



[www.sarandrea.it](http://www.sarandrea.it)

CATALOGO  
PRODOTTI



SARANDREA  
Dal 1918  
*una storia naturale*  
www.sarandrea.it



**Sambuca Vecchia**

Sambuca vecchia 70 cl - 42 gradi

## SAMBUCA VECCHIA

Liquore a base di distillato di fiori di Sambuco ( *Sambucus nigra* ) ed infuso di diverse specie di anice.

La particolare formula degli ingredienti : alcool di ottima qualità, acqua delle fresche limpide sorgenti dei Monti Ernici, zuccheri finissimi altamente solubili , combinazioni di diverse specie di anice e distillato di fiori di Sambuco, le donano un gusto unico, sommamente piacevole , marcatamente distinto e aromatico non paragonabile ad altri prodotti in commercio. La “Sambuca Sarandrea” si distingue perché è il risultato di un bouquet ormai collaudato da secoli che si esprime al meglio grazie alla ricchezza delle proprietà aromatiche e terapeutiche delle piante utilizzate.

L'unica Sambuca con il “ Distillato di Fiori di Sambuco” , ricetta tramandata ai posteri attraverso un prezioso semplicitario per mano di un paziente Erborista e Fitologo Certosino che studiò attentamente la “Podestas Herbarum et Usum Medendi” riallacciandosi all'Abazia di Montecassino, da cui ebbe origine e vita la famosa “Scuola Salernitana”.

La “Sambuca Sarandrea” è qualificata “Vecchia” , quindi, perché usa ancora l'antica formula Certosina, dosata sapientemente in ogni suo elemento componente.

Nel 1961, Papa Giovanni XXIII, dopo aver gustato la nostra Sambuca, volle esprimere il Suo gradimento con uno scritto autografo con il quale autorizzò la “Liquoreria Marco Sarandrea” a fregiarsi del titolo di “Ditta Fornitrice dello Stato Vaticano”. Per queste ed altre ragioni storiche , chimiche e scientifiche, la “Sambuca Vecchia Sarandrea” rimane inconfondibile ed insuperabile.

L'intenditore può constatarne gli effetti da come il gusto si distribuisce sul palato , ai lati della lingua e dalla sua lunga e gradevole permanenza.

Grazie al suo bouquet profumato, oltre che bevuta liscia, risulta ottima accompagnata al caffè, al cioccolato fondente e per preparare ottimi dessert freschi a base di ricotta e cioccolato.

70 cl.	42 % vol.	12.50 €
150 cl.	42% vol.	23.50 €

*Liquor made from distilled flowers of elderberry (Sambucus nigra) and infusion of different species of anise.*

*The special formula of ingredients - alcohol of excellent quality, fresh and clear water of the Ernici springs, highly soluble fine sugars, combinations of different species of anise and distilled flowers of elderberry (Sambucus Nigra) - give it a unique taste that cannot be compared to other products on the market.*

*The “Sambuca Sarandrea “ stands out because it is the result of a bouquet, tried and tested by the centuries, that is at its best thanks to the richness of aromatic and therapeutic properties of the plants used.*

*The only Sambuca with the “Distillate Elder Flowers,” recipe handed down to posterity through a precious “semplicitario” (easy book) through a patient herbalist and Certosino botanist who studied carefully the “Podestas Herbarum et Usum medend “ referring back to the Abbey of Montecassino, from which originated the famous “School of Salerno.”*

*The Sambuca Vecchia Sarandrea is qualified as “Old” because it still uses the old Certosina formula dosed carefully in its entirety component.*

*In 1961, Pope John XXIII, after enjoying our Sambuca, wanted to express his liking it with an autograph with which authorized the “Liquoreria Marco Sarandrea” to use the title of “Sole Supplier of the Vatican State”.*

*For these and other historical, chemical, and scientific reasons, the “Old Sambuca Sarandrea” remains unique and unsurpassed.*

*The connoisseur can observe its effects on how the taste is distributed on the palate, the sides of the tongue, and its long and pleasant persistence.*

*Thanks to its fragrant bouquet, other than plain, it is very good accompanied with coffee, dark chocolate and to prepare delicious, fresh desserts made with ricotta cheese and chocolate.*



**SARANDREA**

*Dal 1918*

*una storia naturale*

[www.sarandrea.it](http://www.sarandrea.it)



Limoncello 70 cl - 30 gradi  
Arancino 70 cl - 30 gradi

## LIMONCELLO

Liquore a base di infuso di scorze di limoni.

Un raffinato liquore tramandato dalla tradizione casalinga mediterranea ottenuto dall'infusione di scorze di limoni non trattati in alcool di primissima qualità e zuccheri scelti.

La ristretta zona di coltivazione dalla quale provengono i profumatissimi limoni utilizzati è localizzata sulla fiorente Isola di Ponza, microclima ideale per la crescita di frutti saporiti e profumati. Tutte le essenze che si sprigionano grazie all'infusione, vengono esaltate al meglio se gustato ghiacciato.

Ottimo digestivo a fine pasto e per una pausa rinfrescante e dissetante con aggiunta di acqua tonica.

70 cl. 30 % vol. 10.20 €

*Liquor made from an infusion of lemon peels.*

*A fine liqueur handed down by Mediterranean home tradition obtained from the infusion of untreated lemon peels in alcohol of the highest quality and sugars chosen.*

*The limited area of cultivation from which come the fragrant lemons used is located on the flourishing Island of Ponza, the ideal microclimate for growing tasty and fragrant fruits. All the essences that are released thanks to the infusion are best enhanced when eaten frozen.*

*Good digestive after a meal and refreshing and thirst-quenching with the addition of tonic water.*

## ARANCINO

Liquore a base di infuso di scorze di arance.

Un raffinato liquore tramandato dalla tradizione casalinga mediterranea ottenuto dall'infusione di scorze di arance non trattate in alcool di primissima qualità e zuccheri scelti.

Tutte le essenze che si sprigionano grazie all'infusione, vengono esaltate al meglio se gustato ghiacciato.

Ottimo digestivo a fine pasto e per una pausa rinfrescante e dissetante con aggiunta di acqua tonica.

70 cl. 30 % vol. 10.20 €

*Liquor made from an infusion of orange peels.*

*A fine liqueur handed down by Mediterranean home tradition obtained from the infusion of untreated orange peels in alcohol of the highest quality and sugars chosen.. All the essences that are released thanks to the infusion are best enhanced when eaten frozen.*

*Good digestive after a meal and refreshing and thirst-quenching with the addition of tonic water.*



**SARANDREA**

*Dal 1918  
una storia nata  
www.sarandrea.it*



## Sambuca

Sambuca al Rhum 70 cl - 40 gradi  
Sambuca al Caffè 70 cl - 40 gradi  
Sambuca alla Menta 70 cl - 40 gradi

## SAMBUCA CAFFE'

Liquore a base di distillato di fiori di Sambuco ( *Sambucus nigra* ) ed infuso di caffè  
La particolare formula degli ingredienti della Sambuca Vecchia Sarandrea abbinata all'infuso delle migliori miscele di caffè rendono questo liquore unico nel gusto, piacevole al palato, marcatamente distinto e aromatico. Ottimo sia a temperatura ambiente che ben ghiacciato si presta come digestivo o per una pausa rilassante abbinato a pasticceria di qualità per esaltarne il gusto profumato.

70 cl. 40 % vol. 12.50 €

*Liquor made from distilled flowers of elderberry (Sambucus nigra) and brewed coffee.  
The special formula of ingredients of Sambuca Vecchia Sarandrea combined with the infusion of the best blends of coffee make this liqueur unique in its taste, pleasing to the palate, markedly distinct and aromatic.  
Excellent at room temperature and well chilled, as a digestive or for a relaxing break combined with haute patisserie to enhance the fragrant taste.*

## SAMBUCA MENTA

Liquore a base di distillato di fiori di Sambuco ( *Sambucus nigra* ) ed infuso di menta  
Un abbinamento perfetto tra la Sambuca Vecchia Sarandrea e l'infuso di menta ci dona un liquore altamente digestivo esaltato dalle ben note attività della menta. Il suo gusto marcatamente aromatico si esprime al meglio se ben ghiacciato e si presta bene sia come digestivo che per una pausa rilassante e rinfrescante in compagnia di pasticceria di qualità.

70 cl. 40 % vol. 12.50 €

*Liquor made from distilled flowers of elderberry (Sambucus nigra) and infused with mint  
A perfect match between the Sambuca Vecchia Sarandrea and the infusion of mint that gives us a digestive liqueur highly complimented by the well-known properties of mint.  
Its taste, markedly aromatic, is better expressed if well chilled. It is great both as a digestive and for a relaxing and refreshing break, with haute patisserie.*

## SAMBUCA RHUM

Liquore a base di distillato di fiori di Sambuco ( *Sambucus nigra* ) e Rhum. L'alta qualità della nostra Sambuca Vecchia Sarandrea unita ad un eccellente Rhum compongono una sinergia di aromi e profumi che rendono questo liquore unico. La sua massima espressione la raggiunge accompagnando la degustazione di raffinati cioccolatini fondenti e pasticceria di qualità, oltreché gustato liscio per una pausa rilassante.

70 cl. 40 % vol. 12.50 €

*Liquor made from distilled flowers of elderberry (Sambucus nigra) and Rhum.  
The high quality of our Sambuca Vecchia Sarandrea combined with an excellent Rhum give a synergy of flavors and aromas that make this liqueur unique.  
It reaches its highest expression when enjoyed with fine dark chocolate and pastry quality, as well as enjoyed plain for a relaxing break.*



**SARANDREA**

*Dal 1918*  
*una storia naturale*  
[www.sarandrea.it](http://www.sarandrea.it)



Liquore Mentuccia 50 cl - 40 gradi  
Liquore Mela Cerba 50 cl - 21 gradi  
Liquore Fragolino 50 cl - 25 gradi  
Liquore Rattafia 50 cl - 30 gradi

## MENTUCCIA DELL' APPENNINO

Liquore a base di infuso di Mentuccia ( *Calamintha nepeta*) con rametti in infusione. Questo liquore così particolare ed unico rappresenta al meglio la filosofia della nostra azienda. Alcool di prima qualità e piante raccolte nel loro periodo balsamico nell'Orto del Centauro messe in infusione, zuccheri finissimi per donare la giusta fluidità ed acqua di sorgente. Questi gli unici ingredienti che ci regalano un liquore profumato e raffinato nel gusto. E' un liquore, infatti, che va in produzione solamente nel periodo di reperibilità delle piantine , ossia da Maggio a Luglio. Ottimo digestivo grazie alle proprietà della mentuccia che trova largo uso anche nella cucina tipica laziale. Va gustato liscio oppure ben ghiacciato sia come digestivo che per una pausa rinfrescante.

50 cl. 40% vol. **10.50 €**

*Liquor made from an infusion of Pennyroyal roots (Calamintha nepeta) with shoots in infusion. This liquor so special and unique best represents the philosophy of our company. An infusion of first-quality alcohol and plants harvested in their balsamic period in the Garden of the Centaur, fine sugars to give the correct flow and spring water. These are the only ingredients that give us a liqueur flavored and refined in taste. It is a liquor, in fact, that goes into production only in the period of availability of the plants, that is from May to July. Great digestive, thanks to the excellent digestive properties of mint that is widely used also in the cuisine of Lazio. It should be enjoyed straight or well chilled as a digestive or for a refreshing break.*

## LIQUORE MELA CERBA

Liquore a base di succo di mela 11%. Puro succo di mela miscelato sapientemente con alcool di altissima qualità e zuccheri finissimi ci donano un liquore a bassa gradazione (21°) dal gusto delicato della mela verde che si presta a tutte le occasioni . Ottimo ben freddo in qualsiasi momento della giornata , sul gelato o accompagnato da pasticceria di qualità.

50 cl. 21% vol. **8.40 €**

*Liquor made from apple juice 11%. Pure apple juice blended skillfully with high quality alcohol and sugars give us a fine low-alcohol (21 °) liqueur with a delicate taste of green apple that is suitable for all occasions.*

*Very, very cold at any time of the day, on ice cream, or with haute patisserie.*

## LIQUORE FRAGOLINO

Liquore a base di succo di Fragole con Fragoline di Bosco in infusione. Il gusto gradevole e delicato delle fragoline di bosco in un liquore dalla media gradazione ci regalano un'armonia di aromi e profumi adatti ad accompagnare pasticceria di qualità e a donare al gelato un gusto unico. Ottimo anche gustato liscio ben freddo.

50 cl. 25% vol. **9.90 €**

*Liqueur based on strawberry juice with wild strawberries in infusion.*

*The pleasant and delicate taste of wild strawberries in a liquor of moderate gradation give us a harmony of flavors and fragrances suited to accompany quality confectionery and to give a unique taste to ice cream. Excellent also enjoyed plain and chill.*

## LIQUORE RATTAFIA

Liquore a base di infuso vinoso di visciole al 30 %. La Rattafia è un liquore preparato con un infuso di visciole con aggiunta di cannella. La storia dice che il suo nome curioso è derivato dall'antica formula di rito "ut rata fiat" ("affinchè siano mantenuti i patti") formula usata dai plenipotenziari quando , siglato un accordo, mettevano il suggello di un brindisi con tale liquore a garanzia del patto sottoscritto. Nelle famiglie ciociare ed abruzzesi la stessa tradizione ha avuto seguito nelle contrattazioni matrimoniali tra i genitori dei ragazzi che si apprestavano alle nozze. Da qui il la derivazione del nome infatti : ut rata fiat – Rattafia. E' quindi un liquore dal gusto morbido ma deciso adatto a tutte le situazioni, ottimo sia a temperatura ambiente che ghiacciato ed accompagna degnamente pasticceria di qualità e finissimo cioccolato.

50 cl. 30% vol. **10.30 €**

*Liquor made from a winey infusion of sour cherries (Prunus cerasus) to 30% The Rattafia is a liqueur made with an infusion of sour cherries with the addition of cinnamon. The story says that his curious name is derived from the ancient ritual formula "ut installment fiat" (so that the pacts are maintained), used by the plenipotentiaries when an agreement was signed, and they put the seal of a toast with this liqueur to guarantee the signed covenant. In Ciociare and Abruzzi families the same tradition has been followed in marriage negotiations between the parents of the bride and the groom. Hence the derivation of the name in fact: ut installment fiat - Rattafia Then it is a liqueur with a soft but firm flavor suitable for all occasions. Excellent at room temperature or frozen, it can be enjoyed with haute patisserie and fine chocolate.*



**SARANDREA**

*Dal 1918  
una storia naturale*  
[www.sarandrea.it](http://www.sarandrea.it)



*Absinthium*

Liquore Absinthium 50 cl - 68 gradi

## ABSINTHIUM

Liquore all'assenzio.

Finissimo liquore prodotto con l'antica ricetta del XIX sec. con metodo tradizionale, per garantire che il sapore, il bouquet, il colore, siano autentici. L'Assenzio "ABSINTHIUM" contiene tutti gli ingredienti e le erbe tradizionali utilizzati nella ricetta originale. La produzione comporta la macerazione delle piante ed il successivo processo di distillazione, che non è il metodo più rapido, né il più economico di produrre l'assenzio, ma assicura che quando ve ne versate un bicchiere, avrete come garanzia "l'esperienza completa dell'Absinthium". Il primo assenzio disponibile in commercio comparve nel 1792, con la gradazione alcolica di 68°. La stessa del nostro Absinthium, che contiene appunto l'Assenzio maggiore (da cui il nome) che è la pianta determinante della ricetta, spesso dimenticata e del tutto assente in altre preparazioni simili che utilizzano come sostituto altre piante come l'Artemisia volgare o l'Abrotano. Liquore tanto discusso quanto decantato. Ricetta messa a punto nel 1792 da Pierre Ordinaire, medico francese, come tonico e toccasana, l'assenzio divenne così famoso che anche altri cominciarono a distillarlo e fu soprannominato "La Fata Verde". Nacque così la bevanda dei poeti maledetti e dei dongiovanni, fu l'ispirazione del modo di vivere Bohemienne e la bevanda preferita da artisti come Van Gogh, Picasso, Rimbaud, Toulouse-Lautrec, Emile Zola ed Ernest Hemingway, il quale dichiarò di amare l'assenzio per i suoi effetti "di far cambiare le idee". Nel 1915, l'assenzio viene vietato in Francia ma in Italia cominciava la diffusione dell'ABSINTHIUM Sarandrea sulla base della ricetta originale. Nel 1931, dopo un referendum pubblico sotto la monarchia Italiana, l'assenzio viene vietato. Nel 1998 avviene la riabilitazione da parte dell'Unione Europea che ne consente la vendita legale. Nel 2003, l'ABSINTHIUM Sarandrea con gradazione e ricetta originale, viene acclamato dalla critica per la sua finezza ed autenticità. L'ABSINTHIUM si consuma diluito con acqua ghiacciata e zucchero, seguendo il "rito" originario. Si versa una parte di ABSINTHIUM nel bicchiere, poi si appoggia sul bordo dello stesso uno speciale cucchiaino fessurato sul quale si adagia una zolletta di zucchero sciolta con una dose doppia (fino a 5 volte) di acqua ghiacciata. Lo zucchero misto all'acqua che penetra nelle fessure va ad intorbidire il "veleno verde" già versato nel bicchiere addolcendone la proverbiale amarezza: un rito magico di trasfigurazione del liquido che diventa verdastro opalescente.

50 cl. 68 % vol. 18.20 €

### *Absinthe Liquor.*

*Fine liqueur made from an ancient recipe of the nineteenth century, with the traditional method, to ensure that the flavor, bouquet, and color are authentic. Absinthe "Absinthium" contains all the ingredients and traditional herbs used in the original recipe. The production involves the maceration of plants and the subsequent distillation process, which is not the fastest, nor the cheapest to produce absinthe, but it ensures that when you pour a glass, you'll have "the full experience of "Absinthium". The first commercially available absinthe appeared in 1792, with the alcohol content of 68°, the same of our Absinthium, which contains precisely absinthe (hence the name) which is the determinant of the plant recipe, often forgotten and completely absent in other similar preparations that use other plants as substitutes such as Artemisia vulgaris or Abrotanum. Liqueur as discussed as much as it is vaunted. Recipe developed in 1792 by Pierre Ordinaire, a French physician, as a tonic and elixir, absinthe became so famous that even others began to distill it and was nicknamed "The Green Fairy". Thus was born the drink of the damned poets and womanizers, that was the inspiration of the Bohemian way of life and the favorite drink by artists such as Van Gogh, Picasso, Rimbaud, Toulouse-Lautrec, Emile Zola, and Ernest Hemingway, who said he loved absinthe for "its effects to change ideas." In 1915, absinthe was banned in France, but in Italy the ABSINTHIUM Sarandrea began spreading based on the original recipe. In 1931, after a public referendum under the Italian monarchy, absinthe is prohibited. In 1998, the rehabilitation is done by the European Union that allows the legal sale. In 2003, the Absinthium Sarandrea with original gradation and recipe received critical acclaim for its finesse and authenticity. The Absinthium is consumed diluted with ice water and sugar, following the original "ritual." Pour a part of Absinthium in the glass, then lay on the edge a special cracked teaspoon on which sits a lump of sugar dissolved with a double dose (up to 5 times) of ice water. Sugar mixed with water penetrates into the slots and goes to roil the "poison green" already poured into the glass, sweetening the proverbial bitterness: a magic ritual of transfiguration of the liquid that becomes greenish opalescent.*



**SARANDREA**

*Dal 1918*  
*una storia naturale*  
[www.sarandrea.it](http://www.sarandrea.it)



**Grappa**

Grappa Perfectissima 70 cl - 40 gradi  
Grappa e miele 50 cl - 36 gradi

## GRAPPA PERFECTISSIMA

La limpidezza e la purezza di questa grappa rendono appropriata l'antica denominazione di "AQUA PERFECTISSIMA". Nella sua tersa trasparenza il segno dei cieli puliti, nel suo straordinario sapore il segno di una forza che è quello proprio della natura "Distillare è imitare il sole..." Così Dioscoride Pedacio, nel I sec. d.C. riassumeva sinteticamente un fatto che aveva nel terreno un riflesso divino. Perfettamente coerente con la radice culturale basata sulla credenza che le bevande alcoliche avvicinarsero agli dei, tanto da renderli quasi immortali. In tutte le antiche religioni, infatti, la bevanda alcolica era prerogativa della divinità e particolarissima concessione agli umani. E' da questa originaria matrice che prenderanno l'avvio le prime pratiche distillatorie protette dal segreto e riservate solo a pochi.

La larga diffusione odierna delle grappe, fa sì che la scelta debba ricadere solo su vinacce di qualità, sapientemente distillate secondo la millenaria equazione della distillazione:  
materia prima di ottima qualità + alambicco = AQUA PERFECTISSIMA

70 cl. 40 % vol. 13.90 €

*The clarity and purity of this grappa make it appropriate the ancient name of "AQUA PERFECTISSIMA". In its terse transparency the sign of clear skies, in its extraordinary flavor the sign of a force that is inherent in nature.*

*"Distillation means imitating the sun ...." So Pedanius Dioscorides in the first century A.D. briefly summarized a fact that had on earth its divine reflection. Perfectly consistent with the cultural roots based on the belief that alcoholic beverages drew near to the gods, so as to make them almost immortal. In all ancient religions in fact, the alcoholic beverage was the prerogative of divinity and very special concession to humans. And it is from this original matrix that will take the start of the first distilling practices kept secret and reserved only for the few.*

*Today the prevalence of grappa makes the choice fall only on quality vinasse, carefully distilled according to the thousand-year old equation of distillation: raw material of excellent quality + still = AQUA PERFECTISSIMA.*

## GRAPPA E MIELE

50cl - 36 gradi 9.90 €



**SARANDREA**

*Dal 1918  
una storia naturale*  
www.sarandrea.it



Liquore Liquirizia 50 cl - 25 gradi  
Crema Cioccolato 50 cl - 17 gradi  
Crema Absinthium 50 cl - 20 gradi  
Etichette personalizzabili

## LIQUORE LIQUIRIZIA

Liquore a base di estratto naturale di liquirizia. ( *Glycyrrhiza glabra*) Liquore fortemente caratterizzato dal gusto intenso ed armonico dell'estratto naturale di liquirizia unito ad alcool di altissima qualità e zuccheri finissimi che ne esaltano il profumo e l'aroma ,lasciando intatte tutte le sue proprietà digestive, antinfiammatorie e depurative . Ottimo gustato ben ghiacciato ed in qualsiasi occasione lascia al palato un gusto unico e fresco.

50 cl. 25% vol. 8.60 €

*Liquor made from natural extracts of licorice. (Glycyrrhiza glabra).*

*Liquor strongly characterized by intense and harmonious taste of a natural extract of licorice, combined with alcohol of the highest quality and finest sugars that enhance the aroma and flavor, leaving intact its digestive, anti-inflammatory and cleansing characteristics.*

*Great very well chilled, can be enjoyed on any occasion, leaves to the palate a unique and fresh taste.*

## CREMA CIOCCOLATO

Liquore a base di cioccolato E' il liquore dei golosi, denso, dolce e "cioccolatoso".

I suoi ingredienti sono costituiti da latte , panna , cacao e cioccolato a gradazione alcoolica modesta.

Si consiglia di consumarlo a temperatura ambiente e non metterlo in frigorifero, altrimenti, oltre ad essere di difficile miscita, il palato non gioirà dell'irrinunciabile gusto.

50 cl. 17 % vol. 8.40 €

*Chocolate Liqueur*

*It is the liquor of the gluttonous, dense, sweet and "chocolaty". Its ingredients are made from milk, cream, cocoa, and chocolate in modest alcohol content. It is recommended to consume at room temperature and not chilled, otherwise, in addition to being difficult to mix, the palate will not rejoice in the undeniable taste.*

## CREMA ABSINTHIUM

Liquore crema all'assenzio.

La base di questa raffinata bevanda è l'ABSINTHIUM, prodotto con metodo tradizionale con tutti gli ingredienti e le erbe tradizionali utilizzati nella ricetta originale del XIX sec.. La produzione comporta la macerazione delle piante ed il successivo processo di distillazione per garantire che il sapore, il bouquet ed il colore siano autentici. Il connubio con crema di latte di qualità ci regala una gustosa e cremosa variante.

Tutta la magia della "Fata Verde" in un liquore delicato, cremoso , dalla bassa gradazione (20°) che può essere gustato in qualsiasi momento, con ghiaccio o senza, sul gelato o per accompagnare ottimo cioccolato fondente.

50 cl. 20 % vol. 13.70 €

*Absinthe Liqueur Cream.*

*The basis of this drink is the refined absinthe, produced using the traditional method with all the ingredients and traditional herbs used in the original recipe of the nineteenth century. The production involves the maceration of the plants and the subsequent distillation process to ensure that the flavor, the bouquet, and the color are authentic.*

*The combination of quality milk cream gives a delicious and creamy variation.*

*All the magic of the "Green Fairy" in a delicate, creamy, low-alcohol (20 °) liqueur, which can be enjoyed at any time, with or without ice, on ice cream or to accompany excellent dark chocolate.*



**SARANDREA**

*Dal 1918*

*una storia naturale*

[www.sarandrea.it](http://www.sarandrea.it)



**Amaro**

Amaro San Marco 70 cl - 30 gradi

Vecchio Amaro Ciociaria 70 cl - 30 gradi

## AMARO S. MARCO

Liquore a base di infuso di erbe officinali.

Questo liquore nasce intorno al 1920, alla fine della Prima Guerra Mondiale, quando il Cappuccino Paolo Sarandrea, dopo aver lasciato l'incarico di Cappellano Militare, riprese i suoi studi di erborista con l'intento di mettere in evidenza le virtù delle piante officinali che abbondano sui Monti Ernici, traendone benefici nel campo liquoristico. Supportato dal fratello, Marco Sarandrea, mise a punto le antiche ricette di liquori medicinali, quale appunto, il liquore "Biosfero" tonico ricostituente, ovvero l'attuale "AMARO S. MARCO". Le piante che lo caratterizzano hanno la funzione comune di stimolare la digestione, regolare il flusso biliare, proteggere il fegato, regolare la diuresi e le funzioni intestinali oltre che qualità antispasmodiche ed antinfiammatorie. Tutte proprietà che le piante utilizzate esplicano al massimo messe in infusione in alcool di ottima qualità ed acqua di sorgente. Le giuste quantità degli ingredienti sapientemente dosati, rendono l'Amaro S. Marco un liquore di altissimo livello con proprietà che vanno oltre il semplice digestivo.

Gustato a fine pasto sia liscio che con ghiaccio o come aperitivo, l'Amaro S. Marco, ci regala comunque una pausa sensoriale piena di gradevoli aromi e profumi.

70 cl. 30 % vol 10.90 €

*Liquor made from an infusion of herbs.*

*This liquor was born around 1920, at the end of the First World War, when the Capuchin Paolo Sarandrea, after leaving the post of military Chaplain, resumed his studies as herbalist with the intention of highlighting the virtues of medicinal plants that abound on Ernici Mountains, and benefitting in liqueurs. Supported by his brother, Marco Sarandrea, he perfected the ancient recipes of medicinal liquors, such as the liquor "Biosfero" a regenerative tonic that is "Amaro S. Marco". The plants that characterize it have the common function of stimulating digestion, regulating the flow of bile, protecting the liver, regulating diuresis and bowel functions, as well as antispasmodic and anti-inflammatory qualities. All properties of the plants used exert their potential, to the utmost, when infused in alcohol and high-quality spring water. The right amounts of ingredients, carefully dosed, make the Amaro San Marco a high quality liquor with properties that go beyond the simple digestive. Enjoyed after a meal, plain or with ice, or as an aperitif, Amaro San Marco, however, gives us a sensory break full of pleasant aromas and fragrances.*

## VECCHIO AMARO CIOCIARIA

Liquore a base di infuso di erbe aromatiche e scorze di agrumi. Il giusto grado alcoolico (30°) esalta la perfetta armonia della ricetta del VECCHIO AMARO CIOCIARIA.

Infuso di erbe digestive e toniche con scorze di arancia e mandarino rendono questo liquore un ottimo digestivo dal gusto morbido con caratteristiche note che deliziano il palato lasciando aromi e profumi unici. Ottimo gustato liscio o con ghiaccio ed una fetta di arancia ma anche flambèe per una pausa rilassante.

70 cl. 30 % vol 10.90 €

*Liquor made from an infusion of herbs and citrus peel. The right alcohol degree (30 °) enhances the harmony of the recipe VECCHIO AMARO CIOCIARIA.*

*Infusion of digestive and tonic herbs with orange and tangerine peels, it makes this liqueur an excellent digestive of soft taste, with known characteristics that delight the palate leaving flavors and scents.*

*Great enjoyed straight or with ice and a slice of orange, as well as flambé for a relaxing break.*



**SARANDREA**

*Dal 1918*

*una storia naturale*

[www.sarandrea.it](http://www.sarandrea.it)



*Liquore Niente*

Liquore Niente 70 cl - 40 gradi

## LIQUORE NIENTE

Liquore a base di infusi di erbe. Un raffinato liquore tramandato dal nostro ricettario storico.

Aromatico, profumato ed unico nel gusto

Può essere consumato liscio, come correzione nel latte, come bagna per pasticceria e per la preparazione di ottimi dolci a base di ricotta.

70 cl.    40 % vol.    10.50 €

*Liquor made from herbal infusions. A fine liqueur recipe handed down from our historic recipe book. Aromatic, fragrant, and unique taste, it can be eaten plain, as a correction in the milk, as syrups for pastry and for the preparation of delicious cakes made with ricotta cheese.*



**SARANDREA**

*Dal 1918*

*una storia naturale*

[www.sarandrea.it](http://www.sarandrea.it)



*Spirito Alchemico*

**Grappa Barricata**

Grappa Barricata 50 cl - 40 gradi

## GRAPPA BARRICATA

Grappa di vinacce selezionate e distillata con cura dai mastri distillatori ottenendo una acquavite morbida e delicata.

Nostro il compito di affinarla in pregiate botti di rovere che le conferiscono il classico ed inconfondibile colore ambrato.

Imbottigliata dopo 9 mesi di maturazione

50 cl. 40 % vol. 17.10 €

*Grappa from selected vines and distilled with care by master distillers to obtain a soft and delicate brandy. Our task is to refine it in fine oak barrels giving it the classic and unique amber color. Bottled after 9 months of maturation.*



**SARANDREA**

*Dal 1918*  
*una storia naturale*  
[www.sarandrea.it](http://www.sarandrea.it)



**Elixir**

Liquore Finocchietto 50 cl - 30 gradi  
Elixir Genepi 50 cl - 35 gradi  
Elixir Genziana 50 cl - 30 gradi  
Elixir Carciofo 50 cl - 13 gradi

## ELIXIR FINOCCHIETTO

Liquore a base di infuso di Finocchio selvatico (*Foeniculum vulgare*) e Finocchio marino (*Crithmum maritimum*). Liquore tipicamente mediterraneo ottenuto mediante l'infuso di due piante dall'azione marcatamente stimolante e digestiva con caratteristiche note profumate che si sprigionano appieno dopo la macerazione in soluzione idroalcolica. La gradazione a 30° consente di berlo ghiacciato sia come buon digestivo dopo pasto, sia per una pausa rinfrescante.

50 cl. 30% vol. 9.50 €

*Liqueur based on an infusion of wild fennel (*Foeniculum vulgare*) and sea fennel (*Crithmum maritimum*).*

*Liquor typically Mediterranean obtained from the infusion of two plants by the action markedly stimulant and digestive with a characteristic fragrance that emanate fully after steeping in water-alcohol solution.*

*The gradation of 30 ° allows you to drink it iced or as a digestive after a good meal, whether for a refreshing break.*

## ELIXIR GENEPI

Liquore a base di infuso di Artemisia Genepi. Un raffinato liquore tramandato dalla tradizione Piemontese ottenuto dall'infusione di infiorescenze di questa pianta in alcool di primissima qualità e zuccheri scelti. Non poteva quindi mancare nella nostra azienda tradizionalmente erboristica uno dei liquori più classici a base di erbe. La sua azione neurotonica sulle vie digestive ne fa un ottimo digestivo a fine pasto.

50 cl. 35 % vol. 10.50 €

*Liquor made from an infusion of Artemisia Génèpi. A fine liqueur handed down by a tradition from Piedmont, obtained from the infusion of inflorescences of this plant in alcohol of the highest quality and selected sugars. Our company, traditionally herbalist, could not miss one of the most classic herbal liqueurs. Its neurotonic action on the digestive tract makes it an excellent digestive after a meal.*

## ELIXIR GENZIANA

Liquore a base di infuso di radici di Genziana lutea (*Gentiana lutea*). Un Elixir veramente amaro per via delle note proprietà delle radici di Genziana Lutea nota come Genziana Maggiore o Genziana Gialla. I principi amari in essa contenuti sono utili per bilanciare e stimolare la secrezione dei succhi gastrici migliorando l'attività digestiva e l'assimilazione del cibo. Il giusto equilibrio tra l'amaro dell'infuso in alcool di prima qualità e zuccheri di ottima scelta, rende il nostro "Elixir Genziana" notevolmente profumato e gradevole al palato.

50 cl. 30% vol. 9.90 €

150 cl. 30% vol. 23.90 €

*Liquor made from an infusion of yellow gentian roots (*Gentiana lutea*). A really bitter elixir due to the known properties of the gentian roots, as Gentian Lutea or Yellow Gentian. The bitter principles contained therein are useful to balance and stimulate the secretion of gastric juices and digestive activity by improving the assimilation of food. The right balance between the bitterness of the infusion in alcohol of the highest quality and excellent choice of sugars, makes our "Elixir Gentian" remarkably fragrant and palatable.*

## ELIXIR CARCIOFO

Liquore a base di infuso di foglie di carciofo (*Cynara scolymus*).

Un aperitivo leggero, dal gusto delicato che grazie all'infuso di foglie di carciofo in alcool di prima qualità, prepara l'organismo ad una più facile ed efficace digestione grazie anche alla gradazione alcoolica moderata (13°) che lo rende adatto ad essere gustato sia prima del pasto come aperitivo con aggiunta di ghiaccio, sia liscio dopo i pasti.

50cl. 13% vol. 7.20 €

*Liquor made from an infusion of artichoke leaves (*Cynara scolymus*).*

*A light aperitif with a delicate flavor that thanks to the infusion of artichoke leaves in first-quality alcohol prepares the body for an easier and more effective digestion. Thanks to the moderate level of alcohol (13 °) it is suitable to be taken both as an aperitif before a meal with the addition of ice, and plain after meals.*



**SARANDREA**

*Dal 1918*  
*una storia naturale*  
[www.sarandrea.it](http://www.sarandrea.it)



Amaro Tónico 50 cl - 30 gradi  
Nocino di San Giovanni 50 cl - 40 gradi

## AMARO TONICO

Liquore a base di infuso di erbe dalle proprietà altamente digestive , con macerato di “Erbe Svedesi”. Erbe digestive del mitico “Orto del Centauro Chirone” raccolte nel loro periodo balsamico, ovvero nel momento in cui tutte le loro proprietà curative si esplicano al massimo ed alcool di ottima qualità sono la base per ottenere un infuso di erbe digestivo e di carattere che con l'aggiunta del macerato di erbe svedesi compone un eccellente liquore quale il nostro “Amaro Tónico”. Il macerato di erbe svedesi è famoso in tutto il mondo per le sue proprietà antinfiammatorie ed antidolorifiche, l'infuso di erbe aiuta nella digestione ; un amaro quindi digestivo e tonificante gradevole e profumato al palato.

50 cl. 30% vol.      9.90 €

*Liquor made from an infusion of herbs with highly digestive properties, with macerated “Swedish Herbs”. Digestive herbs of the legendary “Garden of the Centaur Chiron” gathered in their balsamic period, or rather when all their healing properties perform at best, and high quality alcohol are the basis for obtaining an infusion of digestive herbs with character and, with the addition of macerated Swedish herbs, composes an excellent liquor which is our “Amaro Tónico”. The macerated Swedish herbs are famous throughout the world for their anti-inflammatory and pain medications; the infusion of herbs helps in digestion. Therefore, a bitter digestive tonic pleasant and fragrant on the palate.*

## NOCINO DI SAN GIOVANNI

Liquore a base d'infuso di noci verdi. (*Juglans regia*)

La notte di San Giovanni, il 24 giugno, è la data canonica per la raccolta delle noci immature destinate alla confezione del nostro nocino. Questo momento preciso è infatti il “tempo balsamico” che in sinergia con la consuetudine di antiche ricette che dall'alta Ciociaria agli Abruzzi danno testimonianza della fedeltà e passione per questa tradizione radicata che ci fa scegliere i frutti immaturi delle piante più giovani raccolti sui rami esterni ed in miglior esposizione, facendo attenzione a staccarli con le sole mani senza l'ausilio di alcun attrezzo da taglio e di metallo. Precauzione usata per tutto il procedimento, infusione, macerazione, filtraggio, stoccatura ecc. Il primo periodo dell'infusione avviene in contenitori ben chiusi al sole evitando la luce piena e diretta, ciò che conta è il calore, elemento determinante per l'estrazione degli aromi dalle sostanze vegetali ed eventualmente per la dissoluzione dello zucchero, la luce al contrario potrebbe causare alterazioni. Il processo di filtraggio avviene in due fasi, dopodiché necessita un periodo di stagionatura per eliminare pian piano il sapore poco gradevole dell'alcool libero. Solo al termine di un giusto periodo di stagionatura il nostro “Nocino di San Giovanni” raggiunge il giusto equilibrio nell'assimilazione delle varie sostanze aromatiche e la maturazione. Infatti l'alcool ha la possibilità di miscelarsi intimamente con gli aromi specifici delle varie sostanze in infusione: noci, cannella, noce moscata e chiodi di garofano; creando così uno straordinario bouquet nell'armonia delle tre qualità organolettiche: colore, profumo e sapore.

50 cl. 40% vol.      10.90 €

*Liqueur based on an infusion with green walnuts . (*Juglans regia*) The night of St. John, June 24, is the canonical date for the collection of unripe nuts intended for the packaging of our Nocino. This precise moment is in fact the “balsamic time” which, in synergy with the practice of ancient recipes from high Ciociaria to Abruzzi, bear witness to the loyalty and passion for this old tradition that makes us choose the unripe fruit of the younger plants collected on the external branches in best exposure, making sure to remove them with the hands without the aid of any cutting tool and metal. Caution used throughout the procedure, infusion, maceration, filtration, warehousing. The first period of the infusion takes place in tightly closed containers in the sun without the full and direct light. What matters is the heat, crucial to the extraction of aroma compounds from plant material and possibly for the dissolution of the sugar; the light on the contrary may cause alterations. The filtering process takes place in two stages, after which a curing period is required to gradually eliminate the unpleasant taste of free alcohol. Only after a proper curing period does our “Nocino di San Giovanni” strike the right balance in the assimilation of various aromatic substances and maturation . In fact, alcohol has the ability to mix intimately with characteristic flavors of the various substances in infusion: walnuts, cinnamon, nutmeg, and cloves. An extraordinary bouquet is thus created in harmony with the three organoleptic qualities: color, aroma and flavor.*



**SARANDREA**

*Dal 1918*  
*una storia naturale*  
[www.sarandrea.it](http://www.sarandrea.it)



## Grapperbe

20 cl - 40 gradi

Achillea, Arancio, Cannella, Centaurea, Corniolo, Elicriso, Eucalipto, Fragoline di bosco, Frutti di bosco, Genziana, Ginepro, Iperico, Limone, Liquirizia, Mirtillo, Mirto, Mora di rovo, Olivo, Peperoncino, Pino mugo, Ribes rosso, Rosa canina, Rosmarino, Ruta, Salvia e Limone, Santoreggia, Tiglio.

## GRAPPERBE CRISTALLINE

Perfetto connubio tra distillato di vinacce selezionate con erbe, frutti e piantine in infusione. L'uomo nasce con le piante, i frutti, le erbe. Nel mondo vegetale egli troverà la prima forma di sopravvivenza e si affiderà sempre, nelle varie credenze religiose, all'immagine di un mondo ultraterreno rigoglioso di doni floreali. Le nostre GRAPPERBE racchiudono il tutto: l'acqua della vita e le piante, i frutti, le erbe.

20 cl.    40 % vol.    9.90 €

*Perfect blend of selected distilled vinasse with herbs, fruits, and seedlings infusion.  
Man is born with plants, fruits, herbs. In the plant world, he will find the first form of survival and will increasingly rely, in the various religious beliefs, on the image of a transcendental world of lush floral gifts.  
Our GRAPPERBE (herbal Grappa) enclose the whole thing: the water of life and the plants, fruits, herbs.*

**ATTENZIONE: LE GRAPPERBE CRISTALLINE SI VENDONO SOLO A  
CARTONI DA 6 BOTTIGLIE MONOGUSTO**

**5+1**



**SARANDREA**

*Dal 1918*  
*una storia naturale*  
[www.sarandrea.it](http://www.sarandrea.it)



*Spirito Alchemico*  
**Grappa**

Grappa Alambicco Bianca 50 cl - 40 gradi  
Grappa Alambicco Alchemica 50 cl - 40 gradi

## GRAPPA ALAMBICCUS

Un raffinato ed elegante alambicco per una finissima Grappa di vinacce selezionate e distillata con cura dai mastri distillatori ottenendo una acquavite morbida e delicata.

50 cl.    40 % vol    12.70 €

*A refined and elegant still for a fine grappa of distilled grapes selected with care by master distillers, resulting in a soft and gentle spirit.*

## GRAPPA ALCHEMICA

Finissima Grappa di vinacce selezionate e distillata con cura dai mastri distillatori ottenendo una acquavite morbida e delicata nella quale viene posta a macerazione una miscela di erbe selezionate dall'azione balsamica, purificante ed altamente digestiva.

Gusto rotondo, tendente all'amaro grazie all'infusione di erbe digestive.

50 cl.    40 % vol    12.70 €

*Fine grappa from selected vines and distilled with care by master distillers, resulting in a soft and gentle spirit which is placed and soaked in a mixture of balsamic herbs selected for their purifying and highly digestible qualities.*

*Round taste, slightly bitter, thanks to the infusion of digestive herbs.*

# Promozione

6+1

sullo stesso prodotto