

L'IBA, International Bartenders Association, è un organismo altamente qualificato a cui fanno capo tutti i barmen del mondo. In Italia è rappresentata dall'AIBES (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori), unica organizzazione che raccoglie i migliori specialisti del settore nelle miscele e nelle creazioni delle bevande miscelate.

L'IBA, nel 1961, intraprese una ricerca che la portò a stilare un elenco delle formule più famose e collaudate in ogni parte del mondo. Tale elenco, composto da 50 ricette, venne aggiornato e parzialmente modificato nel 1985, nella cittadina americana di Deauville, portando a 80 il numero dei cocktail internazionali (73 + 7 varianti).

Nel 1994 la lista è stata nuovamente rivista e a tutt'oggi le ricette sono 60 (4 analcoliche) (vedi le schede che seguono). L'elenco ufficiale, fondamentale per qualsiasi barman, è necessario a chi si avvicina all'arte della miscelazione per conoscere le varie categorie, le caratteristiche organolettiche, le tecniche di preparazione, nonché conoscere aneddoti e curiosità che svariati cocktail possono annoverare nella loro storia.

ALEXANDER

Categoria: after dinner, short drink.

Caratteristiche: vellutato, discretamente alcolico (18,9°).

Attrezzatura: shaker.

Servizio: doppia coppetta da cocktail.

Decorazione: una grattugiata di noce moscata.

Note: è stato creato a Londra nel 1922 da Henry Mc Elhone in onore di una sposa famosa. Una variante è l'Alexandra, che prevede polvere di cacao al posto della noce moscata. Non è indicato come aperitivo.

INGREDIENTI

1/3 Crema di latte
1/3 Crema di cacao scura
1/3 Cognac o Brandy

GRAMMATURA

2,3 cl
2,3 cl
2,3 cl

PREPARAZIONE

Mettere nello shaker 4 cubetti di ghiaccio, versare la panna liquida, il brandy e la crema di cacao. agitare per pochi secondi e servire nella doppia coppetta da cocktail dopo aver aggiunto la noce moscata in superficie.

INGLESE

1/3 Fresh cream
1/3 Crème de cacao (brown)
1/3 Brandy
-
Shake and serve in a cocktail glass. Sprinkle nutmeg on top.

FRANCESE

1/3 Crème
1/3 Crème de chocolat marron
1/3 Brandy
-
Mélanger dans le shaker et servir dans un verre à cocktail. Décorer avec de noix muscade.

TEDESCO

1/3 Frische Sahne
1/3 Crème de cacao (braun)
1/3 Brandwein
-
Schuetteln und in einem cocktail glas servieren. Muskat darauf sprenkeln.

AMERICANO

Categoria: before dinner, medium drink.

Caratteristiche: cocktail mediamente alcolico dal gusto secco e pieno. 11,4° alcolici.

Servizio: Old fashioned con ghiaccio cristallino.

Decorazione: mezza fetta d'arancia e una spirale di limone.

Note: È stato il primo cocktail italiano ad essere servito come aperitivo; fu infatti elaborato negli anni Trenta del secolo scorso a Milano, presso il Bar Camparino in Galleria del Duomo. Avrebbe dovuto chiamarsi "Italiano", perché a base di prodotti nostrani tra cui si inserisce anche l'acqua di soda. Ha fatto da base ad altre famose e piacevoli miscele tra cui il Negroni.



INGREDIENTI

5/10 Vermouth rosso
5/10 Bitter Campari
Soda water

GRAMMATURA

5 cl
5 cl
a colmare

PREPARAZIONE

Direttamente nel bicchiere mettere alcuni cubetti di ghiaccio e aggiungere gli altri ingredienti. Decorare con mezza fettina d'arancia.

INGLESE

5/10 Sweet red vermouth
5/10 Campari Bitter
Soda water
-
Build into an ice filled Old fashioned glass and top up with soda water. Garnish with a slice of orange.

FRANCESE

5/10 Vermouth rouge
5/10 Campari Bitter
Soda water
-
Préparation dans un verre Old fashioned avec glaçons, compléter avec la soda water. Décorer avec une demie rondelle d'orange.

TEDESCO

5/10 Vermouth rot Süß
5/10 Campari Bitter
Sodawasser
-
In einem eisgefüllten altmodischen Glas vorbereitet mit Sodawasser nachgefüllt mit einen Orangenschnitt und ein wenig Zitrone garniert.



BACARDI

Categoria: after dinner, short drink.

Caratteristiche: cocktail alcolico, fresco, secco, profumato e beverino. 20° alcolici.

Servizio: coppetta da cocktail ben fredda.

Decorazione: non prevista.

Note: si presume abbia avuto origine a Cuba acquisendo il nome dall'azienda creata da don Facundo Bacardi nel 1862. Nei paesi caraibici da cui trae origine, il limone è sempre sostituito dal lime.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
1/10 Sciroppo di granatina	0,7 cl
3/10 Succo di limone	2,1 cl
6/10 Rum Bacardi bianco	4,2 cl

PREPARAZIONE

Direttamente nel bicchiere mettere alcuni cubetti di ghiaccio e aggiungere gli altri ingredienti. Decorare con mezza fettina d'arancia.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
1/10 Grenadine	1/10 Syrop de Grenadine	1/10 Grenadine
3/10 Lemon or lime juice	3/10 Jus de citron ou lime	3/10 Limonen oder Zitronensaft
6/10 Bacardi Rum	6/10 Bacardi Rum	6/01 Bacardi Rum
-	-	-
Shake and serve in a cocktail glass.	Mélanger et servir dans un verre à cocktail.	In einem Cocktail Glas schütteln und servieren.



BANANA DAIQUIRI

Categoria: adatto a tutte le ore, medium drink.

Caratteristiche: cocktail energetico, sostanzioso, poco alcolico, 9,4° alcolici.

Servizio: nell' Old fashioned, senza filtrare.

Decorazione: rondella di banana e una cannuccia corta.

Note: è una miscela energetica ed è ottimo in diverse circostanze. Il Banana Daiquiri è nato come derivazione del più famoso Daiquiri.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
1/2 Banana fresca	1 cl
1/10 Succo di limone o lime	3 cl
3/10 Crema di banana	6 cl
6/10 Rum bianco	

PREPARAZIONE

Nel frullatore con ghiaccio a scaglie.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
A half fresh banana	Une demie banane	Eine Banane (frisch)
1/10 Lemon or lime juice	1/10 Jus de citron ou lime	1/10 Zitronen- oder Limonensaft
3/10 Crème de banana	3/10 Crème de banane	3/10 Crème de Banane
6/10 White rum	6/10 Rhum blanche	6/10 Rum (weiss)
-	-	-
Blend with crushed ice and pour unstrained into an Old fashioned.	Mélangez avec de la glace hachée et puis versez-le dans un verre. Garnir avec la banane et servir avec une petite paille.	Mit Eis (gequetscht) sich mischen lassen in einen Altmodischen Glas nicht ausgiesst eingießen mit Banane garniert und mit einem Strohhalm serviert.
Garnish with banana and serve with straws.		

6

BAR

BELLINI

Categoria: adatto a tutte le ore, Sparkling cocktail.

Caratteristiche: cocktail leggero, fruttato, fresco. 8,4° alcolici.

Servizio: nella flûte; per più persone si può preparare nel gallone o nel mixing-glass.

Decorazione: non prevista.

Note: Il Bellini è nato nel 1948, grazie alla fantasia di Giuseppe Cipriani, titolare dell'Harry's bar di Venezia, che ha dedicato questa composizione al pittore Giovanni Bellini in occasione di una mostra dedicata all'artista tenutasi nella città lagunare. Del Bellini esistono delle "variazioni" a seconda della stagione: Mimosa = arancia; Tiziano = uva fragola; Puccini = mandarino; Fragolino o Rossini Sparkling = fragole.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
3/10 Nettare di pesca	4,5 cl
7/10 Spumante Brut	10,5 cl

PREPARAZIONE

Direttamente nella flûte, miscelando leggermente con un cucchiaio.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
3/10 Chilled Champagne	3/10 Jus froid de pêche	3/10 Champagne (Gekühlt)
3/10 Peach juice	7/10 Vin mousseux brut froid	7/10 Pfirsichsaft
-	-	-
Build into a Champagne flûte. Pour peach juice first.	Verser le jus dans la flûte et remplir avec du vin mousseux. Amalgamer doucement.	In einem Champagne Flûte vorbereiten Pfirsichsaft erst eingießen.

BLACK RUSSIAN

Categoria: after dinner, medium drink.

Caratteristiche: alcolico, leggermente morbido con il tipico profumo di caffè. 27° alcolici.

Servizio: nell' Old fashioned.

Decorazione: non prevista.

Note: cocktail digestivo, corroborante, è di creazione abbastanza recente. Risale più o meno ai tempi del film "La spia che venne dal freddo" e l'accostamento è giustificato da quel suo colore scuro e misterioso che ricorda l'ombra notturna del sinistro muro di Berlino, fortunatamente oggi solo un ricordo. Per un completo successo è necessaria una buona vodka russa, come ad esempio Moskovskaya o Stolichnaya.



INGREDIENTI	GRAMMATURA
7/10 Vodka	7 cl
3/10 Liquore al caffè	3 cl

PREPARAZIONE

Direttamente nel bicchiere con ghiaccio, mettere prima la vodka e poi il liquore al caffè.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
7/10 Vodka	7/10 Vodka	7/10 Vodka
3/10 Coffee liqueur (Kahlua)	3/10 Liqueur café (Kahlua)	3/10 Kaffee Likör (Kahlua)
-	-	-
Build into an ice filled Old fashioned glass.	Directement dans un verre Old fashioned avec glaçons.	In einem Altmodischen Glas vorbereiten.

BLOODY MARY

Categoria: aperitivo adatto a tutte le ore, pick me up, medium drink.

Caratteristiche: corroborante, leggermente amarognolo, dal tipico sapore. 10,9° alcolici.

Servizio: nell'Old fashioned o tumbler.

Decorazione: gambo di sedano o fetta di pomodoro.

Note: creato da Ferdinand Petiot all'Harry's Bar di Parigi nel 1920.



INGREDIENTI	GRAMMATURA
3/10 Vodka	3 cl
6/10 Succo di pomodoro	6 cl
1/10 Succo di limone	1 cl
1 goccia di tabasco	
2 gocce di Worcestershire sauce	
sale, pepe, sale di sedano	

PREPARAZIONE

Direttamente nel bicchiere. Sciogliere gli ingredienti solidi con il succo di limone, mettere nel bicchiere il ghiaccio, poi aggiungere poi tutti gli ingredienti e mescolare bene.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
3/10 Vodka	3/10 Vodka	3/10 Vodka
6/10 Tomato juice	6/10 Jus de tomate	6/10 Tomatensaft
1/10 Lemon juice	1/10 Jus de citron	1/10 Zitronensaft
Worcestershire sauce, Tabasco sauce, celery salt, pepper and salt to taste.	Worcestershire sauce, Tabasco sauce, sel céleri, poivre et sel selon le goût.	Worcestershiresauce, Tabasco Sauce, Selleriesalz, Pfeffer und Salz für geschmack
Stir into an Old fashioned glass (or Highball). Garnish with a slice of tomato or celery.	Préparation directement dans le tumbler. Garnir avec céleri ou tomate.	In einem Altmodischen Glas einrühren und mit Tomaten oder Sellerieschnitten garnieren.

BRANDY EGG-NOG

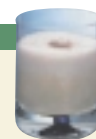
Categoria: after dinner, long drink.

Caratteristiche: corroborante, tonico-energetico, sostanzioso, ricostituente. 13,9° alcolici.

Servizio: nel tumbler alto con ghiaccio.

Decorazione: noce moscata grattugiata in superficie.

Note: alla fine del Settecento in America per le feste natalizie veniva offerto dal capofamiglia l'Egg-Nog, in segno di augurio e di affetto. Questa tradizione è stata portata in Italia da Guido Angelini, capo barman dell'hotel Cavalieri Hilton di Roma. L'Egg-Nog si può preparare sia caldo sia freddo. Nella versione fredda è simile a Flip, in quella calda può apparire come lo zabajone. È indicato a metà mattino o a metà pomeriggio per chi pratica sport o per persone convalescenti.



INGREDIENTI	GRAMMATURA
4/10 Brandy	8 cl
5/10 Latte	10 cl
1/10 Sciroppo di zucchero di canna	2 cl
1 tuorlo d'uovo	

PREPARAZIONE

Direttamente nella flûte, miscelando leggermente con un cucchiaino.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
4/10 Brandy	4/10 Brandy	4/10 Brandwein
5/10 Milk	5/10 Lait	5/10 Milch
1/10 Gomme syrup	1/10 Sirop de sucre de cannes	1/10 Gommessirup
1 Egg yolk	1 Jaune d'oeuf	1 Eigelb
-	-	-
Shake.	Préparation dans le shaker. Servir dans un verre tumbler.	Schütteln.
Strain into an ice filled Highball glass. Add grated nutmeg.	Râper de la muscade en surface.	Aussieben in einem eis gefüllten Highball Glas geriebener Muskat dazutun.

BRONX

Categoria: aperitivo, short drink.

Caratteristiche: abbastanza secco, leggermente aromatico, fruttato. 19° alcolici.

Servizio: coppetta da cocktail ben fredda.

Decorazione: zeste d'arancia.

Note: prende il nome dal più settentrionale dei grandi distretti di New York, il Bronx, delimitato dall'Hudson River e dall'East River. Questo cocktail conserva un'aura trasgressiva e misteriosa. È stato soprannominato dagli esegeti "bastard-child", perché non si è mai riusciti a individuare con esattezza le sue origini.



INGREDIENTI	GRAMMATURA
2/10 Succo d'arancia	1,4 cl
2/10 Vermouth dry	1,4 cl
2/10 Vermouth rosso	1,4 cl
4/10 Gin	2,8 cl

PREPARAZIONE

Nello shaker con ghiaccio.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
2/10 Orange juice	2/10 Jus d'orange	2/10 Orangensaft
2/10 Dry vermouth	2/10 Vermouth dry	2/10 Vermouth trocken
2/10 Sweet red vermouth	2/10 Vermouth rouge	2/10 Vermouth rot süß
4/10 Gin	4/10 Gin	4/10 Gin
-	-	-
Shake and serve in a cocktail glass.	Préparation dans le shaker. Servir dans une petite coupe à cocktail.	Schütteln und in einem Cocktail Glas servieren.

BUCK'S FIZZ

Categoria: before dinner, sparkling cocktail.

Caratteristiche: leggermente alcolico, fresco e fruttato. 7,3° alcolici.

Servizio: nella flûte.

Decorazione: non prevista.

Note: il cocktail fa parte della categoria degli sparkling ed è più comunemente conosciuto come cocktail Mimosa. L'accostamento con il fiore è conseguente al colore della bevanda che dovrebbe essere preparata con arance bionde (Belladonna o Washington Navel) e Champagne creando la tipica tonalità "mimosiana". L'origine del Buck's Fizz si colloca, pressapoco, all'epoca di "Accadde una notte", film del 1934 con Clark Gable e Colette Colbert, quando lo stile di bere alla francese furoreggiava a Hollywood e in tutti gli USA.



INGREDIENTI	GRAMMATURA
6/10 Champagne	9 cl
4/10 Succo d'arancia	6 cl

PREPARAZIONE

Direttamente nel bicchiere.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
6/10 Chilled Champagne	6/10 Champagne froid	6/10 Champagne gekühlt
4/10 Orange juice	4/10 Jus orange	4/10 Orangensaft
-	-	-
Build into a Champagne flûte. Pour orange juice first.	Versez le jus dans la flûte, ajoutez du Champagne et amalgamez doucement.	In einem Champagne Flûte vorbereiten Orangensaft erst eingießen.

BULL SHOT

Categoria: aperitivo, tonico energetico, medium drink.
Caratteristiche: mediamente alcolico, dal gusto caratteristico. 10,4° alcolici.
Servizio: nell' Old fashioned.
Decorazione: non prevista.
Note: cocktail di chiara indicazione nordamericana è entrato a far parte dei cocktail IBA nel 1995. Esso unisce un ingrediente particolare come il consommé alla vodka (elemento base), al succo di limone (elemento aromatizzante), facendone una bevanda particolare ed unica nel suo genere. Nei periodi freddi può essere servito caldo.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
3/10 Vodka	3 cl
1/10 Succo di limone	1 cl
6/10 Brodo di carne Worcestershire sauce, Tabasco, sale pepe e sale di sedano.	6 cl

PREPARAZIONE

Nello shaker.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
3/10 Vodka 1/10 Lemon juice 6/10 Condensed consommé Worcestershire sauce, Tabasco sauce, celery salt, pepper and salt to taste. - Shake and serve over ice in a Highball glass. In winter time it may be served hot.	3/10 Vodka 1/10 Jus de citron 6/10 Consommé Worcestershire sauce, Tabasco sauce, sel céleri, poivre et sel. - Préparation dans le shaker. Verser dans le verre avec glaçons. Pendant la saison froide il peut être servi chaud.	3/10 Vodka 1/10 Zitronensaft 6/10 Kondenskraftbrüme Worcestershiresauce, Tabasco Sauce, Selleriesalz, Pfeffer und Salz für geschmack - Schütteln und über eis in einem Highball Glas servieren. Beim kalten Wetter darf man Heiss servieren.

DAIQUIRI

Categoria: aperitivo, short drink.
Caratteristiche: abbastanza alcolico, fresco e fruttato. 19,9° alcolici.
Servizio: coppetta da cocktail.
Decorazione: non prevista.
Note: Il Daiquiri è nato nel 1898 nel villaggio omonimo nei pressi di Santiago de Cuba. Cocktail amato da Ernest Hemingway, deve l'aumento della sua fama grazie alla maestria di Costante Ribalagua che lavorò presso la "Cattedrale del Daiquiri" e al "Florida" fino al 1952 proponendo come suo cavallo di battaglia il cocktail tanto da essere ricordato come "il maestro del Daiquiri". Esistono alcune preparazioni più "lunghe" sempre con il nome Daiquiri che sono il Banana Daiquiri, lo Strawberry Daiquiri e il Frozen Daiquiri.



INGREDIENTI	GRAMMATURA
1/10 Sciroppo di zucchero	0,7 cl
3/10 Succo di limone o lime	2,1 cl
6/10 Rum bianco o chiaro	4,2 cl

PREPARAZIONE

Nello shaker.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
1/10 Gomme syrup 3/10 Lemon or lime juice 6/10 White rum - Shake and serve in a cocktail glass.	1/10 Sirop de sucre 3/10 Jus de citron ou lime 6/10 Rhum blanc - Mélanger et servir dans un verre à cocktail.	1/10 Gommessirup 3/10 Zitronen- oder Limonensaft 6/10 Rum (weiss) - Schütteln und in einem Cocktail Glas servieren.

CHAMPAGNE COCKTAIL

Categoria: aperitivo adatto a tutte le ore, sparkling cocktail.
Caratteristiche: mediamente alcolico, aromatico e secco. 14° alcolici.
Servizio: nella flûte.
Decorazione: mezza fetta d'arancia e ciliegina rossa.
Note: cocktail di caratura internazionale, deve la sua fama al prodotto principale usato nella sua preparazione: il famoso "Champagne", vino di Francia. Il suo enorme successo ebbe inizio a bordo dei transatlantici "Ile de France" e "Rex" durante il periodo cosiddetto della "Belle Époque", agli inizi del Novecento.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
9/10 Champagne	13,5 cl
1/10 Brandy	1,5 cl
Angostura	2 gocce
1/4 di zolletta di zucchero	

PREPARAZIONE

Nel bicchiere.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
2 Dashes of Angostura Bitters over a small sugar cube in the bottom of the glass. 9/10 Chilled Champagne 1/10 Brandy - Build in a Champagne flûte and garnish with a slice of orange and a cherry.	2 Gouttes de Angostura 1 Demi morceau de sucre 9/10 Champagne froid 1/10 Brandy - Préparation directement dans la flûte. Garnir avec une demie tranche d'orange et une cerise rouge.	2 Schuss Angostura Bitter über einen Zuckerwürfel in glasboden 9/10 Champagne 1/10 Brandwein - In einem Champagne Flûte vorbereiten und mit einer schnitte Orange und mit einem Kirsch garnieren.

FLORIDA

Categoria: adatto a tutte le ore, long drink.
Caratteristiche: analcolico, fruttato e fresco.
Servizio: tumbler alto con ghiaccio.
Decorazione: 2 cannuce, spiedino di frutta e foglioline di menta fresca.
Note: è stato il primo cocktail analcolico a entrare, tra quelli internazionali, sin dal 1985 (ricetta senza il succo di pompelmo). Nel 1990 è stato affiancato nei cocktail internazionali dallo Shirley Temple.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
2/10 Sciroppo di granatina	4 cl
2/10 Succo di limone o lime	4 cl
2/10 Succo di arancia	4 cl
4/10 Succo di pompelmo	8 cl

PREPARAZIONE

Nello shaker.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
2/10 Grenadine 2/10 Lemon or lime juice 2/10 Orange juice 4/10 Grapefruit juice Soda water - Shake all but the soda water. Strain into an ice filled Highball glass, stir in the soda water. Garnish with fresh mint, fruit and straws.	2/10 Sirop de Grenadine 2/10 Jus de citron ou lime 2/10 Jus d'orange 4/10 Jus de pamplemousse Soda water - Mélanger et servir dans un verre tumbler, ajouter du soda et mélanger. Garnir avec des fruits, menthe et deux pailles.	2/10 Grenadine 2/10 Zitronen- oder Limonensaft 2/10 Orangensaft 4/10 Grapefruitsaft Sodawasser - Schütteln (nicht Sodawasser) aussieben in einem Highball Glas. Sodawasser dann einrühren. Mit Pfefferminz Frucht und einem Strohhalm garnieren.

FRENCH CONNECTION

Categoria: digestivo, medium drink.
Caratteristiche: profumato, con il caratteristico gusto di mandorle. 26,1° alcolici.
Servizio: Old fashioned con ghiaccio.
Decorazione: non prevista.



Note: Questo cocktail potrebbe chiamarsi benissimo "Italian Connection", perché lo si può ottenere con due grandi prodotti italiani: l'Amaretto di Saronno e il Brandy, grazie ai quali è nato verso gli anni Sessanta del Novecento.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
5/10 Amaretto	5 cl
5/10 Cognac	5 cl

PREPARAZIONE
 Nel bicchiere.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
5/10 Amaretto	5/10 Amaretto	5/10 Amaretto
5/10 Cognac	5/10 Cognac	5/10 Cognac
-	-	-
Build into an ice filled Old fashioned glass.	Préparer et servir dans un verre Old fashioned avec glaçons.	In einem eis gefüllten Altmodischen Glas vorbereiten.

GARIBALDI

Categoria: aperitivo, medium drink.
Caratteristiche: leggermente alcolico fresco e dissetante. 6,5° alcolici.
Servizio: tumbler con ghiaccio.
Decorazione: mezza fetta d'arancia.
Note: il Garibaldi fu creato in onore del celebre eroe. Unisce due prodotti tipici italiani, uno rappresentante il nord e l'altro il sud, che simboleggiano l'Italia unita.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
3/10 Bitter Campari	3 cl
7/10 Succo d'arancia	7 cl

PREPARAZIONE
 Direttamente nel bicchiere.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
3/10 Campari Bitter	3/10 Campari Bitter	3/10 Campari Bitter
7/10 Orange juice	7/10 Jus d'orange	7/10 Orangensaft
-	-	-
Build into an ice filled Highball or Old Fashioned glass. Garnish with half slice of orange.	Préparer et servir dans un verre Old fashioned. Garnir avec une demie rondelle d'orange.	In einem Highball Glas vorbereiten. Mit einer halben schnitte Orange garnieren.

FROZEN DAIQUIRI

Categoria: adatto a tutte le ore, long drink.
Caratteristiche: profumato, fresco e dissetante. 13,4° alcolici.
Servizio: Old fashioned.
Decorazione: 2 cannuce corte.
Note: Il Frozen Daiquiri è una variante estiva del Daiquiri, servito con ghiaccio pilé.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
1/10 Sciroppo di zucchero	1,5 cl
3/10 Succo di limone o lime	4,5 cl
6/10 Rum chiaro	9 cl

PREPARAZIONE
 Nel frullatore con ghiaccio, ricordando che per i frozen la grammatura totale è di 30 cl, metà prodotto e metà ghiaccio.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
1/10 Gomme syrup	1/10 Sirop de sucre	1/10 Gommessirup
3/10 Lemon or lime juice	3/10 Jus de citron ou lime	3/10 Zitronen-oder Limonensaft
6/10 White rum	6/10 Rhum blanc	6/10 Rum (weiss)
-	-	-
Blende with crushed ice. Pour into an Old fashioned glass or goblet. Garnish with straws.	Mélanger dans le tour mix et servir dans un verre Old fashioned. Garnir avec deux pailles.	Mit ausgequetschtes eis mischen. In einem alt modischen Glas oder Pokal eingiessen. Mit einem Strohhalm garnieren.

GIBSON

Categoria: aperitivo, short drink.
Caratteristiche: secco, alcolico. 31,9° alcolici.
Servizio: coppetta da cocktail.
Decorazione: 1 cipollina dolce.
Note: il Gibson è una derivazione del Martini. Etimologicamente significa "figlio di un gatto", nome molto antico (risale ai primi del Novecento) ed è di origine americana. Si presume sia stato inventato da un certo Mr Gibson, oppure che sia stato dedicato al poeta Wilfred Gibson, autore della commedia "Due sull'altalena". La decorazione (cipollina) conferisce all'aperitivo secco un profumo gradevole e stimolante.



INGREDIENTI	GRAMMATURA
1/10 Vermouth Dry	0,7 cl
9/10 Gin	6,3 cl

PREPARAZIONE
 Mixing glass.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
1/10 Dry vermouth	1/10 Vermouth sec	1/10 Vermouth (Trocken)
9/10 Gin	9/10 Gin	9/10 Gin
-	-	-
Stir and serve straight up in a cocktail glass or on the rocks in an Old fashioned. Add a pearl onion.	Mélanger dans le mixer, servir directement dans un verre à cocktail ou un Old fashioned avec glaçons et garnir avec l'oignon.	Einrühren und pur in einem Cocktail Glas servieren oder in einem eis gefüllten alt modischen glas. Eine Zwiebel dazu.

GIN FIZZ

Categoria: adatto a tutte le ore, after dinner, long drink.

Caratteristiche: dissetante, fresco. 10,4° alcolici.

Servizio: nel tumbler alto, completando con soda fredda.

Decorazione: mezza fetta di limone e ciliegina.

Note: fa parte della categoria dei "fizzes" la cui caratteristica principale di essere molto rinfrescanti. I fizzes hanno come ingredienti principali una base alcolica, il succo di limone, il selz o la soda. Esistono alcune varianti ottenibili aggiungendo l'uovo che sono Silver Fizz, Golden Fizz e Royal Fizz.

Nonostante non sia prevista la decorazione, volendo si potrebbero utilizzare una zeste di limone o una ciliegina rossa.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
3/10 Gin	6 cl
2/10 Succo di limone	4 cl
1/10 Sciroppo di zucchero	2 cl
4/10 Soda water	8 cl

PREPARAZIONE

Nello shaker.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
3/10 Gin	3/10 Gin	3/10 Gin
2/10 Lemon juice	2/10 Jus de citron	2/10 Zitronensaft
1/10 Gomme syrup	1/10 Sirop de sucre	1/10 Gommessirup
4/10 Soda water	4/10 Soda water	4/10 Sodawasse
Shake all but the soda water. Strain into a Highball glass, stir in the soda water and garnish with a slice of lemon and a cherry.	Mélanger et servir dans un verre tumbler et ajouter de l'eau soda. Garnir avec une zeste de citron et une cerise.	Schütteln (nicht Sodawasser) in einem Highball Glas aussieben. Sodawasser einrühren und mit einer schnitte Zitronen und mit einer Kirsch garnieren.

GIN & IT

Categoria: aperitivo, short drink.

Caratteristiche: alcolico, aromatico. 27° alcolici.

Servizio: coppetta da cocktail.

Decorazione: ciliegina rossa.

Note: la sua creazione risale agli anni Trenta come variante del Gin and French, utilizzando al posto del vermouth francese un prodotto originale italiano.



INGREDIENTI	GRAMMATURA
3/10 Vermouth rosso	2,1 cl
7/10 Gin	4,9 cl

PREPARAZIONE

Mixing glass.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
3/10 Sweet red vermouth	3/10 Vermouth rouge	3/10 Vermouth (süss rot)
7/10 Gin	7/10 Gin	7/10 Gin
-	-	-
Pour unchilled into a cocktail glass. Add a cherry.	Préparer dans le mixing glass et servir dans un verre à cocktail. Garnir avec une cerise.	Nicht gekühlt in einem Cocktail Glas einglessen. Dazu eine Kirsch.

GIN & FRENCH

Categoria: aperitivo, short drink.

Caratteristiche: alcolico, secco e profumato. 25,9° alcolici.

Servizio: coppetta da cocktail.

Decorazione: scorza di limone.

Note: cocktail tradizionale, si beve per lo più come aperitivo. La sua creazione risale agli anni Trenta ed ha raggiunto il massimo splendore quando la Francia rappresentava il modello da imitare per tutti i "bon vivant".



INGREDIENTI	GRAMMATURA
4/10 Vermouth Dry	2,8 cl
6/10 Gin	4,2 cl

PREPARAZIONE

Mixing glass.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
4/10 Dry vermouth	4/10 Vermouth sec	4/10 Vermouth trocken
6/10 Gin	6/10 Gin	6/10 Gin
-	-	-
Pour unchilled or stir and strain. Serve in a cocktail glass. Garnish with a zeste of lemon.	Préparer dans le mixing glass et servir dans un verre à cocktail. Garnir avec une zeste de citron.	Ungekühlt eingiessen oder einrühren und aussieben. In einem Cocktail Glas servieren. Mit einem Zitronenstück garnieren.

GODFATHER

Categoria: digestivo, medium drink.

Caratteristiche: corroborante, alcolico, profumato. 30,3° alcolici.

Servizio: Old fashioned con ghiaccio.

Decorazione: non prevista.

Note: Il Godfather unisce i pregi dell'Amaretto di Saronno, liquore da dessert a base di nocchie e polpa di albicocca, dal gusto molto fine, intenso e vellutato, a quelli dello Scotch whisky, universalmente noto e apprezzato. Siamo al cospetto di uno sposalizio fra due coniugi molto ben assortiti, uno dal temperamento un po' languido (l'Amaretto) e l'altro nordico e quasi selvaggio. Ne esce, pertanto, un cocktail digestivo e corroborante di prim'ordine.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
3/10 Amaretto di Saronno	3 cl
7/10 Scotch whisky	7 cl

PREPARAZIONE

Direttamente nel bicchiere.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
3/10 Amaretto	3/10 Amaretto	3/10 Amaretto
7/10 Scotch whisky	7/10 Scotch whisky	7/10 Scotch Whisky
-	-	-
Build over ice cubes in an Old fashioned glass.	Préparer et servir dans un verre Old fashioned avec glaçons.	In einem Altmodischen Glas vorbereiten.



GODMOTHER

Categoria: digestivo, medium drink.
Caratteristiche: corroborante, alcolico, profumato. 30,3° alcolici.
Servizio: Old fashioned con ghiaccio.
Decorazione: non prevista.



Note: elaborato negli anni '60, questo cocktail si rivela idoneo come digestivo, oppure come corroborante nel pomeriggio ed in serata. Dopo il successo ottenuto dai barman con il "padrino" ("Godfather"), era inevitabile la creazione della miscela da dedicare alle signore...

Ci voleva dunque l'America per accostare l'"acquetta" russa (acquetta è il significato di "vodka"), all'Amaretto, tipicamente italiano. Pur essendo lontani migliaia di chilometri come origine, i due prodotti si sposano felicemente.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
3/10 Amaretto di Saronno	3 cl
7/10 Vodka	7 cl

PREPARAZIONE
 Direttamente nel bicchiere.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
3/10 Amaretto	3/10 Amaretto	3/10 Amaretto
7/10 Vodka	7/10 Vodka	7/10 Vodka
-	-	-
Build into an ice-filled Old fashioned glass.	Préparer directement dans un verre Old fashioned avec glaçons.	In einem eis gefüllten Altmodischen Glas vorbereiten.

GOLDEN DREAM

Categoria: digestivo, medium drink.
Caratteristiche: tipico profumo d'arancia, abbastanza alcolico. 16° alcolici.
Servizio: coppetta da doppio cocktail.
Decorazione: non prevista.

Note: con il Golden Dream si possono porre le basi per una bella dormita: il suo nome augura infatti "sogni d'oro"...
 È una miscela digestiva, che si apprezza particolarmente dopo un'abbondante cena.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
1/4 Crema di latte	2,5 cl
1/4 Galliano	2,5 cl
1/4 Cointreau	2,5 cl
1/4 Succo d'arancia	2,5 cl

PREPARAZIONE
 Nello shaker.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
1/4 Fresh cream	1/4 Crème fraîche	1/4 Frische Sahne
1/4 Galliano	1/4 Liqueur Galliano	1/4 Likör Galliano
1/4 Cointreau	1/4 Cointreau	1/4 Cointreau
1/4 Orange juice	1/4 Jus d'orange	1/4 Orangensaft
-	-	-
Shake and serve in a cocktail glass.	Mélanger et servir dans un verre à cocktail.	Schütteln und in einem Cocktail Glas servieren.

GOLDEN CADILLAC

Categoria: digestivo, medium drink.
Caratteristiche: corroborante, abbastanza alcolico. 17,2° alcolici.
Servizio: coppetta da doppio cocktail.
Decorazione: non prevista.

Note: quest'elegante cocktail da "salotto buono", digestivo idoneo anche come bevanda notturna, è ispirato da un'auto di lusso che ebbe i suoi maggiori successi tra gli anni '50 e '60. Tutti i cocktail si ispirano alla moda del momento: per resistere al tempo, devono però avere basi molto solide, come in questo caso il Galliano, un liquore dolce e rigoroso allo stesso tempo, abbinato alla crema bianca di cacao. Consigliabile quella della Bols, che viene prodotta privando del colore scuro i chicchi di cacao distillandoli e senza filtrarli. Se ne ottiene un gusto inimitabile, più morbido e soave rispetto alle normali crèmes di cacao. Per realizzare questo cocktail è indispensabile avere a disposizione le migliori materie prime.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
1/3 Crema di latte	3,3 cl
1/3 Galliano	3,3 cl
1/3 Crema di cacao	3,3 cl

PREPARAZIONE
 Nello shaker.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
1/3 Fresh cream	1/3 Crème fraîche	1/3 Frische Sahne
1/3 Galliano	1/3 Liqueur Galliano	1/3 Likör Galliano
1/3 Crème de Cacao white	1/3 Crème de Cacao blanc	1/3 Crème de cacao (weiss)
-	-	-
Shake and serve in a cocktail glass.	Mélanger est servir dans un verre à cocktail.	Schütteln und in einem Cocktail Glas servieren.

GRASSHOPPER

Categoria: digestivo, medium drink.
Caratteristiche: profumato, vellutato, energetico. 15,4° alcolici.
Servizio: coppetta da doppio cocktail.
Decorazione: non prevista.

Note: il nome di questa miscela nutriente, efficace anche come digestivo, si ispira, nel nome, a quei monopiani di uso militare del secolo scorso chiamati in gergo "cicogne". Con un mezzo di questo tipo fu liberato Mussolini, prigioniero sul Gran Sasso, luogo ritenuto inaccessibile a qualsiasi aereo. Questa bevanda è dedicata a gente che si accinge a praticare uno sport o qualsiasi altra impresa in movimento.



INGREDIENTI	GRAMMATURA
1/3 Crema di latte	3,3 cl
1/3 Crema di cacao bianca	3,3 cl
1/3 Crema di menta verde	3,3 cl

PREPARAZIONE
 Nello shaker.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
1/3 Fresh cream	1/3 Crème fraîche	1/3 Frische Sahne
1/3 Crème de Cacao White	1/3 Crème de Cacao blanche	1/3 Crème de Cacao (weiss)
1/3 Crème de Menthe green	1/3 Crème de menthe verte	1/3 Crème de Menthe (grün)
-	-	-
Shake and serve in a cocktail glass.	Mélanger set servir dans un verre à cocktail.	Schütteln und in einem Cocktail Glas servieren.



HARVEY WALLBANGER

Categoria: adatto a tutte le ore, long drink.

Caratteristiche: dissetante, leggermente alcolico. 13,6° alcolici.

Servizio: nel tumbler alto con ghiaccio.

Decorazione: fetta d'arancia, una ciliegina e cannuce.

Note: l'Harvey Wallbanger è nato come short in America per poi diventare long perché molto richiesto dai frequentatori dei bar eleganti di New York, Los Angeles e San Francisco per trascorrere una serata in compagnia di un allegro drink.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
3/10 Vodka	6 cl
6/10 Succo d'arancia	12 cl
1/10 Galliano	2 cl

PREPARAZIONE

Direttamente nel bicchiere.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
3/10 Vodka	3/10 Vodka	3/10 Vodka
6/10 Orange juice	6/10 Jus d'orange	6/10 Orangensaft
1/10 Galliano	1/10 Liqueur Galliano	1/10 Likör Galliano
-	-	-
Build in a Highball glass and add a splash of Galliano on the top. Garnish with a slice of orange and a cherry. Serve with straws.	Préparer directement dans un verre tumbler avec glaçons. Garnir avec une demie rondelle d'orange, une cerise et deux pailles.	In einem eis gefüllten Highball Glas vorbereiten (nicht mit Galliano); Galliano nachfüllen. Mit einer schnitte Orange und einer Kirsche garnieren. Mit einem Strohhalm servieren.

IRISH COFFEE

Categoria: indicato dopo cena in particolare nelle stagioni autunnale e invernale, medium drink.

Caratteristiche: vellutato, molto caldo e forte. 11,4° alcolici.

Servizio: direttamente nel bicchiere da Irish Coffee.

Decorazione: non prevista.

Note: cocktail molto caratteristico è tipico dell'Irlanda, dove è anche denominato "Gaelic Coffee".

INGREDIENTI	GRAMMATURA
3/10 Irish whiskey	3 cl
2/10 Crema di latte	2 cl
5/10 Caffè caldo	5 cl
1 cucchiaino di zucchero di canna	

PREPARAZIONE

Direttamente nel bicchiere; la crema viene leggermente shakerata.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
3/10 Irish whiskey	3/10 Irish whiskey	3/10 Irish Whiskey
2/10 Fresh double cream	2/10 Crème fraîche	2/10 Fettthaltige Schlagsahne
5/10 Hot coffee	5/10 Café	5/10 Kaffee (Heiss)
1 bar spoon of Demerara sugar	1 Cuillère de Demerara sugar	1 Kochlöffel Demerara Zucker
-	-	-
Stir the whiskey, hot coffee and Demerara sugar together in a special Irish Coffee glass to dissolve the sugar. Float the cream on top by pouring over the back of a warmer bar spoon. Do not stir.	Servir directement dans le verre approprié pour l'Irish Coffee. Mélanger le sucre avec le café et le whiskey. Flotter la crème fraîche en surface.	Whiskey, Kaffee und Zucker zusammen rühren in einem Irish Coffee Glas um Zucker einzulösen. Die Sahne oben treiben; über den rüchen eines gewärmtes Kochlöffels eingießen. Nicht nochmals rühren.

HORSE'S NECK

Categoria: after dinner, adatto a tutte le ore, long drink.

Caratteristiche: leggermente alcolico, dissetante. 7,6° alcolici.

Servizio: nel tumbler alto con ghiaccio.

Decorazione: spirale di limone.

Note: Questo cocktail sembra essere la bevanda prediletta dai frequentatori degli ippodromi, dove si svolgono le corse più famose come Longchamps ed Epsom. Se la puntata ai baracchini dei bookmaker è andata bene, si corre a festeggiare al bar con un Horse's Neck.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
2/10 Brandy	4 cl
8/10 Ginger Ale	16 cl
1 goccia di angostura	

PREPARAZIONE

Direttamente nel bicchiere.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
2/10 Brandy	2/10 Brandy	2/10 Brandwein
8/10 Ginger Ale	8/10 Ginger Ale	8/10 Ginger Ale
Dash of Angostura Bitter	1 goutte d'Angostura Bitter	1 Schuss Angostura Bitter
-	-	-
Peel the rind of lemon in a spiral. Place the end of the spiral over the edge of the Highball glass allowing the remainder to curl inside the glass. Fill with ice cubes. Pour in the brandy and Ginger Ale. If using bitters add last of all.	Couper une zeste de citron très longue et mettre dans un verre Highball avec glaçons. Ajouter le Brandy, l'Angostura Bitter et le Ginger Ale. Mélanger et servir.	Zitronenrinde spiralförmig schälen und über den Rand des Glases legen. Erlaubt das übrige in dem Glas sich winden zu lassen Mit eis füllen. Brandwein und Ginger Ale ein gießen, wenn bitters benutzt wird danach zutun.

JOHN COLLINS

Categoria: adatto a tutte le ore, long drink.

Caratteristiche: dissetante, fresco. 10,4° alcolici.

Servizio: nell'Highball, con ghiaccio.

Decorazione: fetta di limone, ciliegina rossa e cannuce.

Note: bevanda preparata da Tom John Collins, maître al Limmer's Old House di Londra ad inizio secolo con il London Dry Gin, in ricetta originale, mentre usando l'Old Tom Gin si ottiene il Tom Collins. È molto simile al Gin Fizz ma quest'ultimo si prepara utilizzando lo shaker. In alcuni stati viene aggiunta alla ricetta una goccia di Angostura bitter.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
4 cl di gin	4 cl
Succo di limone	2 cl
Sciroppo di zucchero	1 cl
Soda water	8 cl

PREPARAZIONE

Direttamente nel bicchiere.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
3/10 Gin	3/10 Gin	3/10 Gin
2/10 Lemon juice	2/10 Jus de citron	2/10 Zitronensaft
1/10 Gomme syrup	1/10 Sirop de sucre	1/10 Gommessirup
4/10 Soda water	4/10 Soda water	4/10 Sodawasser
-	-	-
Build into Highball glass stirring in the soda water last of all. Garnish with a slice of lemon and cherry. Serve with straws.	Préparer directement dans un verre tumbler, ajouter le soda water. Garnir avec une zeste de citron et une cerise. Servir avec deux pailles.	In einem eis gefüllten Highball Glas vorbereiten. Sodawasser letztens einrühren. Mit einer schnitte Zitrone und einer Kirsche garnieren. Mit einem Strohhalm servieren.

KIR

Categoria: aperitivo, adatto a tutte le ore, sparkling cocktail.
Caratteristiche: mediamente alcolico, fresco e fruttato. 12,1° alcolici.
Servizio: nella flûte.
Decorazione: non prevista.
Note: Trae il suo nome dall'abate Kir di Digione in Borgogna, popolare presso i numerosi visitatori stranieri della regione vinicola per i suoi motti di spirito. Fu lo stesso che intorno al 1950 iniziò a proporre nei ricevimenti ufficiali una bevanda aperitiva gradita soprattutto alla clientela femminile: essa univa due prodotti tipici della Borgogna, il vino bianco Chablis e la Crème de cassis ottenuta dal tipico ribes nero. Fa parte degli sparkling aperitif. Il cocktail può essere completato con una zeste di limone.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
9/10 Vino bianco secco 1/10 Crème de cassis	13,5 cl 1,5 cl

PREPARAZIONE
Direttamente nel bicchiere.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
9/10 Dry white wine (Chablis) 1/10 Crème de Cassis - Pour the wine into the Crème de cassis in a wine flûte or in goblet.	9/10 Chablis 1/10 Crème de Cassis - Verser le vin sur la Crème de cassis dans un verre flûte.	9/10 Trocken weisswein 1/10 Crème de Cassis - Wein in Crème de Cassis eingiessen in einem flûte oder pokal. Eine schnitte Zitrone zum garnieren.

KIR IMPERIALE

Categoria: aperitivo, adatto a tutte le ore, sparkling cocktail.
Caratteristiche: mediamente alcolico, fresco e profumato. 12,5° alcolici.
Servizio: nella flûte.
Decorazione: non prevista (facoltativa la zeste di limone).
Note: il cocktail ha le medesime radici degli altri due, è importante precisare che l'Imperiale non fa parte dei cocktail internazionali ma viene evidenziato come conclusione della "trilogia" dei Kir.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
9/10 Champagne 1/10 Crème de framboise	13,5 cl 1,5 cl

PREPARAZIONE
Direttamente nel bicchiere.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
9/10 Chilled Champagne 1/10 Crème de framboise - Pour the wine into the Crème de framboise in a Champagne flûte. Garnish with a slice of lemon.	9/10 Champagne 1/10 Crème de framboise - Versez le vin sur la Crème dans un verre flûte. Garnir avec une zeste de citron.	9/10 Champagne 1/10 Crème de Framboise - Der wein in Crème de Framboise eingiessen in einem Flûte. Eine schnitte Zitrone zum garnieren.

KIR ROYAL

Categoria: aperitivo, adatto a tutte le ore, sparkling cocktail.
Caratteristiche: mediamente alcolico, fresco e profumato. 12,4° alcolici.
Servizio: nella flûte.
Decorazione: non prevista (può essere utilizzata una zeste di limone).
Note: vedi cocktail Kir.



INGREDIENTI	GRAMMATURA
9/10 Champagne 1/10 Crème de cassis	13,5 cl 1,5 cl

PREPARAZIONE
Direttamente nel bicchiere

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
9/10 Chilled Champagne 1/10 Crème de cassis - Pour the wine into the Crème de cassis in a Champagne flûte. Garnish with a slice of lemon.	9/10 Champagne 1/10 Crème de cassis - Versez le vin sur la Crème de cassis dans un verre flûte. Garnir avec une zeste de citron.	9/10 Champagne 1/10 Crème de Cassis - Der wein in Crème de Cassis eingiessen in einem Champagne Flûte. Eine schnitte Zitrone zum garnieren.

MANHATTAN

Categoria: aperitivo, short drink.
Caratteristiche: alcolico, aromatico. 26,9° alcolici.
Servizio: nella coppetta da cocktail.
Decorazione: una ciliegina rossa.
Note: è stato inventato il 29 dicembre 1874, in occasione di un grande banchetto offerto dal governatore dello Stato di New York, nell'abitazione di Winston Churchill; fu presentato personalmente da Lady Churchill. Si presume sia il cocktail più antico, ed è tuttora uno fra i più serviti in tutto il mondo. Il Rye whiskey può essere sostituito con il Canadian per renderlo più leggero.



INGREDIENTI	GRAMMATURA
7/10 Rye whiskey 3/10 Vermouth rosso 1goccia di angostura	4,9 cl 2,1 cl

PREPARAZIONE
Mixing glass.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
7/10 Rye whiskey 3/10 Sweet red vermouth 1 dash of Angostura Bitters - Pour the ingredients into a mixing-glass and stir. Serve into a cocktail glass. Garnish with a red cherry.	7/10 Rye whiskey 3/10 Vermouth rouge 1 goutte de Angostura Bitter - Verser les ingrédients dans le mixer. Servir dans un verre à cocktail. Garnir avec une cerise.	7/10 Rye Whisky 3/10 Vermouth 1 Schuss Angostura Bitter - Zutaten in einem Mischglas eingiessen und rühren. In einem Cocktail Glas servieren. Eine rot Kirsch zum garnieren.

DRY MANHATTAN

Categoria: aperitivo, short drink.
Caratteristiche: alcolico, aromatico. 27,4° alcolici.
Servizio: coppetta da cocktail.
Decorazione: buccia di limone.
Note: è una variante secca del Manhattan classico.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
7/10 Rye whiskey 3/10 Vermouth Dry 1 goccia d'angostura bitter	4,9 cl 2,1 cl

PREPARAZIONE
 Mixing glass.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
7/10 Rye whiskey 3/10 Dry vermouht 1 dash of Angostura Bitters - Pour into a mixing- glass the ingredients, stir and serve into a cocktail glass. Garnish with a slice of lemon.	7/10 Rye whiskey 3/10 Vermouht sec 1 goutte de Angostura Bitter - Mélanger et servir dans un verre à cocktail. Garnir avec une zeste de citron.	7/10 Rye Whisky 3/10 Vermouht trocken 1 Schuss Angostura Bitter - Zutaten in einem Mischglas eingiessen. Ruerhren und in einem Cocktail Glas servieren. Eine schnitte Zitrone zum garnieren.

MARGARITA

Categoria: digestivo, short drink
Caratteristiche: alcolico, fruttato. 25,4° alcolici.
Servizio: nella coppetta da cocktail.
Decorazione: bordatura di sale sul bordo del bicchiere.
Note: questo cocktail ha delle origini sudamericane e si dice elaborato da una signora di nome Margherita Sames nel 1948 ad Acapulco. Altre fonti lo dicono creato in Messico da un certo Danny Herrera per l'attrice americana Marjorie King (Marjorie è il nome anglosassone per "Margherita"), ospite del suo Ranch "La Gloria Club" a Tijuana. In Messico è considerato "bevanda nacional". Sono nate ultimamente delle variazioni tra le quali ricordiamo il Balalaika: 2/10 Lime - 3/10 Cointreau - 5/10 Vodka. In origine la ricetta prevedeva il Cointreau. Ottime le variazioni frozen.



INGREDIENTI	GRAMMATURA
2/10 Succo lime o limone 3/10 Triple sec 5/10 Tequila	1,4 cl 2,1 cl 3,5 cl

PREPARAZIONE
 Nello shaker.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
2/10 Lemon or lime juice 3/10 Triple sec 5/10 Tequila - Shake and serve in a cocktail glass rimmed with salt.	2/10 Jus de citron 3/10 Triple sec 5/10 Tequila - Mélanger et servir dans un verre à cocktail givré au sel fin.	2/10 Zitronensaft 3/10 Triple sec 5/10 Tequila - Schütteln in einem Cocktail Glas servieren. Glas mit salz am Rand.

MEDIUM OR PERFECT MANHATTAN

Categoria: aperitivo, short drink.
Caratteristiche: alcolico, aromatico. 25,7° alcolici.
Servizio: coppetta da cocktail.
Decorazione: una ciliegina rossa o una scorza di limone.
Note: è una variante del Manhattan classico, di cui costituisce un'alternativa ancor più equilibrata, di grande gusto.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
6/10 Rye whiskey 2/10 Vermouth rosso 2/10 Vermouth dry	4,2 cl 1,4 cl 1,4 cl

PREPARAZIONE
 Mixing glass.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
6/10 Rye whiskey 2/10 Sweet red vermouth 2/10 Dry vermouht - Pour all into a mixing-glass, stir and serve in a cocktail glass. Add a red cherry or a slice of lemon.	6/10 Rye whiskey 2/10 Vermouht rouge 2/10 Vermouht sec - Verser les ingrédients dans le mixer et servir dans un verre à cocktail. Garnir avec une cerise ou une zeste de citron.	7/10 Rye Whisky 3/10 Vermouht 1 Schuss Angostura Bitter - Zutaten in einem Mischglas eingiessen. Rohren und in einem Cocktail Glas servieren. Eine schnittie Zitrone oder rote Kirsch zum garnieren.

DRY MARTINI

Categoria: aperitivo, short drink.
Caratteristiche: alcolico, aromatico, secco. 29,8° alcolici.
Servizio: nella coppetta da cocktail.
Decorazione: oliva verde e/o spruzzo di fettina di limone.
Note: cocktail nato nel 1919 al Waldorf Astoria di New York per opera di un barman di nome Martini, originario di Arma di Taggia, in Liguria. Altre fonti sostengono che l'ideatore fu un certo Martinez, barman messicano operante in un bar di Boston verso la fine dell'Ottocento. Il "Martini" è stato tra i cocktail più apprezzati da Ernest Hemingway, che amava farselo preparare aromatizzando prima il ghiaccio con il Vermouth, che veniva di seguito eliminato versando quindi il gin. Questa versione viene chiamata Montgometry.



INGREDIENTI	GRAMMATURA
8/10 Gin 2/10 Vermouth dry	5,6 cl 1,4 cl

PREPARAZIONE
 Mixing glass.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
8/10 Gin 2/10 Dry vermouht - Stir. Serve straight up or on the rocks. Squeeze lemon peel and an olive.	8/10 Gin 2/10 Vermouht sec - Mélanger dans le mixer et servir dans un verre à cocktail. Garnir avec une olive verte ou une zeste de citron.	8/10 Gin 2/10 Vermouht trocken - Rühren in einem Cocktail Glas servieren. Zitronenschale und eine Olive garnieren.

MEDIUM OR PERFECT MARTINI**Categoria:** aperitivo, short drink.**Caratteristiche:** alcolico, aromatico. 29,5° alcolici.**Servizio:** nella coppetta da cocktail.**Decorazione:** ciliegina rossa o scorza di limone.**Note:** questo cocktail è stato elaborato, sempre nel 1919, come variazione più leggera ed aromatica del Martini Dry.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
8/10 Gin	5,6 cl
1/10 Vermouth dry	0,7 cl
1/10 Vermouth rosso	0,7 cl

PREPARAZIONE

Mixing glass.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
8/10 Gin	8/10 Gin	8/10 Gin
1/10 Dry vermouth	1/10 Vermouth sec	1/10 Vermouth trocken
1/10 Sweet red vermouth	1/10 Vermouth rouge	1/10 Vermouth Süß rot
-	-	-
Stir and serve into a cocktail glass. Garnish with a red cherry or a slice of lemon.	Mélanger dans le mixer et servir dans un verre à cocktail. Garnir avec une zeste de citron ou une cerise.	Rühren in einem Cocktail Glas servieren. Mit einer roten Kirsche oder einer schnitte Zitrone garnieren.

SWEET MARTINI**Categoria:** aperitivo, short drink.**Caratteristiche:** alcolico, aromatico. 29,3° alcolici.**Servizio:** nella coppetta da cocktail.**Decorazione:** oliva verde o scorza di limone o ciliegina rossa.**Note:** cocktail creato come gli altri Martini nel 1919 a New York.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
8/10 Gin	5,6 cl
2/10 Vermouth rosso	1,4 cl

PREPARAZIONE

Mixing glass.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
8/10 Gin	8/10 Gin	8/10 Gin
2/10 Sweet red vermouth	2/10 Vermouth rouge	2/10 Vermouth (rot)
-	-	-
Stir and serve into a cocktail glass. Garnish with a red cherry or a slice of lemon or a green olive.	Mélanger dans le mixer et servir dans un verre à cocktail. Garnir avec une olive ou une zeste de citron ou une cerise.	Rühren in einem Cocktail Glas servieren. Zum garnieren eine rote Kirsche eine schnitte Zitrone eine oder grüne Olive.

MARTINI VODKA (VODKA MARTINI)**Categoria:** aperitivo, short drink.**Caratteristiche:** alcolico, aromatico, secco. 29,7° alcolici.**Servizio:** nella coppetta da cocktail.**Decorazione:** oliva verde o fettina di limone.**Note:** è una variante moderna del cocktail Martini in cui la vodka sostituisce il gin. Il Vodka Martini può essere chiamato anche Vodkatini ed è amatissimo dall'agente segreto inglese 007, James Bond, che lo ama bere "shaken, not stirred" (agitato e non mescolato). Sostituendo la tequila alla vodka si può ottenere il cocktail Tequini.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
8/10 Vodka	5,6 cl
2/10 Vermouth dry	1,4 cl

PREPARAZIONE

Mixing glass.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
8/10 Vodka	8/10 Vodka	8/10 Vodka
2/10 Dry vermouth	2/10 Vermouth sec	2/10 Vermouth trocken
-	-	-
Stir and serve into a cocktail glass. Garnish with a slice of lemon or a green olive.	Mélanger dans le mixer et servir dans un verre à cocktail. Garnir avec une olive verte ou une zeste de citron.	Rühren in einem Cocktail Glas servieren. Eine schnitte Zitrone oder eine grüne Olive zu garnieren.

NEGRONI**Categoria:** before dinner, medium drink.**Caratteristiche:** cocktail mediamente alcolico dal gusto secco e pieno. 18,9° alcolici.**Servizio:** tumbler medio con ghiaccio cristallino.**Decorazione:** mezza fetta d'arancia; aggiunta facoltativa, una spirale di limone.**Note:** è stato creato dal Conte Camillo Negroni nel 1928 (il quale amava molto sorseggiare l'Americano) con l'ausilio del barman Fosco Scarselli presso il Bar Giacosa in via Tornabuoni a Firenze. È di gran moda da sempre ed è uno dei cocktail più famosi e richiesti.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
1/3 Vermouth rosso	3,3 cl
1/3 Bitter Campari	3,3 cl
1/3 Dry Gin	3,3 cl

PREPARAZIONE

Direttamente nel bicchiere.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
1/3 Sweet red vermouth	1/3 Vermouth rouge	1/3 Vermouth rot
1/3 Campari Bitter	1/3 Campari Bitter	1/3 Campari Bitter
1/3 Gin	1/3 Gin	1/3 Gin
-	-	-
Build over ice in a Old fashioned glass. Garnish with a half slice of orange. Serve with a stirrer.	Servir avec glaçons dans le verre Old fashioned. Garnir avec une demie rondelle d'orange et une zeste de citron. Servir avec le stirrer.	Über eis in einem Altmodischen Glas vorbereiten. Zum garnieren: eine halbe schnitte Orange und Zitrone. Mit was zum rühren servieren.

OLD FASHIONED

Categoria: after dinner, medium drink.
Caratteristiche: alcolico, secco e aromatico. 19,7° alcolici.
Servizio: nell'Old fashioned.
Decorazione: mezza fetta di arancia, scorza di limone, 2 ciliegie.
Note: Il Bourbon può essere sostituito con Rye o Scotch.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
1/4 zolletta di zucchero	2 gocce
Angostura	A parte,
Soda water	nella bottiglietta
Bourbon whiskey	5 cl

PREPARAZIONE

Direttamente nel bicchiere.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
1 Small cube of sugar	1 Morceau de sucre	1 Kleiner Zuckerwürfel
2 or 3 Dashes of Angostura Soda water	2 ou 3 gouttes de Angostura Soda water	2-3 Schüsse Angostura Bitter Sodawasser
1 Measure of Bourbon whiskey	1 Mesure de Bourbon whiskey	1 Mass Bourbon Whiskey
In an Old fashioned glass saturate the sugar with the Angostura, add a dash of soda water, muddle together to dissolve the sugar. Fill the glass with ice, add the whiskey and garnish with a half slice of orange, a twist of lemon and two cherries. Serve with stirrer.	Dans une verre Old fashioned mettre un morceau de sucre imbibé de Angostura. Ajouter soda water pour dissoudre le sucre. Mettre de la glace dans le verre et ajouter le whiskey. Garnir avec une demie rondelle d'orange, une zeste de citron et deux cerises. Servir avec un stirrer.	Zucker und Angostura in einem altmodischen Glas tränken. Dazu ein Schuss Sodawasser zusammen mischen um Zucker auflösen. Das Glas mit Eis füllen, dazu Whiskey und zum garnieren eine halbe schnitte Orange, eine wenig Zitrone und eine Kirsch.

PARSON'S SPECIAL

Categoria: adatto a tutte le ore, long drink.
Caratteristiche: analcolico, dissetante e corroborante.
Servizio: nel tumbler alto con ghiaccio.
Decorazione: non prevista.
Note: è entrato a far parte dei cocktail internazionali nel 1995 affiancandosi al Florida, al Pussyfoot e allo Shirley Temple.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
6/10 Succo d'arancia	12 cl
2/10 Sciroppo di granatina	4 cl
2/10 Soda water	4 cl
1 rosso d'uovo	/

PREPARAZIONE

Mettere alcuni cubetti di ghiaccio nello shaker e aggiungere il succo d'arancia, lo sciroppo di Granatina e il rosso d'uovo. Agitare bene per 6-8 secondi e versare nel bicchiere. Aggiungere la soda water.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
6/10 Orange juice	6/10 Jus d'orange	6/10 Orangensaft
2/10 Grenadine	2/10 Sirop de Grenadine	2/10 Grenadine
2/10 Soda water	2/10 Soda water	2/10 Sodawasser
1 Egg yolk	1 Jaune d'oeuf	1 Eigelb
-	-	-
Shake all but the soda water. Strain into an ice filled Highball glass. Stir in the soda water. Serve with a stirrer.	Mélanger et servir dans un verre tumbler. Ajouter soda water. Servir avec un stirrer.	Schütteln (nicht Sodawasser). In einem eis gefüllten Highball Glas aussieben. Sodawasser dann ein rühren.

PARADISE

Categoria: after dinner, adatto a tutte le ore, short drink.
Caratteristiche: alcolico, fruttato. 23,9° alcolici.
Servizio: nella coppetta da cocktail.
Decorazione: non prevista.
Note: esiste una variazione denominata Ferri's Paradise composta da 6/10 gin, 3/10 apricot brandy, 1/20 succo di arancia, 1/20 succo di limone.



INGREDIENTI	GRAMMATURA
5/10 Gin	3,5 cl
3/10 Apricot brandy	2,1 cl
2/10 Succo d'arancia	1,4 cl

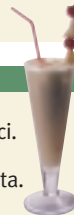
PREPARAZIONE

Nello shaker.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
6/10 Gin	6/10 Gin	6/10 Gin
3/10 Apricot brandy	3/10 Apricot brandy	3/10 Apricot Brandy
2/10 Orange juice	2/10 Jus d'orange	2/10 Orangensaft
-	-	-
Shake and serve in a cocktail glass.	Frapper quelques secondes et servir dans le verre à cocktail.	Schütteln. In einem Cocktail Glas servieren.

PIÑA COLADA

Categoria: adatto a tutte le ore, long drink.
Caratteristiche: leggermente alcolico, fruttato. 12,7° alcolici.
Servizio: nell'Old fashioned.
Decorazione: ananas con 2 ciliegie e una cannuccia corta.
Note: le sue origini risalgono agli anni Quaranta, sono sudamericane. È possibile aggiungere agli ingredienti mezza fetta di ananas per rendere il cocktail più denso. In quest'ultimo caso è bene filtrare il tutto con lo strainer, operazione che nella ricetta standard non è da farsi. Il latte di cocco può essere sostituito con sciroppo o crema di cocco.



INGREDIENTI	GRAMMATURA
2/10 Latte di cocco	4 cl
3/10 Rum chiaro	6 cl
5/10 Succo di ananas	10 cl

PREPARAZIONE

Nel blender (o frullatore).

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
2/10 Coconut cream	2/10 Crème de coco	2/10 Kokonuss Sahne
3/10 White rum	3/10 Rhum blanc	3/10 Rum (weiss)
5/10 Pineapple juice	5/10 Jus d'ananas	5/10 Ananassaft
-	-	-
Blend with crushed ice. Pour unstrained into an Old fashioned (or large goblet). Garnish with a wedge of pineapple and two cherries. Serve with straws.	Mélanger avec de la glace hachée et servir dans un verre Old fashioned. Garnir avec un morceau d'ananas et deux cerises. Servir avec une paille.	Mit zerquetschtes eis mischen. Unausgesiebt in einem Altmodischen glas. Eingiessen. Zum garnieren: eine stuck Ananas und Kirschen. Mit einem Strohhalm servieren.



PLANTER'S PUNCH

Categoria: after dinner, long drink.
Caratteristiche: leggermente alcolico, aromatico, dissetante. 13,3° alcolici.
Servizio: nel tumbler Highball.
Decorazione: fettina di limone e arancia.
Note: cocktail dissetante è nato negli anni Venti a Cuba.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
6/10 Rum bianco	9 cl
3/10 Succo di limone	4,5 cl
1/10 Sciroppo di granatina	1,5 cl
Soda water	5 cl
Rum scuro	Uno spruzzo

PREPARAZIONE

Nel blender (o frullatore).

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
6/10 White Rum	6/10 Rhum blanc	6/10 Rum
3/10 Lemon juice	3/10 Jus de citron	3/10 Zitronensaft
1/10 Grenadine	1/10 Sirop de grenadine	1/10 Grenadine
Soda water	Soda water	Sodawasser
2 or 3 Dashes Dark Rum	2 ou 3 gouttes de Rhum noir	2-3 Schuss Dunkel Rum
-	-	-
Shake or build into an ice filled Highball glass all the ingredients and then stir in the soda water. Garnish with slices of lemon and orange and pour 2 or 3 dashes of Dark rum on top.	Mélanger dans le shaker sans l'eau soda. Servir dans un verre tumbler avec glaçons et garnir avec des tranches de citron et d'orange. Ajouter 2 ou 3 gouttes de Rhum noir.	In einem eis gefüllten Highball Glas schütteln oder vorbereiten (nicht Sodawasser). Sodawasser dann einrühren zum garnieren: Zitronenschnitten, Orangenschnitten. 2-3 Schüsse Dunkel Rum.

PORTO FLIP

Categoria: adatto a tutte le ore, medium drink.
Caratteristiche: corroborante, mediamente alcolico. 17,6° alcolici.
Servizio: nella doppia coppetta da cocktail.
Decorazione: una grattugiata di noce moscata.
Note: il cocktail fa parte dei flip (drink americani).

INGREDIENTI	GRAMMATURA
1 Cucchiaino di sciroppo di zucchero	/
2/10 Tuorlo d'uovo	2 cl
2/10 Brandy	2 cl
6/10 Porto rosso	6 cl

PREPARAZIONE

Si prepara nello shaker.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
1 Barspoon of Gomme syrup	1 Cuillère de sirop de sucre	1 Kochlöffel gommisirup
2/10 Egg yolk	2/10 Jaune d'oeuf	2/10 Eigelb
2/10 Brandy	2/10 Brandy	2/10 Brandwein
6/10 Red Port	6/10 Porto rouge	6/10 Porto Wein
-	-	-
Shake. Serve into a cocktail glass or in a goblet. Grate nutmeg on top.	Mélanger et servir dans un verre à cocktail. Noix muscade râpé en surface.	Schütten. In einem Cocktail Glas oder Pocal servieren. Geriebener Muskat oben darauf.

PUSSYFOOT

Categoria: adatto a tutte le ore, long drink.
Caratteristiche: analcolico, dissetante e corroborante.
Servizio: nel tumbler alto con ghiaccio.
Decorazione: fettina di limone, fettina di arancia e una ciliegia.
Note: esiste una variazione, in cui il tuorlo è sostituito dall'albume, chiamata Pussycat.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
1/3 Succo di limone	6,6 cl
1/3 Succo di arancia	6,6 cl
1/3 Succo di lime	6,6 cl
2 Gocce di sciroppo di granatina	-
1 Tuorlo d'uovo	-

PREPARAZIONE

Mettere alcuni cubetti di ghiaccio nello shaker e aggiungere tutti gli ingredienti. Agitare bene per 6-8 secondi e versare nel bicchiere. Decorare.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
1/3 Lemon juice	1/3 Jus de citron	1/3 Zitronensaft
1/3 Orange juice	1/3 Jus d'orange	1/3 Orangensaft
1/3 Lime juice	1/3 Jus de lime	1/3 Limonensaft
2 Dashes Grenadine syrup	2 gouttes de sirop de Grenadine	2 Schuss Grenadine sirup
1 Egg yolk	1 Jaune d'oeuf	1 Eigelb
-	-	-
Shake. Strain into an ice filled Highball glass. Garnish with orange and lemon slices and cherry.	Mélanger et servir dans un verre tumbler. Garnir avec une rondelle de citron, une rondelle d'orange et une cerise.	Schütten. In einem eis gefüllten Highball Glas aussieben. Zum garnieren: Orangen-Zitronenschnitten und eine Kirsch.

ROB ROY

Categoria: aperitivo, short drink.
Caratteristiche: alcolico, aromatico. 24,9° alcolici.
Servizio: nella coppetta da cocktail.
Decorazione: una ciliegina o una buccia di limone (secondo i gusti).
Note: cocktail inventato come versione inglese del Manhattan. Gli venne dato il nome di Rob Roy in onore del fuorilegge-banditore delle Highland scozzesi.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
6/10 Scotch whisky	4,2 cl
4/10 Vermouth rosso	2,8 cl
1 Goccia di angostura	-

PREPARAZIONE

Mixing glass.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
6/10 Scotch whisky	6/10 Scotch whisky	6/10 Scotch Whisky
4/10 Sweet red vermouth	4/10 Vermouth rouge	4/10 Vermouth (rot)
1 Dash of Angostura Bitters	1 goutte de Angostura Bitter	1 Schuss Angostura Bitter
-	-	-
Stir. Serve into a cocktail glass and garnish with a cherry.	Mélanger dans le mixer et servir dans un verre à cocktail. Garnir avec une cerise.	Rühren in einem Cocktail Glas servieren. Zum garnieren: eine Kirsch.

ROSE

Categoria: aperitivo, short drink.
Caratteristiche: discretamente alcolico, fruttato. 20,7° alcolici.
Servizio: coppetta da cocktail.
Decorazione: una ciliegina rossa.
Note: il nome trae origine dal tipico colore che si ottiene unendo questi tre grandi prodotti, un rosa molto tenue ed accattivante.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
6/10 Vermouth Dry	4,2 cl
2/10 Kirsch	1,4 cl
2/10 Cherry Brandy	1,4 cl

PREPARAZIONE

Mixing-glass.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
6/10 Dry Vermouth	6/10 Vermouth sec	6/10 Vermouth trocken
2/10 Kirsch water	2/10 Kirsch	2/10 Kirsch Wasser
2/10 Cherry Brandy	2/10 Cherry Brandy	2/10 Cherry Brandy
-	-	-
Stir	Mélanger dans le mixer et servir dans un verre à cocktail.	Rühren. In einem Cocktail Glas servieren. Zum garnieren: eine Kirsch.
Serve into a cocktail glass and garnish with a cherry.	Garnir avec une cerise.	



SCREWDRIVER

Categoria: adatto a tutte le ore, long drink.
Caratteristiche: leggermente alcolico, fruttato. 10,4° alcolici.
Servizio: nel tumbler alto.
Decorazione: una fetta d'arancia.
Note: è da ritenersi una creazione recente, per andare incontro al bere più leggero e fruttato dei giovani. La bevanda risale agli anni Cinquanta, quando la Vodka divenne famosa anche fuori dal suo paese d'origine, la Russia.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
7/10 Succo di arancia	14 cl
3/10 Vodka	6 cl

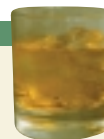
PREPARAZIONE

Direttamente nel bicchiere con ghiaccio.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
7/10 Orange juice	7/10 Jus d'orange	7/10 Orangensaft
3/10 Vodka	3/10 Vodka	3/10 Vodka
-	-	-
Build over ice cubes in a Highball glass. Add a slice of orange.	Préparer dans un verre Old fashioned avec glaçons. Garnir avec une rondelle d'orange.	In einem eis gefüllten Highball Glas vorbereiten. Orangenschnitt dazu.

RUSTY NAIL

Categoria: digestivo, medium drink.
Caratteristiche: alcolico, secco e profumato. 30° alcolici.
Servizio: nell'Old fashioned.
Decorazione: una spirale di buccia di limone (facoltativa).
Note: cocktail che nasce dall'unione di due prodotti pressoché simili, il Drambuie, liquore irlandese ottenuto da whiskey aromatizzato con miele, e Scotch whisky.



INGREDIENTI	GRAMMATURA
4/10 Drambuie	4 cl
6/10 Scotch whisky	6 cl

PREPARAZIONE

Direttamente nel bicchiere su cubetti di ghiaccio.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
4/10 Drambuie	4/10 Drambuie	4/10 Drambuie
6/10 Scotch whisky	6/10 Scotch whisky	6/10 Scotch Whisky
-	-	-
Build over ice cubes in an Old fashioned glass. Add a twist of lemon.	Préparer dans un verre Old fashioned avec glaçons. Ajouter une zeste de citron.	In einem eis gefüllten Altmodischen Glas vorbereiten. Dazu ein Zitronenschnitt.

SHIRLEY TEMPLE

Categoria: adatto a tutte le ore, long drink.
Caratteristiche: aromatico, dal tipico profumo di zenzero, analcolico.
Servizio: tumbler alto.
Decorazione: due ciliegine.
Note: cocktail dedicato alla bambina prodigio che divenne una famosa attrice degli anni Trenta, chiamata anche "riccioli d'oro"; fa parte dei cocktail internazionali dal 1995. Nella decorazione può essere aggiunta, facoltativamente, una spirale di limone.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
9/10 Ginger ale	18 cl
1/10 Sciroppo di Granatina	2 cl

PREPARAZIONE

Direttamente nel bicchiere.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
9/10 Ginger Ale	9/10 Ginger Ale	9/10 Ginger Ale
1/10 Grenadine	1/10 Sirop de grenadine	1/10 Grenadinesirup
-	-	-
Build into an ice filled Highball glass stirring gently. Garnish with two cherries.	Mélanger dans un verre tumbler avec un stirrer. Garnir avec deux cerises.	In einem eis gefüllten Highball Glas servieren. Mit Kirschen garnieren.

SIDE CAR		
<p>Categoria: after dinner, short drink. Caratteristiche: alcolico, fresco, secco, profumato e beverage. 30° alcolici. Servizio: coppetta da cocktail. Decorazione: non prevista. Note: questa preparazione è molto famosa e si presume sia stata inventata nel 1911 dal barman dell'Harry's Bar di Parigi, dedicandola a un cliente che tutti i giorni si presentava presso il locale in sidecar.</p>		
INGREDIENTI	GRAMMATURA	
1/10 Succo di limone 3/10 Cointreau 6/10 Cognac	0,7 cl 2,1 cl 4,2 cl	
PREPARAZIONE		
Shaker.		
INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
1/10 Lemon juice 3/10 Cointreau 6/10 Cognac - Shake and serve into a cocktail glass.	1/10 Jus de citron 3/10 Cointreau 6/10 Cognac - Mélanger et servir dans un verre à cocktail.	1/10 Zitronensaft 3/10 Cointreau 6/10 Cognac - Schütteln und in einem Cocktail Glas servieren.

STINGER		
<p>Categoria: after dinner, short drink. Caratteristiche: alcolico, morbido dal tipico profumo di menta. 30,3° alcolici. Servizio: nella coppetta da cocktail. Decorazione: non prevista. Note: cocktail digestivo e corroborante, è di creazione abbastanza recente. Può essere preparato anche direttamente nel bicchiere Old fashioned con ghiaccio aumentandone leggermente le grammature.</p>		
INGREDIENTI	GRAMMATURA	
7/10 Brandy 3/10 Liquore di menta bianca	4,9 cl 2,1 cl	
PREPARAZIONE		
Nello shaker.		
INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
7/10 Brandy 3/10 Crème de Menthe white - Shake. Serve in a cocktail glass. May also be built into an ice filled Old fashioned glass.	7/10 Brandy 3/10 Crème de Menthe claire - Mélanger dans le shaker et servir dans un verre à cocktail ou servir tout de suite dans un verre Old fashioned avec glaçons.	7/10 Brandwein 3/10 Crème de Menthe (weiss) - Schütteln in einem Cocktail Glas servieren. Darf auch in einem eis gefüllten Altmodischen Glas vorbereitet sein.

SINGAPORE SLING		
<p>Categoria: after dinner, adatto a tutte le ore, long drink. Caratteristiche: dissetante, fresco. 10,4° alcolici. Servizio: nel tumbler, con ghiaccio e si completa con soda fredda. Decorazione: una fetta di limone e una ciliegia. Note: il cocktail fa parte della categoria degli "slings", di cui è sicuramente il più famoso. Fu inventato a Singapore nel 1915 dal barman Ngiam Tong Boon, presso il celebre Raffles Hotel. È una bevanda molto apprezzata soprattutto dagli americani.</p>		
INGREDIENTI	GRAMMATURA	
3/10 Gin 2/10 Succo di limone 1/10 Cherry Brandy 4/10 Soda water	6 cl 4 cl 2 cl 8 cl	
PREPARAZIONE		
Nello shaker.		
INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
3/10 Gin 2/10 Lemon juice 1/10 Cherry Brandy 4/10 Soda water - Shake all but the soda water. Strain into an ice filled Highball glass. Stir in the soda water. Garnish with a slice of lemon and a cherry.	3/10 Gin 2/10 Jus de citron 1/10 Cherry Brandy 4/10 Soda water - Mélanger et versez dans un verre tumbler avec glaçons. Complétez avec de l'eau soda. Garnir avec une zeste de citron et une cerise.	3/10 Gin 2/10 Zitronensaft 1/10 Cherry Brandy 4/10 Sodawasser - Schütteln (nicht Sodawasser). In einem eis gefüllten Highball Glas aussieben. Sodawasser einrühren. Zum garnieren: eine Zitronenschnitt und eine Kirsche.

TEQUILA SUNRISE		
<p>Categoria: adatto a tutte le ore soprattutto nel pomeriggio, long drink. Caratteristiche: leggermente alcolico, fresco e fruttato. 10,4° alcolici. Servizio: nel tumbler. Decorazione: una fetta di arancia, una ciliegina e due cannucce. Note: cocktail di recente creazione, è una bevanda tipica dei paesi Sudamericani.</p>		
INGREDIENTI	GRAMMATURA	
6/10 Succo di arancia 3/10 Tequila 1/10 Sciroppo di granatina	12 cl 6 cl 2 cl	
PREPARAZIONE		
Direttamente nel bicchiere. Viene preparato in due momenti: prima si mettono tequila, arancia e ghiaccio nel bicchiere; si aggiunge poi, delicatamente, la granatina per dare l'effetto del sole che nasce.		
INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
6/10 Orange juice 3/10 Tequila 1/10 Grenadine - Build the Tequila and orange into an ice filled Highball glass, stir, add the grenadine, do not restir. Garnish with a slice of orange and a cherry. Serve with straws and stirrer.	6/10 Jus d'orange 3/10 Tequila 1/10 Sirop de grenadine - Préparer dans le tumbler avec de la glace, compléter avec un jet de grenadine. Garnir avec une rondelle d'orange, une cerise. Servir avec un stirrer et deux pailles.	6/10 Orangensaft 3/10 Tequila 1/10 Grenadinesirup - Tequila und Orangensaft in einem eis gefüllten Highball Glas vorbereiten. Rühren. Dazu Grenadine. Garnierung: Orangenschnitt, eine Kirsche.



WHISKEY SOUR

Categoria: after dinner, short drink.

Caratteristiche: discretamente alcolico, agrumato. 13,3° alcolici.

Servizio: coppetta da cocktail.

Decorazione: una ciliegina (facoltativa).

Note: cocktail di origine americana, sembra che sia stato servito per la prima volta nel 1789; ha la particolarità di essere "agro" (in inglese "sour"). È molto apprezzato come bevanda del dopo cena nei periodi freddi e nelle zone turistiche invernali.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
2/10 Sciroppo di zucchero di canna (o di zucchero Demerara)	1,4 cl
4/10 Succo di limone	2,8 cl
4/10 Bourbon whiskey	2,8 cl
1 Goccio d'albume (facoltativo)	

PREPARAZIONE
Shaker.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
2/10 Gomme syrup	2/10 Sirop de sucre	2/10 Gommessirup
4/10 Lemon juice	4/10 Jus de citron	4/10 Zitronensaft
4/10 Bourbon whiskey	4/10 Bourbon whiskey	4/10 Bourbon Whiskey
Dash of egg white	Quelques gouttes de blanc d'oeuf	Schuss Eiweiss
-	-	-
Shake and serve into a cocktail glass.	Mélanger dans le shaker et servir dans un petit verre à cocktail.	Schütteln und in einem Cocktail Glas servieren.

WHITE RUSSIAN

Categoria: after dinner, medium drink.

Caratteristiche: vellutato, discretamente alcolico. 20,1° alcolici.

Servizio: nell'Old fashioned.

Decorazione: non prevista.

Note: cocktail molto simile al Black Russian da cui si differenzia per la presenza della panna, che lo rende più leggero e particolarmente gradito alle signore.



INGREDIENTI	GRAMMATURA
5/10 Vodka	5 cl
3/10 Liquore al caffè (Kahlua)	3 cl
2/10 Crema di latte	2 cl

PREPARAZIONE
Direttamente nel bicchiere.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
5/10 Vodka	5/10 Vodka	5/10 Vodka
3/10 Coffee liqueur (Kahlua)	3/10 Liqueur café (Kahlua)	3/10 Kahlua
2/10 Fresh cream	2/10 Crème fraîche	2/10 Frische Sahne
-	-	-
Build into an ice filled Old fashioned glass. Stir. Float the cream on top.	Préparez-le dans un verre Old fashioned. Flotter la crème en surface.	In einem eis gefüllten Altmodischen Glas vorbereiten. Rühren. Sahne darauf floaten.

WHITE LADY

Categoria: after dinner, short drink

Caratteristiche: abbastanza alcolico, profumato. 26,9° alcolici

Servizio: coppetta da cocktail.

Decorazione: non è prevista.

Note: nato all'Harry's Bar di Parigi, si dice costituisca la base da cui è stato ricavato il Sidecar (sostituendo il gin con il brandy). Esistono alcune variazioni che ricordiamo: White Russian (vedi scheda) e il White Spider, composto da 5/10 di Vodka e 5/10 di Crema di menta bianca, preparato direttamente nell'Old fashioned.

INGREDIENTI	GRAMMATURA
5/10 Gin	3,5 cl
3/10 Cointreau	2,1 cl
2/10 Succo di limone	1,4 cl

PREPARAZIONE
Shaker.

INGLESE	FRANCESE	TEDESCO
5/10 Gin	5/10 Gin	5/10 Gin
3/10 Cointreau	3/10 Cointreau	3/10 Cointreau
2/10 Lemon juice	2/10 Jus de citron	2/10 Zitronensaft
-	-	-
Shake and serve into a cocktail glass.	Mélanger et servir dans un verre à cocktail.	Schütteln. In einem Cocktail Glas servieren.



V E R I F I C A

1. Collega le bevande con i prodotti citati.

VINO	CEREALI	VINACCE	FRUTTA	VEGETALI
a. whisky				
b. marc				
c. gin				
d. vodka				
e. brandy				
f. cognac				
g. Metaxa				
h. saké				
i. rum				
l. armagnac				
m. tequila				
n. calvados				

2. Trascrivi nella casella corrispondente il bicchiere utilizzato e il corretto servizio per ciascuna delle bevande indicate.

a. cognac	
b. grappa	
c. vodka	
d. whisky	

3. Il distillato è:

- una bevanda superalcolica ottenuta distillando cereali, piante o altro
- una bevanda superalcolica a base di alcol, zucchero e aromi
- una bevanda alcolica di almeno 21°
- una bevanda ottenuta tramite distillazione continua con aggiunta di zuccheri e aromi

4. Indica l'invecchiamento minimo del cognac contrassegnato dalle seguenti sigle:

- Trois Étoiles, V.S.
- V.O., V.S.O.P.
- V.V.S.O.P., X.O.

5. Il brandy è:
- a. un liquore di vino
 - b. un distillato di vinacce
 - c. un distillato di vino
 - d. una bevanda francese
6. Il blended whisky è:
- a. un distillato ottenuto dalla canna da zucchero
 - b. un liquore di cereali
 - c. una miscela di whisky
 - d. una marca di whisky
7. Il bourbon whiskey viene prodotto:
- a. con almeno il 50% di mais
 - b. con 30% di grano e 70% di mais
 - c. con almeno 80% di mais
 - d. con 10% di mais e il 90% di cereali vari
8. Il rum agricolo è:
- a. un rum ottenuto dalla melassa
 - b. un rum prodotto in vaste aree
 - c. un rum ottenuto miscelando rum invecchiato e uno giovane
 - d. un rum ottenuto dalla canna da zucchero intera

9. Scrivi almeno tre nomi di liquori alle erbe.
- a.
 - b.
 - c.

10. Il Bloody Mary è composto da:
- 1/10 succo di limone
 -/10 vodka ben fredda
 -/10 succo di

11. Il cocktail Daiquiri è un cocktail aperitivo?
- _ vero
 - _ falso
- ed è composto da:
-/10 sciroppo di zucchero
 - 3/10
 -/10 rum bianco

12. Il Florida è un cocktail composto da:
- 1/10 sciroppo di
 - 2/10 succo di
 - 2/10 succo di
 - 4/10 succo di
- Viene preparato con e decorato con

