

COCKTAIL MENU





HIGH SPIRITS SELECTIONS

NEGRONI

Fu ideato a Firenze nel 1919-20 dal conte Camillo Negroni. Negli anni '20 il conte era solito frequentare l'aristocratico Caffè Casoni in Via de' Tornabuoni a Firenze e, per variare dal suo abituale aperitivo Americano, chiese al barman Angelo Tesauro (secondo altri autori però pare che fosse Fosco Scarselli) di aggiungere un po' di gin in sostituzione del seltz, in onore degli ultimi viaggi londinesi. Il nuovo cocktail divenne noto come l'"Americano alla moda del conte Negroni", ovvero un Americano con un'aggiunta di gin, e in seguito prese il nome del conte stesso.

BOULEVARDIER

Cocktail nato nel 1927, come variante del Negroni. La sua ricetta prevede l'utilizzo di bourbon whisky al posto del gin, con bitter Campari e vermouth rosso.

La tecnica di preparazione più diffusa è il Throwing, anche se alcuni bartender preferiscono utilizzare il Mix&Strain per gestire meglio la diluizione. Lo stesso vale per il bicchiere utilizzato, originariamente viene servito straight up e cioè nella classica coppa cocktail senza ghiaccio, altri invece lo preferiscono in un bicchiere Old Fashioned colmo di ghiaccio.

DAIQUIRI

Già in voga negli USA ai primi del Novecento, le sue origini vengono fatte risalire al 1898 quando vi fu la guerra tra Stati Uniti e Spagna, dopo l'affondamento della nave Maine nel porto dell'Avana. Secondo gli storiografi un marine sbarcò in un piccolo villaggio nei pressi di Santiago di Cuba, precisamente a Daiquiri. Qui per placare la sete entrò in una baracca che fungeva da mescita. Rifiutandosi di bere rum liscio, lo fece allungare con succo di lime e poi lo corresse ulteriormente con un po' di zucchero.

MARGARITA

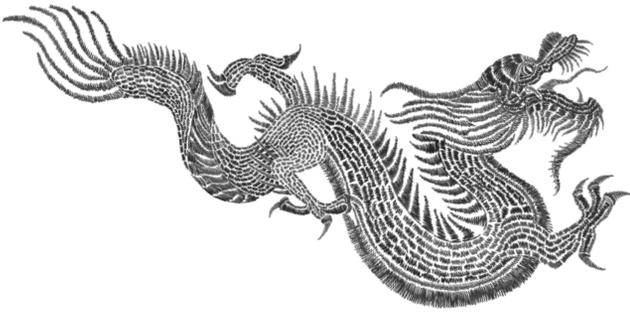
Cocktail messicano a base di tequila, ed appartiene ai sour. In latino "margarita" significa margherita, in spagnolo è la traduzione della parola margherita. Secondo quanto afferma William Grimes, autore di Straight Up or On the Rocks: The Story of the American Cocktail, molte persone affermano di aver bevuto Margarita in Messico già negli anni trenta, da cui si deduce che il margarita fu inventato prima del 1940.

WHITE LADY

Molti paesi ne rivendicano la paternità. La Francia vuole che sia stato creato in onore dell'opera "La Dame invisible" di François-Adrien Boieldieu; Stati Uniti secondo i quali fu dedicato a Ella Fitzgerald che con abito bianco cantava "Sophisticated lady". La storia più attendibile racconta che sia stato inventato a Parigi nel 1919, nel Harry's Bar, da Harry MacElhone, lo stesso inventore del Sidecar e dell'Alexander. Lo preparò per una donna dal vestito bianco che entrò nel bar ed ebbe un malore: lui miscolò questi tre ingredienti e la donna dopo un attimo si riprese.

MANHATTAN

Il cocktail sarebbe stato inventato al Manhattan Club di New York nei primi anni 1870 da Iain Marshall, che era stato incaricato di preparare un banchetto organizzato da Jennie Jerome (anche nota come Lady Randolph, la madre di Winston Churchill) in onore di Samuel Tilden, candidato alle elezioni presidenziali. Il successo del banchetto rese il cocktail popolare, spingendo altre persone a chiedere lo stesso drink e riferendosi ad esso con il nome del club in cui era stato preparato. Tuttavia, Lady Randolph a quel tempo di trovava in Francia ed era incinta, quindi tale storia è forse inventata.



NEGRONI

LONDON DRY GIN
SWEET VERMOUTH
BITTER



AMERICANO

SWEET VERMOUTH

BITTER

SODA



BOULEVARDIER

BOURBON WHISKEY

SWEET VERMOUTH

BITTER



OLD FASHIONED

BOURBON WHISKEY
ZUCCHERO
ANGOSTURA BITTER

MARGARITA

TEQUILA
ORANGE CURACAO
SUCCO DI LIME



DAIQUIRI

RUM

SUCCO DI LIME

ZUCCHERO DI CANNA BIANCO



MANHATTAN

RYE WHISKEY

SWEET VERMOUTH

ANGOSTURA BITTER



MARTINI COCKTAIL

DRY VERMOUTH
LONDON DRY GIN



DIRTY MARTINI

VODKA

SALAMOIA

DRY VERMOUTH

ORANGE BITTER

WHISKEY SUOR

BOURBON WHISKEY

SUCCO DI LIMONE

ZUCCHERO

ALBUMINA





AVIATION

LONDON DRY GIN

SUCCO DI LIMONE

LIQUORE DI MARASCHINO

LIQUORE DI VIOLETTA



BRAMBLE

GIN
SUCCO DI LIMONE
ZUCCHERO
CRÈME DE CASSIS

GIN FIZZ

GIN
SUCCO DI LIMONE
ZUCCHERO
ALBUMINA
SODA



BLOODY MARY

VODKA

SUCCO DI POMODORO

SUCCO DI LIMONE

SALSA WORCESTER

TABASCO

SALE

PEPE

GIN/VODKA TONIC SPRITZ



KUNSEI

(AFFUMICATO)

BOURBON WHISKEY

SUCCO DI AGRUMI MIX

SALSA BARBECUE

MANGO

HABANERO BITTER

ALBUME

CRUSTA SALE E PEPE



SUPAISHĪ

(PICCANTE)

MEZCAL

PORTO

CHIPOTLE E ANANAS

ANGOSTURA BITTER



SOFUTO

(MORBIDO)

VODKA

LIQUORE AI FIORI DI SAMBUCO

SUCCO DI LIME

ALBUMINA

GINGER BEER





SUZUSHII

(FRESCO)

TEQUILA

LIQUORE AL BERGAMOTTO

SUCCO DI LIME

MANDORLA

ANGOSTURA BITTER

NOCE MOSCATA



HAGESHĪDESU

(INTENSO)

RYE WHISKY

CHOCOLATE VERMOUT

LIQUORE ALLA BANANA

ANGOSTURA BITTER

CIOCCOLATINO FONDENTE



EKIZOCHIKKU

(ESOTICO)

RUM

PASSION FRUIT

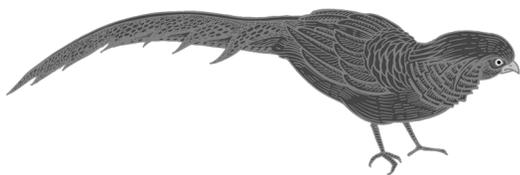
SUCCO DI ANANAS

SUCCO DI LIME

GINGER BEER

ANGOSTURA BITTER





AMAGARAI

(SPEZIATO/ DOLCE)

LONDON DRY GIN

CHARTREUSE GIALLA

BASILICO

SUCCO DI LIME

POLVERE DI MERINGA





FUKAI NIGAMI

(PROFONDO/AMARO)

LONDON DRY GIN

BITTER CAMPARI

AMARO MONTENEGRO

