

BARRACUDA



4,5 cl Gold rum
1,5 cl Galliano
6,0 cl Succo d'ananas
1 Dash succo di lime fresco
Top con prosecco

Shaker/build up, highball.
Versare tutti gli ingredienti eccetto il
prosecco nello shaker pieno di ghiaccio.
Shakerare bene e filtrare in bicchiere
highball completando con il prosecco.

BRAMBLE



4,0 cl Gin
1,5 cl Succo di limone fresco
1,0 cl Sciroppo di zucchero
1,5 cl Liquore alle more

Build up, old-fashioned.
Versare gli ingredienti su ghiaccio tritato.
Miscelare bene, poi versare il liquore alle
more in maniera circolare "on top". Decorare
con fetta di limone, e due more.

B 52



2 cl Kahlúa
2 cl Bailey's Irish Cream
2 cl Grand Marnier
Versare gli ingredienti uno alla volta
seguendo l'ordine: Kahlúa, Bailey's Irish
Cream, Grand Marnier.
Infiammare il Grand Marnier e servire
mentre brucia con una cannuccia a parte.

DARK 'N' STORMY



6 cl Rum scuro
10 cl Ginger beer

Build up, highball.
Versare il rum ed aggiungere il ginger beer in un bicchiere highball. Decorare con fetta di lime.

DIRTY MARTINI



6 cl Vodka
1 cl Dry vermouth
1 cl Succo d'olive (o salamoia d'olive)

Mixing glass, cocktail glass.
Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio.
Miscelare bene e versare in coppetta martini ghiacciata.
Decorare con oliva verde.

ESPRESSO MARTINI



5 cl Vodka
1 cl Kahlúa
1 Espresso ristretto
Sciropo di zucchero (a discrezione del cliente)

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

FRENCH MARTINI



4,5 cl Vodka
1,5 cl Liquore al lampone
1,5 cl Succo d'ananas fresco

Mixing glass, cocktail glass.
versare gli ingredienti nel mixing glass, miscelare e filtrare in coppa cocktail en fredda. Estrarre l'olio dalla buccia di limone depositandolo in superficie del drink.

KAMIKAZE



3,0 cl Vodka
3,0 cl Triple sec
3,0 cl Succo di lime fresco

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

LEMON DROP MARTINI



2,5 cl Citron vodka
2,0 cl Triple sec
1,5 cl Succo di limone fresco

Shaker, cocktail glass.
Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio.
Shakerare vigorosamente e versare in coppetta da cocktail. Crusta di zucchero sul bordo del bicchiere e fetta di limone come decorazioni.

PISCO SOUR



4,5 cl Pisco
3,0 cl Succo di limone fresco
2,0 cl Sciropo di zucchero
1 Albume d'uovo

Shaker, flûte.
Versare gli ingredienti nello shaker, shakerare e servire in una flûte ben fredda. Alcuni dashes di Angostura on top.

RUSSIAN SPRING PUNCH



2,5 cl Vodka
2,5 cl Succo di limone fresco
1,5 cl Crème de Cassis
1,0 cl Sciropo di zucchero
Top di prosecco

Shaker, flûte.
Shakerare vigorosamente gli ingredienti e versare in bicchiere capiente con ghiaccio completando con il vino spumante. Decorare con fetta di limone e una mora.

SPRITZ VENEZIANO



6 cl Prosecco
4 cl Aperol
Splash di soda water

Build up, old-fashioned.
Si prepara direttamente in bicchiere old-fashioned. Si decora con fetta d'arancia.

TOMMY'S MARGARITA



4,5 cl Tequila
1,5 cl Succo di lime spremuto al momento
2 Bar spoon di sciroppo di agave

Shaker, margarita glass.
Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio.
Shakerare vigorosamente e versare in coppa margarita.

VAMPIRO



5 cl Tequila (silver)
7 cl Succo di pomodoro
3 cl Succo d'arancia fresco
1 cl Succo di limone fresco
1 Cucchiaio miele non aromatico
Mezza fetta piccola cipolla tritata finemente
Alcuni pezzetti di peperoncino rosso fresco
Alcune gocce di worchestershire sauce
Sale

Shaker, highball.
Inserire ingredienti nello shaker con ghiaccio....

VESPER



6,0 cl Gin
1,5 cl Vodka
0,75 cl Lillet blonde
1 Twist limone (decorazione)

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

YELLOW BIRD



3,0 cl Rum bianco
1,5 cl Galliano
1,5 cl Triple sec
1,5 cl Succo di lime fresco

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