. Versare 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto ancora caldo nel bicchiere e 20 ml di liquore al cappuccino. Completare con la crema di latte. Guarnire con le scaglie di cioccolato.

Prepare the milk foam using a home milk frother. Pour 35 ml of moka coffee or 25 ml of still-warm intense ristretto espresso into the glass and add 20 ml of cappuccino cream liqueur. Top it off with milk foam. Garnish with dark chocolate shavings.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Liquore al Cappuccino
Crema di latte
Scaglie di cioccolato
fondente

*Coffee
Cappuccino cream
liqueur
Milk foam
Dark chocolate shavings*



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Dolce, la nostra prima miscela.

For this cocktail, we recommend using Dolce, our first blend.



MIX & COFFEE



CAFFÈ
MOKA



BISCOTTO



SCIROPP
VANIGLIA



PANNA
MONTATA



LIGUORE
AL CAFFÈ

Sweet Vanilla Coffee

Afternoon drink

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè e scaldare il latte. Versare in un bicchiere 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto e 10 ml di sciroppo alla vaniglia. Aggiungere la panna montata e guarnire con i biscotti sbriciolati.

*Prepare the coffee and heat up the milk.
Pour 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso into the glass and add 10 ml of vanilla syrup.
Add whipped cream and garnish with crumbled biscuits.*

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Latte caldo
Sciroppo di vaniglia
Panna montata
Biscotti sbriciolati a piacere

*Hot milk
Vanilla syrup
Whipped cream
Crumbled biscuits
as desired*



Per questo cocktail vi consigliamo di usare J.B.M.®, la nostra miscela più caraibica.

For this cocktail, we recommend using J.B.M.®, our most Caribbean blend.



MIX&COFFEE



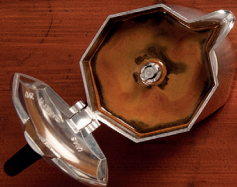
SAVOIARDI



LIQUORE TIRANISÒ



CAFFÈ MOKA



CAFFÈ MACINATO



CREMA DI LATTE

Bevimisù

Afternoon drink
After dinner

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè. Preparare la crema di latte con l'aiuto di un cappuccinatore da casa.
Versare nel bicchiere 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto e 20 ml di liquore al Tiramisù, completare con la crema di latte e guarnire con il caffè macinato e un savoiardo inzuppato.

*Prepare the coffee. Prepare the milk cream with the help of a home milk frother.
Pour 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso into the glass and add 20 ml of Tiramisu liqueur. Complete with the milk cream and garnish with ground coffee and a coffee-soaked ladyfinger.*

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Liquore al Tiramisù
Crema di latte
Caffè macinato
Savoiaridi

*Coffee
Tiramisu liqueur
Milk cream
Ground coffee
Ladyfingers*



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Hermanos, la nostra miscela con elevata presenza di Robusta.

For this cocktail, we recommend using Hermanos, our blend with a high Robusta presence.



MIX & COFFEE



Sciroppo
di
Rose



Caffè
Higokan

Red Rose Espresso Tonic

Any time - Long drink

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè. Inserire nel bicchiere il ghiaccio.
Versare prima nel bicchiere 20 ml di sciroppo alle Rose,
poi una bottiglietta di acqua tonica da 20 cl di buona
qualità. Completare con 35 ml di caffè moka o 25 ml di
caffè espresso ristretto.
Guarnire con la scorza d'arancia.

*Prepare the coffee. Place ice in the glass.
First, pour 20 ml of Rose syrup into the glass, then add a
20 cl bottle of good quality tonic water. Complete with 35
ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso.
Garnish with orange zest.*

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Acqua Tonica
Sciroppo di Rose
Ghiaccio
Scorza d'arancia

*Coffee
Tonic Water
Rose Syrup
Ice
Orange zest*



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Home, la miscela in grani per chi ama la fragranza del caffè appena macinato.
For this cocktail, we recommend using Home, our whole bean coffee blend for those who love the fragrance of freshly ground coffee.



MIX & COFFEE



CHICCHI
• 20 •



ZUCCHERO
di LAHHA
liquido



SHAKER



VODKA



CAFFÈ
MOKKA



KAHLUA

Espresso Martini

After dinner

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè e lasciare raffreddare. Versare dei cubetti di ghiaccio nella coppa Martini per raffreddare il bicchiere. Versare in uno shaker alcuni cubetti di ghiaccio, 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto, lo zucchero di canna liquido a piacere, 15 ml di Kahlua, 15 ml di Vodka e shakerare energicamente.

Versare il drink nel bicchiere con l'aiuto dello strainer per trattenere il ghiaccio.

Guarnire con qualche chicco di caffè.

Prepare the coffee and let it cool. Place ice cubes in a Martini glass to chill it. Put some ice cubes in a shaker, add 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso, add brown sugar syrup to taste, 15 ml of Kahlua, and 15 ml of Vodka, then shake vigorously. Pour the drink into the glass using a strainer to retain the ice. Garnish with a few coffee beans.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Zucchero di canna
liquido
Kahlua
Vodka
Chicchi di caffè

*Coffee
Liquid cane sugar
Kahlua
Vodka
Coffee beans*



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Guatemala LTD ED, il nostro monorigine in grani certificato CSC®.

For this cocktail, we recommend using our Guatemala LTD ED, our CSC®-certified single-origin coffee beans.



MIX&COFFEE



PANNA



CAFFÈ
MOKA



TOPPING
CIOCCOLATO



Vaniglia Coffee Delicious

After dinner

Preparazione | *Preparing*

Preparare la bevanda caffè e lasciare raffreddare.
Versare il topping al cioccolato guarnendo le pareti interne del bicchiere creando delle venature.
Inserire una pallina di gelato alla vaniglia, versare 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto e 20 ml di Baileys.
Completare con un ciuffo di panna montata.
Guarnire con il topping al cioccolato.

*Prepare the coffee beverage and let it cool.
Decorate the inner walls of the glass with chocolate topping. Add a scoop of vanilla ice cream, pour 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso, and 20 ml of Baileys. Finish with a dollop of whipped cream. Garnish with chocolate topping.*

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Gelato alla vaniglia
Topping al cioccolato
Baileys
Panna

*Coffee
Vanilla ice cream
Chocolate topping
Baileys
Cream*



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Biondo, la nostra miscela tostata chiara.

For this cocktail, we recommend using Biondo, our lightly roasted blend.



MIX & COFFEE



ROSEMARY



GIALLINO

CAFFÈ
MOKA



SPREMIUTA
& ARZONICA



Iced Coffee Orange Juice

Any time
Afternoon drink

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè e lasciare raffreddare. Inserire nel bicchiere il ghiaccio, la spremuta d'arancia fresca e 15 ml di vodka.

Versare 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto. Guarnire con il rosmarino.

Prepare the coffee and let it cool. Place ice in the glass, add freshly squeezed orange juice, and 15 ml of vodka. Pour 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso. Garnish with rosemary.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Spremuta d'arancia
Ghiaccio
Vodka
Rosmarino

*Coffee
Freshly squeezed orange
Juice
Ice
Vodka
Rosemary*



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Linea Oro, la nostra miscela studiata per le esigenze di qualità del consumo familiare.

For this cocktail, we recommend using Linea Oro, our blend designed to meet the quality needs of household consumption.



MIX&COFFEE



BEVANDA
CAFFÈ



SUCCO
LIME



CANHELLA



RUM
SCURO



ZUCCHERO
CANNA



ACQUA



Grog Coffee History

Any time

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè. Versare in un pentolino 400 ml di acqua e 40 grammi di zucchero di canna e portare a ebollizione. Togliere il pentolino dal fuoco e versare 40 ml di rum scuro, 40 ml di lime spremuto ed infine 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto.

Mescolare il tutto e versare in una tazza guarnendo con una fetta di lime e una stecca di cannella.

Prepare the coffee.

In a saucepan, pour 400 ml of water and 40 grams of brown sugar, and bring to a boil. Remove the saucepan from heat and add 40 ml of dark rum, 40 ml of freshly squeezed lime juice, and finally, 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso. Stir everything together. Pour into a cup, garnishing with a slice of lime and a cinnamon stick.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Rum scuro
Zucchero di canna
Acqua
Cannella

*Coffee
Dark rum
Lime juice
Brown sugar
Water
Cinnamon*



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Arabica Blend, una selezione di caffè arabica per veri intenditori.

For this cocktail, we recommend using Arabica Blend, a selection of Arabica coffee for true connoisseurs.



MIX&COFFEE



CAFFÈ



PANNA
LIQUIDA



ZUCCHERO
CANNIA



CACAO
IN POLVERE



IRISH
whiskey

Irish Coffee

Any time

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè. Versare in un pentolino 40 ml di Whiskey e due cucchiaini di zucchero di canna, riscaldare il tutto senza esagerare, mescolando fino allo scioglimento dello zucchero.

Versare questo preparato in un bicchiere assieme a 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto, spolverare con il cacao in polvere e infine versare molto lentamente la panna liquida.

Prepare the coffee.

In a saucepan, pour 40 ml of Irish Whiskey and two tablespoons of brown sugar. Heat it up gently, stirring until the sugar dissolves.

Pour this mixture into a glass along with 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso. Dust it with cocoa powder, and finally, pour the liquid cream very slowly.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Irish Whiskey
Zucchero di canna
Panna liquida
Cacao in polvere

*Coffee
Irish Whiskey
Brown sugar
Liquid cream
Cocoa powder*



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Linea Rossa, la nostra miscela studiata per il consumo familiare.

For this cocktail, we recommend using Linea Rossa, our blend created while taking into consideration the needs of household consumption.



MIX&COFFEE

CIOCCOLATO
IN POLVERE



LIQUORE
AMARETTO



CAFFE'
MOKA



AMARETTI
PANNA

BEVANDA
MANDORLA



PANNA



Amaretto Cioccolato

After dinner

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè. Versare in un pentolino 250 ml di latte di mandorla e una busta di preparato per la cioccolata. Posizionare sopra una fiamma dolce e mescolare. Aggiungere successivamente 40 ml di liquore Amaretto e infine 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto per ottenere un preparato di bassa densità. Versare in un bicchiere, aggiungere la panna e guarnire con gli amaretti.

Prepare the coffee.

In a saucepan, pour 250 ml of almond milk and a packet of powdered chocolate mix. Place it over low heat and stir. Add 40 ml of Amaretto liqueur, and finally, 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso to create a low-density mixture. Pour into a glass, add the cream, and garnish with amaretti cookies.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè
Latte di mandorla
Liquore Amaretto
Preparato per
cioccolata in polvere
Amaretti
Panna

*Coffee
Almond milk
Amaretto liqueur
Powdered chocolate mix
Amaretti cookies
Cream*

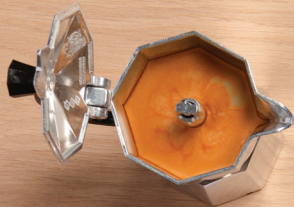


Per questo cocktail vi consigliamo di usare Ethiopia LTD ED, il nostro monorigine in grani certificato CSC®.

For this cocktail, we recommend using Ethiopia LTD ED, our CSC®-certified single-origin coffee beans.



MIX&COFFEE



BEVANDA
CAFFÈ



VOV



CACAO
in POLVERE



PANNA
MONTATA



SCAGLIE
CIOCCOLATO



BRANDY

Bombardino Coffee

After dinner

Preparazione | *Preparing*

Preparare il caffè. Versare 120 ml di liquore all'uovo in un pentolino, scaldandolo dolcemente e aggiungere 40 ml di brandy mescolando il tutto.

Versare questo preparato in un bicchiere, aggiungere 35 ml di caffè moka o 25 ml di caffè espresso ristretto e coprire con la panna montata.

Guarnire con il cacao e le scaglie di cioccolato bianco.

Prepare the coffee. In a saucepan, pour 120 ml of eggnog liqueur and gently heat it up. Add 40 ml of brandy while stirring. Pour this mixture into a glass. Add 35 ml of moka coffee or 25 ml of intense ristretto espresso and cover with whipped cream. Garnish with cocoa powder and white chocolate shavings.

Preparation for two people.

Ingredienti | *Ingredients*

Caffè

Liquore all'uovo

Brandy

Panna montata

Scaglie di cioccolato bianco

Cacao in polvere

Coffee

Eggnog liqueur

Brandy

Whipped cream

White chocolate shavings

Cocoa powder



Per questo cocktail vi consigliamo di usare Espresso di piantagione CSC®, la nostra miscela di caffè Arabica selezionati certificati CSC®.

For this cocktail, we recommend using Espresso di piantagione CSC®, our blend of selected Arabica coffees certified by CSC®.





Espresso di
Piantagione



Dolce



JaBIMo



Hermanos



Home



Biondo



Monorigine
Colombia



Monorigine
Etiopia



Arabica Blend



Caffè Nativo



Linea Oro



Linea Rossa



Goppion Caffè Spa
Via Terraglio, 48
31022 Preganziol (TV) Italia
www.goppioncaffè.it
