

BELLINI



10 cl Prosecco
5 cl Pura di pesca bianca

Build up, goblet.
Versare la pura di pesca direttamente nel bicchiere goblet ghiacciato, aggiungere lentamente il prosecco e miscelare delicatamente.

Varianti
Puccini: succo di mandarino fresco
Rossini: pura di fragole fresche
Tintoretto: succo di melograno fresco

BLACK RUSSIAN



5 cl Vodka
2 cl Liquore al caffè

Build up, old-fashioned.
Versare gli ingredienti nel bicchiere old-fashioned riempito di ghiaccio. Miscelare delicatamente.
Note: nella preparazione del white russian, float di panna fresca on the top e mescolare delicatamente.

BLOODY MARY



4,5 cl Vodka
9,0 cl Succo di pomodoro
1,5 cl Succo di limone
2 o 3 dashes of worchestershire sauce
Tabasco
Sale al sedano
Pepe

Build up, highball.
Versare gli ingredienti in un highball e mescolare delicatamente guarnendo con sedano e fetta di limone (opzionale).

(Aperitivo, anche Energetico)

CAIPIRIÑA



5 cl Cachaça
1/2 lime tagliato in 4 fette
2 cucchiaini di zucchero

Build up, old-fashioned.
Pestare il lime e lo zucchero in un bicchiere old-fashioned. Colmare il bicchiere con ghiaccio e Cachaça.

Nota: per la preparazione della Caipiroska, usare la vodka al posto della Cachaça.

CHAMPAGNE COCKTAIL



9 cl Champagne
1 cl Cognac
2 dashes Angostura bitter
1 zolletta di zucchero

Build up, flûte.
Posizionare la zolletta di zucchero imbevuto di bitter nel bicchiere, versare il cognac e completare delicatamente con champagne freddissimo. Decorare con fetta d' arancia e ciliegina al maraschino.

CUBA LIBRE



5 cl Rum bianco
12 cl Cola
1 cl Succo di lime fresco

Build up, highball.
Si prepara direttamente nel bicchiere highball riempito di ghiaccio. Decorare con fetta di lime.

FRENCH CONNECTION



3,5 cl Cognac
3,5 cl Disaronno

Build up, old-fashioned.
Versare gli ingredienti direttamente nel bicchiere e mescolare delicatamente.

GOD FATHER



3,5 cl Scotch
3,5 cl Disaronno

Build up, old-fashioned.
Versare gli ingredienti direttamente nel bicchiere e mescolare delicatamente.

GOD MOTHER



3,5 cl Vodka
3,5 cl Disaronno

Build up, old-fashioned.
Versare gli ingredienti direttamente nel bicchiere e mescolare delicatamente.

GOLDEN DREAM



2 cl Galliano
2 cl Triple sec
2 cl Succo d'arancia fresco
1 cl Panna fresca

Shaker, cocktail glass.
Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio.
Shakerare vigorosamente e versare in coppetta da cocktail.

GRASSHOPPER



3 cl Crema di cacao bianca
3 cl Crema di menta verde
3 cl Panna fresca

Shaker, cocktail glass.
Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio.
Shakerare vigorosamente e versare in coppetta da cocktail.

FRENCH 75



3,0 cl Gin
1,5 cl Succo di limone fresco
2 Dashes sciroppo di zucchero
6,0 cl Champagne

Shaker/build up, flûte.

Versare tutti gli ingredienti, tranne lo champagne, nello shaker. Shakerare e servire in bicchiere da champagne capiente completando con champagne e miscelando delicatamente.

HARVEY WALLBANGER



4,5 cl Vodka
1,5 cl Galliano (float)
9 cl Succo d'arancia

Build up, highball.

Versare gli ingredienti nel bicchiere highball, tranne il Galliano. Mescolare delicatamente e versare il galliano in sospensione. Decorare con fette d'arancia e ciliegina.

HEMINGWAY SPECIAL



6,0 cl Rum bianco
4,0 cl Succo di pompelmo
1,5 cl Maraschino
1,5 cl Succo di lime fresco

Shaker, cocktail glass.

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Shakerare e versare in capiente coppetta da cocktail.

HORSE'S NECK



4 cl Cognac
12 cl Ginger ale
Dash di Angostura bitters (opzionale)

Build up, old-fashioned.

Versare il brandy e il ginger ale direttamente nel bicchiere old-fashioned con ghiaccio e miscelare delicatamente. Decorare con una spirale di buccia di limone. Se richiesta, aggiungere gocce di Angostura.

IRISH COFFEE



4 cl Irish whiskey
9 cl Caffè caldo
3 cl Panna fresca
1 cucchiaino da tè di zucchero di canna grezzo

Build up, Irish Coffee glass.

Versare nell' apposito bicchiere il whiskey, lo zucchero e scaldare con il vaporizzatore senza portare ad ebollizione. Aggiungere il caffè molto caldo e dopo avere miscelato bene, aggiungere la panna fresca...

KIR



9 cl Vino bianco secco
1 cl Crème de Cassis

Build up, flûte.

Versare la crème de Cassis nel bicchiere e completare con il vino bianco secco.

Variante:

Kir Royal: usare champagne al posto del vino bianco secco.

LONG ISLAND ICED TEA



1,5 cl Tequila
1,5 cl Vodka
1,5 cl Rum bianco
1,5 cl Triple sec
1,5 cl Gin
2,5 cl Succo di limone fresco
3,0 cl Sciroppo di zucchero
1 dash di cola

Build up, highball.
Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere highball, riempire di ghiaccio e miscelare delicatamente. Decorare con spirale di limone. Servire con cannuce.

MAI TAI



4,0 cl Rum bianco
2,0 cl Rum scuro
1,5 cl Orange curaçao
1,5 cl Sciroppo orzata
1,0 cl Succo di lime fresco

Shaker, highball.
Shakerare e versare in bicchiere highball. Decorare con fetta di ananas, foglie di menta e buccia di lime. Servire con cannuce.

MIMOSA



7,5 cl Champagne
7,5 cl Succo d'arancia fresco

Build up, flûte.
Versare il succo d' arancia direttamente nel bicchiere a flûte, aggiungere delicatamente lo champagne e miscelare. Decorare con twist d'arancia (facoltativo).

Note: il Buck's Fizz ed il Mimosa sono lo stesso drink.

MOJITO



4 cl Rum bianco cubano
3 cl Succo di lime fresco
6 Germogli di menta fresca
2 cucchiaini da tè zucchero di canna bianca
Soda water

Build up, highball.

Pestare la menta con zucchero di canna bianco, succo di lime spremuto al momento e versare la soda. Riempire il bicchiere di ghiaccio rotto e completare versando il Rum con un top di soda....

MOSCOW MULE



4,5 cl Vodka
12 cl Ginger beer
0,5 cl Succo di lime fresco
1 Fetta di lime

Build up, highball.

In un bicchiere highball, versare la vodka e completare con ginger beer. Aggiungere il succo di lime fresco e decorare con fetta di lime.

MINT JULEP



6 cl Bourbon whiskey
4 Germogli di menta fresca
1 cucchiaino da tè zucchero granulato
2 cucchiaini da tè di acqua

Build up, highball.

Direttamente in un bicchiere highball, pestare delicatamente la menta, lo zucchero e miscelarli con l'acqua. Riempire completamente il bicchiere con ghiaccio rotto, completare con il bourbon e miscelare bene...

PIÑA COLADA



3,0 cl Rum bianco
9,0 cl Succo d'ananas
3,0 cl Latte di cocco

Blender, goblet.

Miscelare gli ingredienti con ghiaccio in un blender, versare in bicchiere goblet largo o hurricane e servire con cannuce. Decorare con fetta di ananas e ciliegina cocktail.

ROSE



2 cl Kirsch
4 cl Dry vermouth
3 Gocce sciroppo di fragola

Mixing glass, cocktail glass.

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio. Miscelare bene e versare in coppetta da cocktail.

SEA BREEZE



4 cl Vodka
12 cl Cranberry juice
3 cl Succo pompelmo

Build up, highball.

Si prepara direttamente in bicchiere highball con ghiaccio. Decorare con fetta di lime.

SEX ON THE BEACH



4 cl Vodka
2 cl Liquore alla pesca
4 cl Succo di cranberry
4 cl Succo d'arancia fresco

Build up, highball.

Si prepara direttamente nel bicchiere highball con ghiaccio. Decorare con fetta d'arancia.

SINGAPORE SLING



3 cl Gin
1,5 cl Cherry liqueur
0,75 cl Cointreau
0,75 cl DOM Bénédictine
12 cl Succo d'ananas
1,5 cl Succo di lime fresco
1 cl Granatina
1 dash di Angostura

Shaker, highball.

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio e shakerare vigorosamente. Versare il contenuto in un bicchiere highball o hurricane....

TEQUILA SUNRISE



4,5 cl Tequila
9,0 cl Succo d'arancia
1,5 cl Granatina

Build up, highball.

Versare il succo d'arancia fresco e tequila direttamente nel bicchiere highball con ghiaccio.

Aggiungere uno splash di sciroppo di Granatina per creare l'effetto cromatico (sunrise), senza miscelare e decorare con fetta d'arancia e ciliegina.