

## I 60 cocktail mondiali

ALEXANDER			
L'intero del cocktail è di	9 cl		
Categoria	After dinner per tutte le ore		
Famiglia	Pick me up		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Cognac		
Gusto	Dolce e aromatico		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nella doppia coppetta da cocktail fredda		
Decorazione	Eventuale spolverata di noce moscata		
Grado alcolico	14° pari a 13,4 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
1/3	3 cl	1 oncia	Cognac
1/3	3 cl	1 oncia	Crema di cacao bianca o scura
1/3	3 cl	1 oncia	Crema di latte fresca

AMERICANO			
L'intero del cocktail è di	6 cl		
Categoria	Before dinner		
Famiglia	On the rocks		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Bitter e vermut		
Gusto	Amarognolo		
Preparazione	Nel bicchiere con ghiaccio e soda		
Servizio	Nell'old fashioned		
Decorazione	Mezza rondella d'arancia		
Grado alcolico	11,5° pari a 8,2 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
5/10	3 cl	1 oncia	Bitter Campari
5/10	3 cl	1 oncia	Vermut rosso
			Soda water (1 fill)

BACARDI			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	After dinner per tutte le ore		
Famiglia	Daiquiri		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Rum bianco		
Gusto	Acidulo, pieno e robusto		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nella coppetta da cocktail fredda		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	20° pari a 9,5 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
6/10	4,5 cl	1 oncia e 1/4	Rum Bacardi bianco
3/10	2 cl	1 oncia	Succo di lime o di limone
1/10	0,5 cl	1/2 oncia	Sciroppo di granatina

BANANA FROZEN DAIQUIRI			
L'intero del cocktail è di	10 cl		
Categoria	After dinner per tutte le ore		
Famiglia	Frozen Daiquiri		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Rum bianco		
Gusto	Dolce e fruttato		
Preparazione	Nel blender		
Servizio	Nell'old fashioned o nella doppia coppa da cocktail con due cannuccie corte		
Decorazione	Rondella di banana		
Grado alcolico	9,8° pari a 12,4 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
6/10	6 cl	2 once	Rum bianco
3/10	3 cl	1/2 oncia	Succo di lime o di limone
1/10	1 cl	1/2 oncia	Crema di banana
			Mezza banana

BELLINI			
L'intero del cocktail è di	15 cl		
Categoria	Before dinner per tutte le ore		
Famiglia	Sparkling		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Spumante brut		
Gusto	Amabile e fruttato		
Preparazione	Direttamente in una flûte fredda. Si versa prima il succo ben raffreddato e poi lo spumante a giusta temperatura di servizio, lentamente e con attenzione, onde evitare la formazione di spuma che traboccherebbe dal bicchiere		
Servizio	Nello champagne glass (flûte)		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	8° pari a 7,6 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
7/10	10 cl	2 once	Spumante brut
3/10	5 cl	3 once	Succo fresco di pesca bianca

BLACK RUSSIAN			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	After dinner anche notturno		
Famiglia	On the rocks		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Vodka		
Gusto	Dolce e aromatico		
Preparazione	Direttamente nel bicchiere		
Servizio	Nello small tumbler con ghiaccio		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	27° pari a 14 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
7/10	5 cl	1 oncia e 1/4	Vodka
3/10	2 cl	3/4 di oncia	Kalhua

BLOODY MARY			
L'intero del cocktail è di	15 cl		
Categoria	Energetico		
Famiglia	Pick me up		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Vodka		
Gusto	Sapido		
Preparazione	Direttamente nel bicchiere, nel mixing glass oppure nello shaker		
Servizio	Nel medium tumbler		
Decorazione	Fetta di limone e costa di sedano (facoltativi)		
Grado alcolico	12,9° pari a 13,2 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
3/10	4,5 cl	1 oncia e 1/4	Vodka
6/10	9 cl	3 once e 1/4	Succo di pomodoro
1/10	1,5 cl	1/2 oncia	Succo fresco di limone
			Salsina composta da worcestershire-sauce, tabasco, pepe, sedano e sale in quantità proporzionata alla quantità totale della bevanda

BRANDY EGG NOGS			
L'intero del cocktail è di	12 cl		
Categoria	Energetico		
Famiglia	Egg nogs		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Brandy		
Gusto	Dolce persistente		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nel medium tumbler o nell'old fashioned		
Decorazione	Spolverata di noce moscata grattugiata		
Grado alcolico	16,7° pari a 15,1 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
4/10	4 cl	1 oncia e 1/4	Brandy
5/10	5 cl	1 oncia e 3/4	Latte
1/10	1 cl	1/4 di oncia	Sciroppo di zucchero
			1 tuorlo d'uovo fresco

BRONX			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	Before dinner tutte le ore		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Gin		
Gusto	Robusto e pieno		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nella coppetta da cocktail ben fredda		
Decorazione	Mezza rondella d'arancia (facoltativa)		
Grado alcolico	19° pari a 9 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
4/10	3 cl	1 oncia	Dry gin
2/10	1 cl	1/2 oncia	Vermut dry
2/10	1,5 cl	1/2 oncia	Vermut rosso
2/10	1,5 cl	1 oncia	Succo d'arancia

BUCK'S FIZZ (MIMOSA)			
L'intero del cocktail è di	15 cl		
Categoria	Before dinner tutte le ore		
Famiglia	Sparkling		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Spumante brut		
Gusto	Amabile e fruttato		
Preparazione	Direttamente in una flûte fredda. Si versa prima il succo ben raffreddato e poi lo spumante a giusta temperatura di servizio, lentamente e con attenzione, onde evitare la formazione di spuma che traboccherebbe dal bicchiere		
Servizio	Nella flûte da champagne shaker		
Decorazione	Mezza rondella d'arancia (facoltativa)		
Grado alcolico	8,6° pari a 8,1 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
6/10	10 cl	3 once	Spumante brut
4/10	5 cl	2 once	Succo d'arancia

BULL SHOT			
L'intero del cocktail è di	10 cl		
Categoria	Energetico		
Famiglia	Pick me up		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Vodka		
Gusto	Sapido e piccante		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nel medium tumbler o nell'high ball		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	12,4° pari a 11,4 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
6/10	6 cl	2 once e 1/4	Cosommé
3/10	3 cl	1 oncia	Vodka
1/10	1 cl	1/4 di oncia	Succo di limone

CHAMPAGNE COCKTAIL			
L'intero del cocktail è di	10 cl		
Categoria	Before dinner tutte le ore		
Famiglia	Sparkling		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Champagne		
Gusto	Demi-sec		
Preparazione	Direttamente nel bicchiere		
Servizio	Nella flûte o nello champagne saucer		
Decorazione	Mezza rondella d'arancia e ciliegina rossa		
Grado alcolico	16,8° pari a 14,7 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
9/10	9 cl	3 once	Champagne
1/10	1 cl	1/2 oncia	Brandy
			Angostura (2 gocce)
			Zucchero (1 zolletta)
Si imbeve una zolletta di zucchero con due gocce di angostura bitter e la si deposita sul fondo del bicchiere. Si aggiungo- no brandy e champagne miscelando brevemente e delicatamente.			

JOHN/TOM COLLINS			
L'intero del cocktail è di	15 cl		
Categoria	Dissetante		
Famiglia	Collins		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Gin		
Gusto	Secco e fresco		
Preparazione	Nel bicchiere con ghiaccio		
Servizio	Nel long tumbler o nell'high ball		
Decorazione	Mezza rondella di limone e ciliegina		
Grado alcolico	10,4° pari a 11 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
3/10	4,5 cl	1 oncia e 1/4	Dry gin
2/10	3 cl	1 oncia	Succo di limone
1/10	1,5 cl	1/2 oncia	Sciroppo di zucchero
4/10	6 cl		Soda water (1 fill)

DAIQUIRI			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	After dinner tutte le ore		
Famiglia	Daiquiri		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Rum chiaro		
Gusto	Secco e robusto		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	20° pari a 9,5 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
6/10	4,5 cl	1 oncia e 1/4	Rum chiaro
3/10	2 cl	1 oncia	Succo di lime
1/10	0,5 cl	3/4 di oncia	Sciroppo di zucchero

FLORIDA			
L'intero del cocktail è di	20 cl		
Categoria	Dissetante		
Famiglia	Soft drink		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Inesistente		
Gusto	Fruttato e acidulo		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nel long tumbler o in bicchiere fantasia		
Decorazione	Germoglio di menta fresca		
Grado alcolico	0° pari a 0 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
4/10	8 cl	2 once	Succo di pompelmo
2/10	4 cl	2 once	Succo di arancia
2/10	4 cl	1/2 oncia	Succo di limone
2/10	4 cl	1/2 oncia	Sciroppo di zucchero
			Soda water (1 top)

FRENCH CONNECTION			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	After dinner anche notturno		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Cognac e Amaretto		
Gusto	Dolce e aromatico		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nell'old fashioned con ghiaccio		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	26,1° pari a 13,4 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
5/10	3,5 cl	1 oncia e 1/4	Cognac
5/10	3,5 cl	1 oncia e 1/4	Amaretto di Saronno originale



FROZEN DAIQUIRI			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	Dissetante		
Famiglia	Frozen daiquiri		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Rum chiaro		
Gusto	Secco e deciso		
Preparazione	Nel blender		
Servizio	Nella coppa da spumante dolce		
Decorazione	Mezza rondella di limone (facoltativa)		
Grado alcolico	13,3° pari a 9,5 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
6/10	4,5 cl	1 oncia e 1/4	Rum chiaro
3/10	2 cl	1 oncia	Succo di lime
1/10	0,5 cl	3/4 di oncia	Sciroppo di zucchero

GARIBALDI			
L'intero del cocktail è di	15 cl		
Categoria	Tonico		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Bitter Campari		
Gusto	Amarognolo		
Preparazione	Direttamente nel bicchiere		
Servizio	Nel long tumbler con ghiaccio		
Decorazione	Mezza rondella d'arancia		
Grado alcolico	7° pari a 6,2 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
3/10	4,5 cl	1 oncia e 1/4	Bitter Campari
7/10	10,5 cl		Succo d'arancia (1 fill)

GIBSON			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	Before dinner		
Famiglia	Martinis		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Gin		
Gusto	Secco		
Preparazione	Nel mixing glass		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Cipollina in agrodolce		
Grado alcolico	31,5° pari a 14,9 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
9/10	6 cl	2 once	Gin
1/10	1 cl	1/4 di oncia	Martini dry

GIN FIZZ			
L'intero del cocktail è di	16,5 cl		
Categoria	Dissetante e tonico		
Famiglia	Fizz		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Gin		
Gusto	Medio secco		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nel long tumbler o nell'high ball		
Decorazione	Rondella di limone e ciliegina rossa		
Grado alcolico	13,9° pari a 18,9 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
3/10	4,5 cl	1 oncia e 1/2	Gin
2/10	3 cl	1 oncia	Succo di limone
1/10	1 cl	1/4 di oncia	Sciroppo di zucchero
4/10	8 cl		Soda water (1 top)
Dopo aver raffreddato lo shaker ed eliminato l'acqua residua, versare il succo di limone, il gin e lo sciroppo di zucchero. Shakerare vigorosamente ed aggiungere l'acqua di soda per completare.			

GIN AND FRENCH			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	Before dinner		
Famiglia	Martinis		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Gin		
Gusto	Secco		
Preparazione	Direttamente nel bicchiere		
Servizio	Nella coppetta da cocktail «brinata»		
Decorazione	Scorza di limone		
Grado alcolico	26° pari a 12,3 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
6/10	4,5 cl	2 once	Gin
4/10	2,5 cl	1/2 oncia	Vermut dry (francese)
Fare attenzione che i due prodotti, all'atto della miscelazione, siano ben freddi.			

GIN AND IT			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	Before dinner		
Famiglia	Martinis		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Gin		
Gusto	Medio secco		
Preparazione	Direttamente nel bicchiere		
Servizio	Nella coppetta da cocktail «brinata»		
Decorazione	Ciliegina rossa		
Grado alcolico	27,3° pari a 12,9 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
7/10	5 cl	2 once	Gin
3/10	2 cl	1/2 oncia	Vermut rosso
Fare attenzione, come per il «gin and french», che i due prodotti siano ben freddi.			

GOLDEN CADILLAC			
L'intero del cocktail è di	6 cl		
Categoria	After dinner tutte le ore		
Famiglia	Pick me up		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Liquore Galliano		
Gusto	Dolce e persistente		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nella doppia coppetta da cocktail		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	22,3° pari a 12,3 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
1/3	2 cl	3/4 di oncia	Liquore Galliano
1/3	2 cl	3/4 di oncia	Crema cacao bianca
1/3	2 cl	3/4 di oncia	Crema di latte fresca

GOLDEN DREAM			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	After dinner tutte le ore		
Famiglia	Pick me up		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Liquore Galliano e Cointreau		
Gusto	Dolce aromatico		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nella doppia coppetta da cocktail		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	16° pari a 8,9 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
1/4	2 cl	3/4 di oncia	Liquore Galliano
1/4	2 cl	3/4 di oncia	Cointreau
1/4	1 cl	1/4 di oncia	Crema di latte fresca
1/4	2 cl	3/4 di oncia	Succo d'arancia

GOD FATHER			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	After dinner anche notturno		
Famiglia	On the rocks		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Scotch whisky		
Gusto	Dolce		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nell'old fashioned		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	30,3° pari a 14,4 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
5/10	3,5 cl	1 oncia e 1/4	Scotch whisky
5/10	3,5 cl	1 oncia e 1/4	Amaretto di Saronno originale

GOD MOTHER			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	After dinner anche notturno		
Famiglia	On the rocks		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Vodka		
Gusto	Dolce		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nell'old fashioned		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	30,3° pari a 14,4 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
5/10	3,5 cl	1 oncia e 1/4	Vodka
5/10	3,5 cl	1 oncia e 1/4	Amaretto di Saronno originale

GRASSHOPPER			
L'intero del cocktail è di	6 cl		
Categoria	After dinner tutte le ore		
Famiglia	Pick me up		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Crema di cacao bianca e crema di menta verde		
Gusto	Dolce e fresco		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nella doppia coppetta da cocktail		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	15,4° pari a 8,5 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
1/3	2 cl	3/4 di oncia	Crema cacao bianca
1/3	2 cl	3/4 di oncia	Crema di menta verde
1/3	2 cl	3/4 di oncia	Crema di latte fresca

HARVEY WALLBANGER			
L'intero del cocktail è di	15 cl		
Categoria	Tonico e dissetante		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Vodka		
Gusto	Amabile e fresco		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nel long tumbler		
Decorazione	Rondella d'arancia e ciliegina rossa		
Grado alcolico	14° pari a 16,4 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
3/10	4,5 cl	1 oncia e 1/2	Vodka
6/10	9 cl	3 once e 1/4	Succo d'arancia
1/10	1,5 cl	1/2 oncia	Liquore Galliano
La vodka ed il succo d'arancia si versano per primi nel bicchiere. Il Galliano lo si fa depositare delicatamente sulla superficie dei due componenti mediante l'ausilio della parte convessa del mixing-spoon.			

HORSE'S NECK			
L'intero del cocktail è di	15 cl		
Categoria	Rinfrescante		
Famiglia	High balls		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Brandy		
Gusto	Amabile e speziato		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nel long tumbler		
Decorazione	Spirale buccia di limone		
Grado alcolico	7,6° pari a 13,2 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
2/10	4 cl	1 oncia e 1/2	Brandy
8/10	11 cl		Ginger ale (1 top)
			Angostura (2 gocce)

La spirale di buccia di limone che sormonta parzialmente il bordo del bicchiere deve dare l'idea di un collo di cavallo.

IRISH COFFEE			
L'intero del cocktail è di	15 cl		
Categoria	After dinner anche notturno		
Famiglia	Hot punch - Pick me up		
Tipologia in base al volume	Long (hot) drink		
Base alcolica	Irish whiskey		
Gusto	Dolce ed aromatico		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nell'Irish coffee glass		
Decorazione	Nessuna (salvo richiesta)		
Grado alcolico	11,4° pari a 9,5 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
3/10	4 cl	1 oncia e 1/2	Irish whiskey
5/10	8 cl	2 once	Caffè forte bollente
2/10	3 cl	1 oncia	Crema di latte fresca
			Zucchero di canna (2 cucchiaini da tè)

KIR			
L'intero del cocktail è di	10 cl		
Categoria	Before dinner tutte le ore		
Famiglia	Wine Cup/bowl		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Vino bianco secco		
Gusto	Secco		
Preparazione	Nel bicchiere «brinato»		
Servizio	Nel white wine goblet		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	14,5° pari a 11,5 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
1/10	1 cl	1/4 di oncia	Crema di cassis
9/10	9 cl		Vino bianco secco (1 fill)

KIR ROYALE			
L'intero del cocktail è di	10 cl		
Categoria	Before dinner tutte le ore		
Famiglia	Sparkling bowl		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Champagne brut		
Gusto	Secco e brioso		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nella flûte (champagne glass)		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	15,1° pari a 11,9 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
1/10	1 cl	1/4 di oncia	Crema di cassis
9/10	9 cl		Champagne brut (1 fill)



MANHATTAN			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	Before dinner		
Famiglia	Manhattan		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Rye whiskey		
Gusto	Secco		
Preparazione	Nel mixing glass		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Ciliegina rossa		
Grado alcolico	26,9° pari a 13,2 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
7/10	5 cl	2 once	Rye whiskey
3/10	2 cl	1/2 oncia	Vermut rosso
			Angostura (2 gocce)

MANHATTAN DRY			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	Before dinner		
Famiglia	Manhattan		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Rye whiskey		
Gusto	Secco		
Preparazione	Nel mixing glass		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Scorza di limone		
Grado alcolico	27,4° pari a 13,4 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
7/10	5 cl	2 once	Rye whiskey
3/10	2 cl	1/2 di oncia	Vermut dry
			Angostura bitter (2 gocce)

MANHATTAN PERFECT			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	Before dinner		
Famiglia	Manhattan		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Rye whiskey		
Gusto	Medio secco		
Preparazione	Nel mixing glass		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Ciliegina rossa		
Grado alcolico	25,7° pari a 12,2 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
6/10	5 cl	2 once	Rye whiskey
2/10	1cl	1/4 di oncia	Vermut rosso
2/10	1 cl	1/4 di oncia	Vermut dry

MARGARITA			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	After dinner		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Tequila		
Gusto	Secco		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Parziale bordatura di sale fino		
Grado alcolico	25,4° pari a 12 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
5/10	3,5 cl	1 oncia e 1/2	Tequila
3/10	2 cl	1/2 oncia	Cointreau
2/10	1,5 cl	1 oncia	Succo di lime
La nuova moda è servire questo cocktail (porzione doppia), versione medium-drink in un bicchiere apposito a forma di sombrero.			

MARTINI DRY			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	Before dinner		
Famiglia	Martinis		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Dry gin		
Gusto	Molto secco		
Preparazione	Nel mixing glass		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Oliva verde o twist di limone		
Grado alcolico	29,7° pari a 14 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
8/10	5,5 cl	2 once	Gin
2/10	1,5 cl	1/4 di oncia	Martini dry

MARTINI PERFECT			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	Before dinner		
Famiglia	Martinis		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Gin		
Gusto	Secco		
Preparazione	Nel mixing glass		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Buccia di limone o ciliegina		
Grado alcolico	29,5° pari a 14 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
8/10	5,5 cl	1 oncia e 3/4	Gin
1/10	1 cl	1/4 di oncia	Vermut rosso
1/10	1 cl	1/4 di oncia	Vermut dry

MARTINI SWEET			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	Before dinner		
Famiglia	Martinis		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Gin		
Gusto	Medio secco		
Preparazione	Nel mixing glass		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Ciliegina rossa		
Grado alcolico	29,3° pari a 14 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
8/10	5,5 cl	2 once	Gin
2/10	1,5 cl	1/4 di oncia	Vermut rosso

MARTINI VODKA			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	Before dinner		
Famiglia	Martinis		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Vodka		
Gusto	Secco		
Preparazione	Nel mixing glass		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Twist di limone e oliva verde		
Grado alcolico	29,7° pari a 14 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
8/10	5,5 cl	2 once	Vodka
2/10	1,5 cl	1/4 di oncia	Martini dry

NEGRONI			
L'intero del cocktail è di	9 cl		
Categoria	Before dinner		
Famiglia	On the rocks		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Gin		
Gusto	Amarognolo e secco		
Preparazione	Direttamente nel bicchiere		
Servizio	Nell'old fashioned		
Decorazione	Mezza rondella d'arancia		
Grado alcolico	25° pari a 16,5 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
1/3	3 cl	1 oncia	London dry gin
1/3	3 cl	1 oncia	Bitter Campari
1/3	3 cl	1 oncia	Vermut rosso

OLD FASHIONED			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	After dinner		
Famiglia	On the rocks		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Bourbon whiskey		
Gusto	Amarognolo e secco		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nell'old fashioned		
Decorazione	Mezza rondella d'arancia, due ciliegine rosse e una scorzetta di limone		
Grado alcolico	19,7° pari a 12,6 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
7/10	4 cl	1 oncia e 1/2	Bourbon whiskey
3/10	2 cl		Soda o seltz (1 fill)
			Angostura (2 gocce)
			Zucchero (1 zolletta)
Si imbeve la zolletta di zucchero con l'angostura ed una parte di soda o seltz. Si pesta il tutto con il «mudler» rimestando, quindi si aggiunge il whiskey, il ghiaccio ed infine si colma con il resto della soda. Si guarnisce e si serve il drink.			

PARADISE			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	After dinner tutte le ore		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Gin		
Gusto	Dolce-aromatico		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	23,7° pari a 11,2 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
5/10	3,5 cl	1 oncia e 1/4	Gin
3/10	2 cl	3/4 di oncia	Apricot Brandy
2/10	1,5 cl	1/2 oncia	Succo d'arancia

PARSON'S SPECIAL			
L'intero del cocktail è di	15 cl		
Categoria	Energetico e tonico		
Famiglia	Soft drink		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Inesistente		
Gusto	Dolce		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nel long tumbler o nell'high ball		
Decorazione	Rondella d'arancia e ciliegina rossa		
Grado alcolico	0° pari a 0 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
6/10	9 cl	3 once	Succo d'arancia
2/10	3 cl	1/2 oncia	Sciroppo di granatina
2/10	3 cl		Soda water (1 top)
			1 tuorlo d'uovo fresco

PIÑA COLADA			
L'intero del cocktail è di	15 cl		
Categoria	Rinfrescante		
Famiglia	Exotics		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Rum chiaro		
Gusto	Dolce		
Preparazione	Nel blender		
Servizio	Nel long tumbler		
Decorazione	Trancio di ananas, fogliolina di ananas e ciliegina rossa		
Grado alcolico	13° pari a 19 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
2/10	3 cl	1 oncia e 1/4	Rum bianco
2/10	3 cl	1 oncia	Latte o sciroppo di cocco
6/10	9 cl	3 once	Succo d'ananas

PLANTER'S PUNCH			
L'intero del cocktail è di	10 cl		
Categoria	Tonico e dissetante		
Famiglia	Cold Punch		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Rum scuro		
Gusto	Semi secco		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nel long tumbler		
Decorazione	Mezza rondella d'arancia e di limone		
Grado alcolico	15° pari a 10,5 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
6/10	6 cl	1 oncia e 1/4	Rum scuro
3/10	3 cl	1 oncia	Succo di limone
1/10	1 cl	1/4 di oncia	Sciroppo di granatina
			Soda water (1 top)

PORTO FLIP			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	Energetico e corroborante		
Famiglia	Flips		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Porto di tipo Ruby		
Gusto	Dolce		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nella doppia coppetta da cocktail		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	17,5° pari a 15 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
3/10	1,5 cl	1/2 oncia	Brandy
6/10	4,5 cl	1 oncia e 1/2	Porto Ruby
1/10	1 cl		1 tuorlo d'uovo fresco

PUSSYFOOT			
L'intero del cocktail è di	15 cl		
Categoria	Energetico e tonico		
Famiglia	Soft drink		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Inesistente		
Gusto	Fruttato		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nel long tumbler o nell'high ball		
Decorazione	Mezza fetta di arancia e di limone		
Grado alcolico	0° pari a 0 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
4/10	6 cl	2 once	Succo di limone
4/10	6 cl	2 once	Succo d'arancia
1/10	1,5 cl	1/2 oncia	Sciroppo di granatina
1/10	1,5 cl		1 tuorlo d'uovo



ROB ROY			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	Before dinner		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Scotch whisky		
Gusto	Secco		
Preparazione	Nel mixing glass		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Ciliegina rossa		
Grado alcolico	25° pari a 12,2 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
6/10	4,5 cl	2 once	Scotch whisky
4/10	2,5 cl	1/2 oncia	Vermut rosso

ROSE			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	Before dinner		
Famiglia	Fancy drink		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Vermut dry		
Gusto	Medio-secco		
Preparazione	Nel mixing glass		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Ciliegina rossa		
Grado alcolico	20,7° pari a 9,8 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
2/10	1,5 cl	1/2 oncia	Kirsch Wasser
2/10	1 cl	1/2 oncia	Cherry brandy
6/10	4,5 cl	1 oncia e 1/2	Vermut dry

RUSTY NAIL			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	After dinner tutte le ore		
Famiglia	On the rocks		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Scotch whisky		
Gusto	Dolce e speziato		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nell'old fashioned		
Decorazione	Scorzetta di limone (facoltativa)		
Grado alcolico	30,1° pari a 15,8 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
6/10	4,5 cl	1 oncia e 1/2	Scotch whisky
4/10	2,5 cl	1 oncia	Drambuie

SCREWDRIVER			
L'intero del cocktail è di	15 cl		
Categoria	Rinfrescante e dissetante		
Famiglia	On the rocks		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Vodka		
Gusto	Medio-secco		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nel long tumbler o nell'high ball		
Decorazione	Mezza rondella d'arancia		
Grado alcolico	15,6° pari a 14,2 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
3/10	5 cl	1 oncia e 1/4	Vodka
7/10	10 cl		Succo d'arancia (1 fill)

SHIRLEY TEMPLE			
L'intero del cocktail è di	15 cl		
Categoria	Tonico e dissetante		
Famiglia	Soft High Ball		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Inesistente		
Gusto	Amarognolo e speziato		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nel long tumbler o nell'high ball		
Decorazione	Ciliegine rosse e spirale di frutta di stagione (facoltativa)		
Grado alcolico	0° pari a 0 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
1/10	1,5 cl	1/2 oncia	Sciroppo di granatina
9/10	13,5 cl		Ginger ale (1 fill)

SIDE CAR			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	After dinner		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Cognac		
Gusto	Secco		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	30° pari a 14,2 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
6/10	4 cl	1 oncia e 1/2	Cognac
3/10	2 cl	3/4 di oncia	Cointreau
1/10	1 cl	1/4 di oncia	Succo di limone

SINGAPORE SLING			
L'intero del cocktail è di	20 cl		
Categoria	Tonico e rinfrescante		
Famiglia	Slings		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Gin		
Gusto	Medio-secco		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nel long tumbler o nell'high ball		
Decorazione	Fettina di ananas e ciliegina		
Grado alcolico	13,9° pari a 14,6 gr		
COMPOSIZIONE			
	In Centilitri	In Once	Ingredienti
	4 cl	1 oncia e 1/2	Gin
	2 cl	3/4 di oncia	Cherry Brandy
	0,5 cl	1/4 di oncia	Cointreau
	0,5 cl	1/4 di oncia	DOM Benedictine
	1 cl	1/4 di oncia	Sciroppo di granatina
	8 cl	2 once e 3/4	Succo di ananas
	3 cl	1 oncia	Succo di limone
			Angostura (1 goccia)

STINGER			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	After dinner		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Brandy		
Gusto	Medio-dolce		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	30,3° pari a 14,4 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
7/10	5 cl	1 oncia e 3/4	Brandy
3/10	2 cl	3/4 di oncia	Crema di menta bianca
Esiste la versione «green-stinger», che si ottiene sostituendo la crema di menta bianca con quella verde.			

TEQUILA SUNRISE			
L'intero del cocktail è di	15 cl		
Categoria	Tonico		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Tequila		
Gusto	Medio-secco		
Preparazione	Sia nello shaker che direttamente nel bicchiere		
Servizio	Nel long tumbler o nell'high ball		
Decorazione	Rondella d'arancia e ciliegina		
Grado alcolico	20,8° pari a 19 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
3/10	4,5 cl	1 oncia e 1/2	Tequila
6/10	9 cl	3 once e 1/4	Succo d'arancia bionda
1/10	1,5 cl	1/2 oncia	Sciroppo di granatina
Si fa scivolare la granatina sulla parte convessa del mixing spoon per farla depositare sul fondo del bicchiere. Questo creerà l'effetto del sole nascente.			

WHISKEY SOUR			
L'intero del cocktail è di	9 cl		
Categoria	After dinner		
Famiglia	Sours		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Bourbon whiskey		
Gusto	Secco		
Preparazione	Nell'old fashioned		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Mezza rondella d'arancia e ciliegina		
Grado alcolico	13,3° pari a 9,5 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
6/10	4,5 cl	1 oncia e 1/2	Bourbon whiskey
3/10	3 cl	1 oncia	Succo di limone
1/10	1,5 cl	1/2 oncia	Sciroppo di zucchero
			Albume d'uovo (1 goccia)
Questo cocktail si presta bene anche al servizio «on the rocks».			

WHITE LADY			
L'intero del cocktail è di	7 cl		
Categoria	After dinner		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Gin		
Gusto	Secco		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	26,7° pari a 12,6 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
5/10	3,5 cl	1 oncia e 1/4	Gin
3/10	2 cl	3/4 di oncia	Cointreau
2/10	1,5 cl	1/2 oncia	Succo di limone

WHITE RUSSIAN			
L'intero del cocktail è di	10 cl		
Categoria	After dinner anche notturno		
Famiglia	Pick me up		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Vodka		
Gusto	Dolce ed aromatico		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nell'old fashioned		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	25,8° pari a 13,7 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
5/10	5 cl	1 oncia e 1/4	Vodka
2/10	2 cl	3/4 di oncia	Kahlua (liquore al caffè)
3/10	3 cl	1 oncia	Crema di latte fresca
La crema di latte, parzialmente montata, si fa scivolare sulla parte convessa del mixing spoon, per farla depositare sulla superficie del cocktail (tecnicamente, «on top»).			

## I fashionable drink

AZZURRA			
L'intero del cocktail è di	16 cl		
Categoria	Dissetante		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Dry gin		
Gusto	Amarognolo		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nell'high ball		
Decorazione	Due spirali di limone e d'arancia, due ciliegine rosse		
Grado alcolico	13,1° pari a 10,3 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
1/10	1,5 cl	1/2 oncia	Dry gin
3/10	4 cl	1 oncia e 1/2	Vermut bianco
2/10	3 cl	1 oncia	Blue curaçao
1/10	1,5 cl	1/2 oncia	Succo di limone
4/10	6 cl	2 once	Soda water o anche prosecco

B-52			
L'intero del cocktail è di	6 cl		
Categoria	Corroborante		
Famiglia	Hot punch		
Tipologia in base al volume	Short drink (shot)		
Base alcolica	Tutti i liquori che lo compongono		
Gusto	Dolce		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nello shooter o nell'old fashioned		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	35° pari a 18,5 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
1/3	2 cl	3/4 di oncia	Kahlua
1/3	2 cl	3/4 di oncia	Baileys
1/3	2 cl	3/4 di oncia	Grand Marnier

CANALETTO			
L'intero del cocktail è di	15 cl		
Categoria	Before dinner tutte le ore		
Famiglia	Sparkling		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Spumante brut o prosecco		
Gusto	Medio-secco		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nella flûte		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	8° pari a 7gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
7/10	10 cl	3 once e 1/2	Spumante brut o prosecco
3/10	5 cl	1 oncia e 3/4	Succo di lamponi

Seguono altri sparkling con le stesse caratteristiche del Bellini e del Canaletto che hanno riscosso un ottimo successo in tutte le tipologie di bar.

#### PUCCINI

7/10 Spumante brut o prosecco 10 cl

3/10 Succo fresco di mandarino 5 cl

**Si decora con uno spicchio di mandarino sul bordo della flûte**

#### ROSSINI

7/10 Spumante brut o prosecco 10 cl

3/10 Succo fresco di fragola (fragole setacciate) 5 cl

**Si decora con mezza fragola sul bordo della flûte**

7/10 Spumante brut o prosecco 10 cl

3/10 Succo fresco di uva fragola 5 cl

**Nessuna decorazione**



COSMOPOLITAN			
L'intero del cocktail è di	10 cl		
Categoria	After dinner tutte le ore		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Vodka		
Gusto	Medio-secco		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Mezza rondella di limone		
Grado alcolico	20,5° pari a 11,4 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
5/10	4 cl	1 oncia e 1/2	Vodka
1/10	1,5 cl	1/2 oncia	Cointreau
1/0	1,5 cl	1/2 oncia	Succo di limone
3/10	3 cl	1 oncia	Succo di mirtillo

CUBA LIBRE			
L'intero del cocktail è di	15 cl		
Categoria	Tutte le ore		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Rum chiaro		
Gusto	Dolce aromatico		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nell'high ball		
Decorazione	Fettina di lime		
Grado alcolico	12° pari a 14,2 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
3/10	4,5 cl	1 oncia e 1/2	Rum chiaro
1/10	1,5 cl	1/2 oncia	Succo di lime o limone (facoltativo)
6/10	9 cl		Coca cola (1 fill)

JAPANESE SLIPPER			
L'intero del cocktail è di	9 cl		
Categoria	After dinner tutte le ore		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Cointreau		
Gusto	Medio secco		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nella doppia coppetta da cocktail		
Decorazione	Quarto di fetta di melone bianco		
Grado alcolico	22° pari a 11,5 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
1/3	3 cl	1 oncia	Midori
1/3	3 cl	1 oncia	Cointreau
1/3	3 cl	1 oncia	Succo di lime fresco

KAMIKAZE			
L'intero del cocktail è di	9 cl		
Categoria	After dinner		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Short drink		
Base alcolica	Vodka		
Gusto	Secco		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nella coppetta da cocktail		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	30° pari a 12,8 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
1/3	3 cl	1 oncia	Vodka
1/3	3 cl	1 oncia	Cointreau
1/3	3 cl	1 oncia	Succo di lime fresco
Questo cocktail può essere servito anche in un bicchiere di tipo «shooter», anche con ghiaccio.			

### LONG ISLAND ICE TEA (TEXAS VERSION )

L'intero del cocktail è di	20 cl
Categoria	Dissetante
Famiglia	Nessuna
Tipologia in base al volume	Long drink
Base alcolica	Tutti gli alcolici
Gusto	Dolce
Preparazione	Nel bicchiere
Servizio	Nell'high ball
Decorazione	Rondella di limone
Grado alcolico	40° pari a 22gr

#### COMPOSIZIONE

	In Centilitri	In Once	Ingredienti
	1,5 cl	1/2 oncia	Vodka
	1,5 cl	1/2 oncia	Tequila
	1,5 cl	1/2 oncia	Gin
	1,5 cl	1/2 oncia	Rum
	1,5 cl	1/2 oncia	Cointreau
	3 cl	1 oncia	Sciroppo di zucchero
	2,5 cl	1 oncia	Succo di limone
	7 cl		Coca cola

### MILANO-TORINO

L'intero del cocktail è di	6 cl
Categoria	Pre dinner
Famiglia	On the rocks
Tipologia in base al volume	Short drink
Base alcolica	Campari e Carpano
Gusto	Secco-chinato
Preparazione	Nel bicchiere
Servizio	Nello small tumbler
Decorazione	Scorza d'arancia
Grado alcolico	15,8° pari a 8,1 gr

#### COMPOSIZIONE

In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
5/10	3 cl	1 oncia	Bitter Campari
5/10	3 cl	1 oncia	Carpano rosso vermut

NEGRONI SBAGLIATO			
L'intero del cocktail è di	9 cl		
Categoria	Before dinner		
Famiglia	On the rocks		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Campari e vermut rosso		
Gusto	Secco e amaro		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nell'old fashioned		
Decorazione	Fettina d'arancia		
Grado alcolico	19° pari a 12,8 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
1/3	3 cl	1 oncia	Bitter Campari
1/3	3 cl	1 oncia	Vermut rosso
1/3	3 cl	1 oncia	Spumante brut o prosecco
Questo cocktail è una variazione del famosissimo «Negroni». Infatti, al posto del dry gin si serve la stessa quantità di spumante brut o prosecco.			

ORGASM			
L'intero del cocktail è di	8 cl		
Categoria	Corroborante		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Short drink (shot)		
Base alcolica	Cointreau		
Gusto	Dolce		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nello shooter o nell'old fashioned		
Decorazione	Cilegina (facoltativa)		
Grado alcolico	20° pari a 10,5 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
4/10	3 cl	1 oncia	Cointreau
4/10	3 cl	1 oncia	Baileys
2/10	2 cl	3/4 di oncia	Grand Marnier

SALTY DOG			
L'intero del cocktail è di	14 cl		
Categoria	Dissetante		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Vodka		
Gusto	Secco-amarognolo		
Preparazione	Nello shaker		
Servizio	Nell'high ball		
Decorazione	Bordo salato al bicchiere		
Grado alcolico	17,8° pari a 12,6 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
3/10	4 cl	1 oncia e 1/2	Vodka
7/10	10 cl	3 once e 1/2	Succo di pompelmo

SEA BREEZE			
L'intero del cocktail è di	17 cl		
Categoria	Dissetante		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Vodka		
Gusto	Medio secco		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nel long tumbler		
Decorazione	Fettina di lime		
Grado alcolico	17,8° pari a 12,6 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
2/10	4 cl	1 oncia e 1/2	Vodka
6/10	12 cl	4 once e 1/4	Succo di mirtillo
1/10	3 cl	1 oncia	Succo di pompelmo

SEX ON THE BEACH			
L'intero del cocktail è di	14 cl		
Categoria	Dissetante		
Famiglia	Nessuna		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Vodka		
Gusto	Morbido		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nel long tumbler o nell'high ball		
Decorazione	Rondella d'arancia e ciliegina rossa		
Grado alcolico	9,3° pari a 15,4 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
3/10	4 cl	1 oncia e 1/2	Vodka
1/10	2 cl	3/4 di oncia	Liquore alla pesca
3/10	4 cl	1 oncia e 1/2	Succo di mirtillo
3/10	2 cl	1 oncia e 1/2	Succo d'arancia

SKI-WASSER			
L'intero del cocktail è di	20 cl		
Categoria	Dissetante		
Famiglia	Soft drink		
Tipologia in base al volume	Long drink		
Base alcolica	Nessuna		
Gusto	Semi-dolce		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nel long tumbler o nell'high ball		
Decorazione	Rondella di limone e ciliegina rossa		
Grado alcolico	0° pari a 0 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
2/10	5 cl	1 oncia e 3/4	Succo di limone
2/10	5 cl	1 oncia e 3/4	Sciroppo di lamponi
6/10	10 cl	3 once e 1/2	Seltz o soda
Inventato anni fa a Cortina d'Ampezzo, questo cocktail è molto apprezzato da una larga fascia di estimatori di bevande fresche.			

## I pestati

CAIPIRINHA			
L'intero del cocktail è di	12 cl		
Categoria	Rinfrescante e dissetante		
Famiglia	Pestati		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Cachaça		
Gusto	Secco		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nell'high ball		
Decorazione	Nessuna		
Grado alcolico	16° pari a 15,8 g		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
4/10	5 cl	2 once	Cachaça
4/10	3-4 cl	1 oncia	Soda o seltz
2/10	2 cl		1/2 lime pestato
			Zucchero di canna (2 cucchiaini)

### CAIPIRISSIMA

Variazione della caipirinha, prevede il rum chiaro al posto della cachaça. Stesse caratteristiche organolettiche e stesso grado alcolico della caipirinha.

### CAIPIROSKA

Variazione della caipirinha, prevede la vodka al posto della cachaça. Drink con sapore prevalente al gusto di lime.

### CAIPIRITA O CAIPIRILLA

Variazione della caipirinha, prevede la tequila al posto della cachaça.

MINT JULEP			
L'intero del cocktail è di	8 cl.		
Categoria	Rinfrescante		
Famiglia	Juleps o pestati		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Bourbon whiskey		
Gusto	Secco ed aromatico		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nel medium tumbler o nell'old fashioned		
Decorazione	Ramoscello di menta fresca		
Grado alcolico	16° pari a 15,8 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
7/10	5 cl	2 once	Bourbon whiskey
2/10	2 cl	3/4 di oncia	Acqua
1/10	1 cl		Zucchero di canna (2 cucchiaini)
			Foglie di menta
			Soda (1 fill)
<p>Si mettono nel bicchiere acqua, zucchero e menta pestati con un pestello o con il «mudler». Si riempie il bicchiere di ghiaccio tritato per 3/4, si aggiunge il whiskey e si amalgama delicatamente. Si guarnisce con un ramoscello di menta piperita.</p>			

MOJITO			
L'intero del cocktail è di	10 cl		
Categoria	Rinfrescante e dissetante		
Famiglia	Pestati		
Tipologia in base al volume	Medium drink		
Base alcolica	Rum chiaro		
Gusto	Secco		
Preparazione	Nel bicchiere		
Servizio	Nel monarch tumbler o nell'high ball		
Decorazione	Germoglio di menta fresca		
Grado alcolico	16° pari a 15,8 gr		
COMPOSIZIONE			
In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
4/10	4 cl	2 once	Rum chiaro
3/10	3 cl		1/2 lime pestato
3/10	3-4 cl		Soda (1 fill)
			Zucchero di canna (2 cucchiaini)
			Foglie di menta



## STRAWBERRY-CAIPIROSKA

L'intero del cocktail è di	12 cl
Categoria	Tutte le ore, rinfrescante
Famiglia	Pestati
Tipologia in base al volume	Medium drink
Base alcolica	Vodka
Gusto	Secco, rinfrescante e dissetante, permane il gusto del lime e delle fragole
Preparazione	Nel bicchiere
Servizio	Nell'high ball
Decorazione	Fragole e due cannuce colorate
Grado alcolico	16° pari a 15,8 gr

### COMPOSIZIONE

In Frazioni	In Centilitri	In Once	Ingredienti
4/10	5 cl	1 oncia e 1/2	Vodka neutra
2/10	2 cl	1/2 oncia	Purea di fragole
2/10	3-4 cl	1 oncia	Soda water o seltz
2/10	2 cl		1/2 lime pestato
			Zucchero di canna (2 cucchiaini)