

ALEXANDER



3 cl Cognac
3 cl Crema di cacao scura
3 cl Panna fresca

Shaker, cocktail glass.
Si completa spolverando con noce moscata grattugiata fresca in superficie.

AMERICANO



3 cl Campari
3 cl Vermouth rosso
Splash di soda water

Build up, old-fashioned.
Si prepara miscelando direttamente gli ingredienti in un bicchiere old-fashioned pieno di ghiaccio, completare con aggiunta di soda water e mezza fetta d'arancia.

ANGEL FACE



3 cl Gin
3 cl Apricot brandy
3 cl Calvados

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

AVIATION



4,5 cl Gin
1,5 cl Maraschino
1,5 cl Succo di limone fresco

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

BACARDI



4,5 cl Bacardi Superior
2,0 cl Succo di lime fresco
1,0 cl Granatina

Shaker, cocktail glass.

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

BETWEEN THE SHEETS



3 cl Rum bianco
3 cl Cognac
3 cl Triple Sec
2 cl Succo di limone fresco

Shaker, cocktail glass.

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

CASINO



4 cl Old Tom Gin
1 cl Maraschino
1 cl Orange bitters
1 cl Succo di limone fresco

Shaker, cocktail glass.

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio.
Shakerare e versare in coppetta da cocktail.
Decorare con twist di limone e maraschino cherry.

CLOVER CLUB



4,5 cl Gin
1,5 cl Sciroppo di lampone
1,5 cl Succo di limone fresco
Alcune gocce di albume d'uovo

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

DAIQUIRI



4,5 cl Rum bianco
2,5 cl Succo di lime fresco
1,5 cl Sciroppo di zucchero

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

DERBY



6 cl Gin
2 Gocce peach bitters
2 Foglie di menta fresca

Mixing glass, cocktail glass.
Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio.
Miscelare bene e versare in coppetta da cocktail.
Decorare con foglie di menta fresca nel drink.

DRY MARTINI



6 cl Gin
1 cl Dry vermouth

Mixing glass, cocktail glass.
Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio.
Miscelare bene e versare in coppetta da cocktail.
Spremere gli oli essenziali della buccia di limone sul drink o servire con olive.

GIN FIZZ



4,5 cl Gin
3,0 cl Succo di limone fresco
1,0 cl Sciroppo di zucchero
8,0 cl Soda water

Shaker, highball.
Shakerare tutti gli ingredienti con ghiaccio
eccetto la soda. Versare in bicchiere highball.
Completare con soda water. Decorare con fettina
di limone.

Guarnire con un trancio di limone e ciliegina.

JOHN COLLINS



4,5 cl Gin
3,0 cl Succo di limone fresco
1,5 cl Sciroppo di zucchero
6,0 cl Soda water

Build up, highball.
Versare tutti gli ingredienti direttamente nel
bicchiere highball con ghiaccio. Miscelare
delicatamente. Decorare con fetta di limone e
ciliegia al maraschino. Completare con una
goccia di Angostura e servire con cannuce.

Note:...

MANHATTAN



5 cl Rye whiskey
2 cl Vermouth rosso
1 dash Angostura bitter

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

MARY PICKFORD



6 cl Rum bianco
1 cl Maraschino
6 cl Succo di ananas
1 cl granatina

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

MONKEY GLAND



5,0 cl Gin
3,0 cl Succo di arancia
2 gocce di granatina
2 gocce di assenzio

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

NEGRONI



3 cl Gin
3 cl Campari
3 cl Vermouth rosso

Build up, old-fashioned.
Versare gli ingredienti direttamente in un bicchiere old-fashioned con ghiaccio. Miscelare delicatamente e decorare con 1/2 fetta d' arancia.

OLD FASHIONED



4,5 cl Bourbon o rye whiskey
2 dashes Angostura bitters
1 Zolletta zucchero
Alcune gocce acqua naturale

Build up, old-fashioned.
Mettere la zolletta di zucchero con i bitter in un bicchiere old-fashioned, aggiungere alcune gocce di acqua naturale. Dissolvere lo zucchero con il muddler. Riempire il bicchiere di ghiaccio e aggiungere il Bourbon.

PARADISE



3,5 cl Gin
2,0 cl Apricot brandy
1,5 cl Succo d'arancia

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

PLANTER'S PUNCH



4,5 cl Rum scuro
3,5 cl Succo d'arancia fresco
3,5 cl Succo d'ananas fresco
2,0 cl Succo di limone fresco
1,0 cl Granatina
1,0 cl Sciroppo di zucchero
3 o 4 dashes Angostura bitters

Shaker/build up, highball.
Versare tutti gli ingredienti ad eccezione dell'
Angostura nello shaker con ghiaccio. Shakerare bene
e servire in un...

PORTO FLIP



1,5 cl Brandy
4,5 cl Porto rosso
1,0 cl Tuorlo d'uovo

Shaker, cocktail glass.
Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio.
Shakerare e versare in coppetta da cocktail. Spolverare con
noce moscata grattugiata fresca.

RAMOS FIZZ



4,5 cl Gin
1,5 cl Succo di lime
1,5 cl Succo di limone fresco
3,0 cl Sciroppo di zucchero
6,0 cl Crema di latte
1 Albume d'uovo
3 gocce essenza all'arancia
2 gocce estratto di vaniglia
Soda water

Shaker/build up, highball.

Versare gli ingredienti (eccetto la soda) nello shaker, shakerare (senza ghiaccio) per due minuti,...

RUSTY NAIL



4,5 cl Scotch whisky
2,5 cl Drambuie

Build up, old-fashioned.

Si prepara miscelando delicatamente gli ingredienti in un bicchiere old-fashioned pieno di ghiaccio, decorare con un twist di limone.

SAZERAC



5,0 cl Cognac
1,0 cl Assenzio
1 zolletta di zucchero
2 Dashes Peychaud's bitters

Build up, old-fashioned.

Profumare con assenzio un bicchiere old-fashioned ben ghiacciato, aggiungere ghiaccio tritato e metterlo da parte. Mescolare gli altri ingredienti con ghiaccio e metterlo da parte. Eliminare il ghiaccio e ogni assenzio in eccesso dal...

SCREWDRIVER



5 cl Vodka
10 cl Succo d'arancia

Build up, highball.
Versare gli ingredienti nel bicchiere e mescolare delicatamente. Decorare con fetta d'arancia.

SIDECAR



5 cl Cognac
2 cl Triple sec
2 cl Succo di limone fresco

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

STINGER



5 cl Cognac
2 cl Crema di menta bianca

Shaker, cocktail glass.
Versare gli ingredienti nel Mixing Glass con ghiaccio. Miscelare bene e versare in coppetta da cocktail.

WHISKEY SOUR



4,5 cl Bourbon whiskey
3,0 cl Succo di limone fresco
1,5 cl Sciroppo di zucchero
Goccia di albume (opzionale: se si usa, shakerare con maggior vigore)

Shaker, cobbler.
Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio.
Shakerare e versare in bicchiere cobbler. Se richiesto "On the rocks", versare in bicchiere old-fashioned riempito di...

WHITE LADY



4 cl Gin
3 cl Triple Sec
2 cl Succo di limone fresco

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

TUXEDO



3,0 cl Old Tom Gin
3,0 cl Dry vermouth
1/2 bar spoon maraschino
1/4 bar spoon assenzio
3 dashes orange bitters

Mixing glass, cocktail glass.
Miscelare gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio e versare in coppetta da cocktail.
Decorare con ciliegina cocktail e twist di limone.