

- **AMERICANO** (Cocktail per tutta la giornata)

1 oz / 3 cl Campari, 1 oz / 3 cl Vermouth Rosso, spruzzo di soda water, mezza fetta di arancia, scorzetta di limone. Versare gli ingredienti direttamente nel bicchiere con ghiaccio



2) - **DERBY** (Cocktail per tutta la giornata)

2 oz / 6 cl Gin, 2 Gocce di Peach Bitter (bitter alla pesca), 2 Foglie di mentuccia fresche. Mettere tutti gli ingredienti in un mixing glass. Mescolare e versare in una coppa a cocktail. Guarnire con foglie di menta fresca in superficie del bicchiere



3) - **DRY MARTINI** (Cocktail per tutta la giornata)

2 oz / 6 cl Gin, ¼ oz / 1 cl Dry Vermouth. Mettere tutti gli ingredienti in un mixing glass. Mescolare e versare in una coppa a cocktail ben fredda. Spruzzare la scorza di limone e guarnire con un'oliva a scelta.



4) - **MANHATTAN** (Cocktail per tutta la giornata) ¾ oz / 5 cl Rye

Whiskey (o Canadian whiskey), ¾ oz / 2 cl Vermouth Rosso, 1 dash Angostura Bitter. Versare tutti gli ingredienti nel mixing glass e mescolare. Versare in una coppa a cocktail ben fredda. Ciliegina al maraschino. (Cocktail per tutta la giornata)
1 oz / 3 cl Gin, 1 oz / 3 cl Campari, 1 oz / 3 cl Vermouth rosso. Versare tutti gli

ingredienti in old fashioned con molto ghiaccio. Mescolare. Guarnire con una fetta di arancia.



5) - OLD FASHIONED (Cocktail per tutta la giornata)

1 ½ oz / 4.5 cl Bourbon o Rye whiskey, 2 Dash di Angostura Bitter, 1 zolletta di zucchero, spruzzo di acqua naturale. Versare l'angostura sulla zolletta di zucchero, aggiungere l'acqua, mescolare e sciogliere lo zucchero. Colmare con ghiaccio e aggiungere il whiskey. Guarnire con fettina di arancia e ciliegina al maraschino.



6) - WHISKEY SOUR (Cocktail per tutta la giornata) ½ oz / 4.5 cl

Bourbon Whiskey, 1 oz / 3 cl Succo di limone spremuto fresco, ½ oz / 1.5 cl

Sciroppo di zucchero, spruzzo di bianco d'uovo (optional). Versare gli ingredienti in uno shaker, agitare e versare in una coppa a cocktail. è possibile optare per la versione on the rocks, servendolo in un bicchiere old fashioned con ghiaccio.

Guarnire con fettina di arancia e ciliegina al maraschino.



7) - TUXEDO (Cocktail per tutta la giornata)

1 oz / 3 cl Old Tom Gin, 1 oz / 3 cl Dry Vermouth, 1/2 Cucchiaino da bar di

Maraschino, 1/4 Cucchiaino da bar di Absinthe, 3 dashes Orange Bitter. Versare gli ingredienti nel mixing glass e mescolare. Versare in coppa a cocktail. Guarnire con ciliegina al maraschino e scorzetta di limone.



8)- ANGEL FACE (Per tutta la giornata dall'aperitivo al digestivo)

1 oz /3 cl Gin, 1 oz /3 cl Apricot brandy, 1 oz /3 cl Calvados. Versare gli ingredienti nello shaker e agitare. Versare in coppa a cocktail.



9)- AVIATION (Per tutta la giornata dall'aperitivo al digestivo - nuovo)

cocktail) ½ oz / 4.5 cl Gin, ½ oz / 1.5 cl Maraschino, ½ oz / 1.5 cl Succo spremuto fresco di limone. Versare gli ingredienti nello shaker e agitare. Versare in coppa a cocktail.



10) - BACARDI (Cocktail per tutta la giornata dall'aperitivo al digestivo)

½ oz / 4.5 cl Bacardi Rum bianco, ¾ oz / 2 cl Succo di lime spremuta fresca, ¼ oz / 1 cl Sciroppo di granatina. Versare gli ingredienti nello shaker e agitare. Versare in coppa a cocktail.



11) - BETWEEN THE SHEETS (Per tutta la giornata dall'aperitivo al digestivo.)

1 oz / 3 cl Rum bianco, 1 oz / 3 cl Cognac, 1 oz / 3 cl Triple Sec, ¾ oz / 2 cl Succo di

limone spremuto fresco. Versare gli ingredienti nello shaker e agitare. Versare in coppa a cocktail dall'aperitivo al digestivo.



12) - CASINO (Cocktail per tutta la giornata dall'aperitivo al digestivo) ¼ oz / 4 cl Old Tom Gin, ¼ oz / 1 cl Maraschino, ¼ oz / 1 cl Orange Bitter, ¼ oz / 1 cl Succo di limone spremuto fresco. Versare gli ingredienti nello shaker e agitare. Versare in coppa a cocktail. Guarnire con Lemon twist e ciliegina al maraschino.



13) - CLOVER CLUB (Per tutta la giornata dall'aperitivo al digestivo) ½ oz / 4.5 cl Gin, ½ oz / 1.5 cl Sciroppo di lampone, ½ oz / 1.5 cl Succo di limone

spremuto fresco, Gocce di bianco d'uovo. Versare gli ingredienti nello shaker e agitare. Versare in coppa a cocktail.



14) - DAIQUIRI (Cocktail per tutta la giornata dall'aperitivo al digestivo)

½ oz/ 4.5 cl White rum, ¾ oz / 2.5 cl Fresh lime juice, ½ oz / 1.5 cl Simple syrup.

Versare gli ingredienti nello shaker e agitare. Versare in coppa a cocktail.



15) - MARY PICKFORD (Cocktail per tutta la giornata dall'aperitivo al digestivo - dal vecchio ricettario 1961)

2 oz / 6 cl Rum bianco, ¼ oz/ 1 cl Maraschino, 2 oz / 6 cl Succo di ananas, ¼ oz/ 1 cl Sciroppo di Granatina. Versare gli ingredienti nello shaker e agitare. Versare in coppa a cocktail.



16) - MONKEY GLAND (Cocktail per tutta la giornata dall'aperitivo al digestivo) ¾ oz / 5 cl Gin, 1 oz / 3 cl Succo di arancio biondo spremuto fresco, 2 Gocce di Assenzio, 2 Gocce di granatina. Versare gli ingredienti in uno shaker e agitare. Versare in una coppa a cocktail.



17) - PARADISE (Cocktail per tutta la giornata dall'aperitivo al digestivo)

1 ¼ oz / 3.5 cl Gin, ¾ oz / 2 cl Apricot Brandy, ½ oz / 1.5 cl Succo di arancia bionda spremuta fresca. Versare gli ingredienti in uno shaker, agitare e versare in una coppa a cocktail.



18) - SIDECAR (Cocktail per tutta la giornata dall'aperitivo al digestivo - dal vecchio ricettario 1961)

$\frac{3}{4}$ oz / 5 cl Cognac, $\frac{3}{4}$ oz / 2 cl Triple Sec, $\frac{3}{4}$ oz / 2 cl Succo di limone spremuto fresco. Versare gli ingredienti in uno shaker, agitare e versare in una coppa a cocktail



19) - WHITE LADY (Cocktail per tutta la giornata dall'aperitivo al digestivo) $\frac{1}{4}$ oz / 4 cl Gin, 1 oz / 3 cl Triple Sec, $\frac{3}{4}$ oz / 2 cl Succo di limone spremuto fresco. Versare gli ingredienti in uno shaker, agitare e versare in una coppa a cocktail.



20) - **ALEXANDER** (Energetico)

1 oz / 3 cl Cognac, 1 oz / 3 cl Creme de Cacao scura, 1 oz /3 cl Crema di latte.

Versare gli ingredienti nello shaker, agitare e servire in coppa a cocktail doppia.

Grattugiare noce moscata



21) - **PORTO FLIP** (Energetico)

½ oz / 1.5 cl Brandy, ½ oz / 4.5 cl Porto rosso, ¼ oz / 1 cl Tuorlo d'uovo. Versare tutti gli ingredienti in uno shaker, agitare e versare in doppia coppa a cocktail. Grattugiare noce moscata.



22) - RUSTY NAIL (Digestivo)

½ oz / 4.5 cl Scotch whisky, ¾ oz / 2.5 cl Drambuie. Versare gli ingredienti direttamente in un old fashioned con ghiaccio, mescolare e guarnire con una scorzetta di limone.



23) - SAZERAC (Digestivo) $\frac{3}{4}$ oz/ 5 cl Cognac, $\frac{1}{4}$ oz/ 1 cl Assenzio, 1

zolletta di zucchero, 2 dashes Peychaud's bitter. Versare un po' di assenzio in un old fashioned e girarlo al suo interno, aggiungere ghiaccio spaccato e posare il bicchiere di lato. Mescolare gli altri ingredienti in un altro old fashioned con ghiaccio spaccato. E metterlo da parte. Rimuovere il ghiaccio in cui vi era l'Assenzio, versare dall'altro old fashioned con uno strainer e versare da bicchiere a bicchiere un paio di volte. Guarnire con una scorza di limone (Note: La ricetta originale cambiò dopo la Guerra di secessione Americana, sostituendo il Cognac con il whiskey Rye, in quanto il Cognac divenne difficile da trovare).



24) - STINGER (Digestivo) $\frac{3}{4}$ oz / 5 cl Cognac, $\frac{3}{4}$ oz / 2 cl Creme de Menthe (White). Versare gli ingredienti in un mixing glass e mescolare, oppure versare in uno shaker e agitare. Versare in coppa c.



25) - **GIN FIZZ**

$\frac{1}{2}$ oz / 4.5 cl Gin, 1 oz / 3 cl Succo di limone spremuto fresco, $\frac{1}{4}$ oz / 1 cl Sciroppo di zucchero, 8 cl Soda water. Versare gli ingredienti nello shaker e agitare, ad eccezione della soda, che va aggiunta una volta versato il drink in un tumbler. Guarnire con un trancetto di limone.



26) - JOHN COLLINS

½ oz / 4.5 cl Gin, 1 oz / 3 cl Succo di limone spremuto fresco, ½ oz / 1.5 cl Sciroppo di zucchero, 2 oz / 6 cl Soda water. Versare gli ingredienti direttamente nel bicchiere tumbler e mescolare. Aggiungere alcune gocce di Angostura bitter. (Variazioni: usate Old Tom Gin se si prepara un Tom Collins).



27) - PLANTER'S PUNCH

½ oz / 4.5 cl Rum scuro, ¼ oz / 3.5 cl Succo di arancia bionda spremuta fresca, ¼ oz / 3.5 cl Succo di ananas, ¾ oz / 2 cl Succo di limone spremuto fresco, ¼ oz / 1 cl Sciroppo di granatina, ¼ oz / 1 cl Sciroppo di zucchero. Versare gli ingredienti in uno shaker, agitare e versare in un tumbler con ghiaccio. Aggiungere 3 o 4 dashes di Angostura bitter in superficie. Guarnire con ciliegina e trancetto di ananas.



28) - **SCREWDRIVER**

$\frac{3}{4}$ oz / 5 cl Vodka, $3 \frac{1}{4}$ oz / 10 cl Aranciata. Versare gli ingredienti in uno shaker, agitare. Servire con una fetta di arancia.



29) - RAMOS FIZZ) ½ oz / 4.5 cl Gin, ½ oz / 1.5 cl Succo di lime

spremuto fresco, ½ oz / 1.5 cl Succo di limone spremuto fresco, 1 oz / 3 cl Sciroppo di zucchero, 2 oz / 6 cl Panna, 1 Bianco d'uovo, 3 dashes acqua di fiori di rosa, 2 Gocce di estratto di Vanilla, Soda water. Versare gli ingredienti senza ghiaccio in un mixing glass, e shakerare senza ghiaccio, ad eccezione della soda che va aggiunta alla fine, dopo un paio di minuti aggiungere del ghiaccio e shakerare ancora per un minuto, versare in un tumbler senza ghiaccio e completare con la soda.



30) - BELLINI (Cocktail per tutta la giornata)

1 ¾ oz / 5 cl. Purea di pesche bianche, 3 ¼ oz/ 10 cl. Spumante Prosecco. Servire un una Flûte a Champagne, con la fettina di pesca (facoltativa). Dopo aver versato la purea di pesche in una flûte ghiacciata, colmare con lo spumante mescolando gentilmente. Si può guarnire con una fettina di pesca. (Nota: Il nettare di pesca si

ottiene schiacciando a mano, usando un guanto, le pesche rigorosamente bianche, tagliate a pezzi con la buccia, nello chinoise. Si consiglia questo metodo perché è l'unico che permette di estrarre il succo al naturale e il contatto con le bucce dà quella leggera colorazione rosa, caratteristica del Bellini, altrimenti ottenuta con l'aggiunta di alcuni lamponi freschi. L'alternativa è data dal frullatore o dalla centrifuga, ma nel primo caso il succo risulterebbe "gonfio", infatti il frullatore, emulsionando, incanala un certo quantitativo d'aria, mentre nel caso della centrifuga è più difficile ottenere la colorazione delle bucce).

Variazioni: Puccini (Succo di mandarino spremuto fresco), Rossini (Purea di fragole fresche o surgelate), Tintoretto (Succo di melograno).



31) - CHAMPAGNE COCKTAIL (Cocktail per tutta la giornata)

3 oz / 9 cl Champagne ben freddo, ¼ oz/ 1 cl Cognac, 2 dashes Angostura Bitter, 1 zolletta di zucchero bianco. Mettere l'Angostura sulla zolletta di zucchero e metterla nella coppa a champagne o nella flute. Aggiungere il Cognac e lo champagne, versato lentamente. Guarnire con fettina di arancia e ciliegina al maraschino.



32) - FRENCH 75 (Cocktail per tutta la giornata - new entry)

1 oz / 3 cl Gin, ½ oz / 1.5 cl Succo di limone spremuto fresco, 2 dashes sciroppo di zucchero, 2 oz / 6 cl Champagne. Versare tutti gli ingredienti nello shaker ad eccezione dello Champagne e agitare. Versare in una coppa a champagne o in una flute. Completare con lo Champagne e mescolare.



33) - KIR (Cocktail per tutta la giornata)

3 oz /9 cl Vino bianco secco, ¼ oz/1 cl Creme de Cassis. Versare la Creme de Cassis nel bicchiere e aggiungervi il vino bianco.

Variazioni: Kir Royal (usare champagne al posto del vino bianco), Kir Imperial (utilizzare Crema di Lamponi al posto de Cassis).



34) - **MIMOSA** (Cocktail per tutte le ore)

2 ½ oz/ 7.5 cl Champagne, 2 ½ oz/ 7.5 cl Succo di arancia bionda spremuta fresca.

Versare la spremuta di arancia in una flute e aggiungere lentamente lo Champagne.

Guarnire con fettina di arancia o scorzetta di arancia (opzionale). (Note: Buck's Fizz o Mimosa sono lo stesso drink).



35) - BLOODY MARY (Long drink)

1 ½ oz / 4.5 cl Vodka, 3 oz / 9 cl Succo di pomodoro, ½ oz / 1.5 cl Succo di limone spremuto fresco, 2 o 3 dashes of Worcestershire Sauce, Tabasco, Sale di sedano, Pepe. Versare gli ingredienti in un tumbler con ghiaccio e mescolare. Guarnire con fettina di limone e gambo di sedano (optional).



36) - ROSE

$\frac{3}{4}$ oz/ 2 cl Kirsch, $1 \frac{1}{4}$ oz 4 cl Vermouth Dry, 3 dashes di Sciroppo di fragola.

Versare gli ingredienti in un mixing glass e mescolare, versare in bicchiere da cocktail.



37) - HEMINGWAY SPECIAL

2 oz / 6 cl Rum chiaro, $2 \frac{1}{2}$ oz/ 4 cl Succo di pompelmo giallo, $\frac{1}{2}$ oz/ 1.5 cl

Maraschino, $\frac{1}{2}$ oz/ 1.5 cl Succo di lime spremuto fresco. Versare tutti gli ingredienti in uno shakerare e agitare. Versare in una coppa da cocktail.



38) - CAIPIRINA

1 $\frac{3}{4}$ oz / 5 cl Cachaca, mezzo lime tagliato in 4 pezzi, 2 cucchiaini di zucchero di canna bianco. Pestare in un old fashioned grande, riempire di ghiaccio spaccato e aggiungere la cachaca. Mescolare. Variazioni: Caipiroska con Vodka.



39) - COSMPOLITAN

1 ¼ oz / 4 cl Vodka, Limone a 40°, ½ oz. 1.5 cl Cointreau, ½ oz. 1.5 cl Succo di lime spremuto fresco, 1 oz / 3 cl Succo di Cranberry. Versare gli ingredienti in uno shaker e agitare vigorosamente. Versare in una doppia coppa a cocktail. Guarnire con una fettina di lime.



40) - MARGARITA

1 $\frac{3}{4}$ oz / 5 cl Tequila, $\frac{3}{4}$ oz / 2 cl Cointreau, $\frac{1}{2}$ oz / 1.5 cl Succo di lime spremuto fresco. Versare tutti gli ingredienti nello shaker e agitare vigorosamente. Versare in una coppa a cocktail, a cui precedentemente è stata fatta una bordatura di sale e lasciata raffreddare in congelatore. (Note: Per fare una Margarita alla frutta aggiungere il gusto preferito di liquore).



41) - **BLACK RUSSIAN** (Digestivo)

1 $\frac{3}{4}$ oz / 5 cl Vodka, $\frac{3}{4}$ oz / 2 cl Liquore al caffè. Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere old fashioned con ghiaccio e mescolare. (Note: per eseguire un White Russian aggiungere la crema di latte semi arieggiata e farla galleggiare in superficie).



42) - GOLDEN DREAM (Energetico Dopo Cena Cocktail) $\frac{3}{4}$ oz/ 2 cl

Galliano, $\frac{3}{4}$ oz/ 2 cl Triple sec, $\frac{3}{4}$ oz/ 2 cl Succo di arancia bionda spremuta fresca, 1 cl Crema di latte. Versare gli ingredienti nello shakerare e agitare. Versare in coppa a cocktail.



43) - GOD FATHER (Digestivo)

1 ¼ oz. 3.5 cl Scotch, 1 ¼ oz. 3.5 cl Di Saronno. Versare gli ingredienti direttamente in un bicchiere old fashioned con molto ghiaccio, e mescolare.



44) - GRASSHOPPER (Energetico Dopo Cena Cocktail) $\frac{3}{4}$ oz/ 2 cl

Crema de cacao (bianca), $\frac{3}{4}$ oz/ 2 cl Crema de menthe (verde), $\frac{3}{4}$ oz/ 2 cl Crema di latte. Versare nello shaker e agitare. Versare in coppa a cocktail.



45) - MINT JULEP (Digestivo Dopo Cena)

2 oz /6 cl Bourbon whiskey, 4 trancetti di menta fresca, 1 cucchiaio da te di zucchero bianco, 2 cucchiaini da te di acqua. Con l'aiuto di un pestello delicatamente pestare la menta con lo zucchero e l'acqua. Riempire il bicchiere con ghiaccio spaccato, aggiungere il whiskey Bourbon e mescolare fino a ghiacciare l'esterno del bicchiere. Guarnire con trancetto di menta.



46) - IRISH COFFEE (Energetico Hot Drink)

4 cl Irish whiskey, 3 oz /9 cl Caffè bollente, 1 oz /3 cl Crema di latte fresca, 1 cucchiaino da tè di zucchero di canna scuro. Pre riscaldare il whiskey, aggiungere il caffè e lo zucchero e mescolare bene. La panna andrà precedentemente arieggiata e fatta galleggiare in superficie.



47) - **CUBA LIBRE**

1 $\frac{3}{4}$ oz / 5 cl Rum bianco, 4 oz / 12 cl Cola, $\frac{1}{4}$ oz / 1 cl Succo di lime spremuto fresco. Preparato direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio. Guarnire con fettina di lime.



48) - HORSE'S NECK

2 ½ oz/ 4 cl Cognac, 4 oz/ 12 cl Ginger Ale, Dash of Angostura bitter (opzionale).

Versare il brandy e il ginger ale direttamente in un bicchiere tumbler con ghiaccio, in cui si è prima posta una spirale di limone quale guarnizione. Opzionale gocce di Angostura.



49) - HARVEY WALBANGER

1 ½ oz / 4.5 cl Vodka, 1/2 oz / 1.5 cl Galliano (to float on drink), 3 oz / 9 cl Orange juice. Versare gli ingredienti ad eccezione del Galliano in un tumbler alto colmo di ghiaccio, mescolare, aggiungere il Liquore Galliano in superficie facendo un 'float' con il cucchiaino. Guarnire con trancio di arancia e ciliegina rossa al maraschino.



50) - **LONG ISLAND ICED TEA**

$\frac{1}{2}$ oz / 1.5 cl Tequila, $\frac{1}{2}$ oz / 1.5 cl Vodka, $\frac{1}{2}$ oz / 1.5 cl Rum bianco, $\frac{1}{2}$ oz / 1.5 cl Triple sec, $\frac{1}{2}$ oz / 1.5 cl Gin, $\frac{3}{4}$ oz / 2.5 cl Succo di limone spremuto fresco, 1 oz / 3.0 cl Sciroppo di zucchero, 1 dash di cola. Aggiungere tutti gli ingredienti in un tumbler alto e Mescolare. Guarnire con spirale di limone o scorza di limone. Opzionale: Il drink può anche essere shakerato.



51) - **MAI-TAI**

1 ¼ oz / 4 cl Rum bianco, ¾ oz / 2 cl Rum scuro, ½ oz / 1.5 cl Orange Curaçao, ½ oz / 1.5 cl Sciroppo di orzata, ¼ oz / 1 cl Succo di limone spremuto fresco. Versare gli ingredienti in uno shakerare e agitare. Versare in un tumbler. Guarnire con trancetto di ananas, foglie di menta e trancetto di lime. Cannucce.



52)-MOJTO 1 ¼ oz / 4 cl Rum bianco Cubano, 1 oz / 3 cl Succo di lime spremuto fresco, 6 trancetti di menta, 2 cucchiaini di zucchero di canna bianca, Soda water. Pestare con il pestello delicatamente la zucchero, il succo di lime e la menta. Aggiungere la soda water e ghiaccio spaccato, versare il rum e completare con la soda water. Guarnire con un trancetto di menta e un trancetto di lime



53) - MOSCOW MULE

1 ½ oz / 4.5 cl Vodka, 4 oz / 12 cl Ginger beer (in sostituzione Ginger ale se si è sprovvisti di Ginger beer), ¼ oz / 0.5 cl Succo di lime spremuto fresco, 1 fetta di lime messa in un tumbler alto. Mescolare la vodka e il ginger beer. Aggiungere il

succo di lime. Guarnire con una fettina di lime.



54) - PINA COLADA

1 oz / 3 cl Rum bianco, 3 oz / 9 cl Succo di ananas, 1 oz / 3 cl Latte di cocco. Versare gli ingredienti in un blender, con ghiaccio spaccato. Frullare per un minuto. Versare in un bicchiere molto grande tipo goblet. Guarnire con trancetto di ananas e ciliegina al maraschino. Variazioni: senza rum si ha una Virgin Pina Colada. (Nota: Per ottenere un risultato di maggior qualità, aggiungere una fettina di ananas fresca

nel frullatore e 1 cucchiaio di latte condensato o crema di latte o latte Long drink scremato).



55) - SEA BREEZE

1 ¼ oz / 4 cl Vodka, 4 oz / 12 cl Cranberry juice, 1 oz / 3 cl Succo di pompelmo spremuto fresco. Versare gli ingredienti direttamente in un tumbler alto e mescolare. Guarnire con trancetto di lime.



56) - **SEX ON THE BEACH**

1 ¼ oz / 4 cl Vodka, ¾ oz / 2 cl Peach Tree schnapps, 1 ¼ oz 4 cl Cranberry juice, 1 ¼ oz 4 cl Succo di arancia bionda spremuta fresca. Versare gli ingredienti in un tumbler alto e mescolare. Guarnire con trancetto di arancio.



57) - SINGAPORE SLING

1 oz / 3 cl Gin, ½ oz / 1.5 cl Cherry liqueur, ¼ oz / 0,75 cl Cointreau, ¼ oz / 0,75 cl Dom Bénédicte, 4 oz / 12.0 cl Succo di ananas, ½ oz / 1.5 cl Succo di lime spremuto fresco, ¼ oz / 1 cl. Sciroppo di granatina, 1 dash Angostura bitter. Versare gli ingredienti in uno shaker, agitare, versare in un tumbler con ghiaccio. Trancetto di ananas e ciliegina.



58) - TEQUILA SUNRISE

1 ½ oz / 4.5 cl Tequila, 3 oz / 9 cl Succo di arancia bionda spremuta fresca, ½ oz / 1.5 cl Sciroppo di granatina. Versare il succo di arancia e la granatina in un tumbler alto con ghiaccio e mescolare, aggiungere la granatina e farla posta sul fondo, delicatamente mescolare la granatina fino ad ottenere un effetto cromatico sole nascente (sunrise). Guarnire con trancetto di arancio e ciliegina al maraschino rossa.



59) - BARRACUDA (Aperitivo Cocktail per tutta la giornata)

1 ½ oz / 4.5 cl Rum Oro, ½ oz / 1.5 cl Galliano, 2 oz / 6 cl Succo di ananas, 1 dash succo di lime fresco. Colmare con Prosecco.



60) - RUSSIAN SPRING PUNCH (Aperitivo Cocktail per tutta la giornata) $\frac{3}{4}$ oz / 2.5 cl Vodka, $\frac{3}{4}$ oz / 2.5 cl Succo di limone spremuto fresco, $\frac{1}{2}$ oz / 1.5 cl Creme de Cassis, $\frac{1}{4}$ oz / 1 cl Sciroppo di zucchero. Versare gli ingredienti in uno shaker e agitare, versare in un tumbler alto con ghiaccio. Completare con spumante. Guarnire con una fettina di limone e una mora o lampone.



61) - SPRITZ VENEZIANO (Cocktail per tutta la giornata)
2 oz / 6 cl Prosecco, 1 $\frac{1}{4}$ oz / 4 cl Aperol, Spruzzo di soda water. Versare gli ingredienti in un old fashioned capiente con ghiaccio, completare con lo spruzzo di soda water, guarnire con una fettina di arancio.



62) - **DIRTY MARTINI**

2 oz / 6 cl Vodka, ¼ oz / 1 cl Dry Vermouth, ¼ oz / 1 cl acqua di salamoia di olive.

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio, mescolare bene e versare in una coppa da cocktail. Guarnire con oliva verde.



63) - **FRENCH MARTINI** (Aperitivo Cocktail per tutta la giornata)

1 ½ oz / 4.5 cl Vodka, ½ oz / 1.5 cl Raspberry liqueur (liquore ai lamponi), ½ oz /

1.5 cl Succo di ananas fresco. Versare tutti gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio, mescolare e versare in una coppa a cocktail ben fredda. Spruzzo di scorza di limone degli olii essenziali sul drink. (Opzionale: il drink può anche essere shakerato).



64) - VAMPIRO (Aperitivo Long Drink)

1 $\frac{3}{4}$ oz / 5 cl Tequila (silver), 2 $\frac{1}{4}$ oz / 7 cl Succo di pomodoro, 1 oz / 3 cl Succo di arancia bionda spremuta fresca, $\frac{1}{4}$ oz / 1 cl Succo di lime spremuto fresco, 1 cucchiaino da tè di miele chiaro, mezza fettina di cipolla tritata finemente, alcune fettine di peperoncino fresco piccante, alcune gocce di Worcestershire sauce, sale. Versare gli ingredienti in uno shaker e agitare con energia. Versare in un bicchiere tumbler alto con ghiaccio, guarnire con trancetto di lime e peperoncino piccante verde o rosso.



65) - **VESPER**

2 oz / 6 cl Gin, ½ oz/ 1.5 cl Vodka, ¼ oz/ 0.75 cl Lillet Blonde, Lemon twist (guarnizione). Versare gli ingredienti in uno shaker e agitare, versare in una coppa a cocktail ben fredda. Aggiungere la guarnizione.



66)- ESPRESSO MARTINI (Digestivo)

1 $\frac{3}{4}$ oz / 5 cl Vodka, 1 $\frac{3}{4}$ oz / 5 cl Sciroppo di zucchero, $\frac{1}{4}$ oz / 1 cl Kahlúa, 1 Espresso ristretto. Versare gli ingredienti in uno shaker, agitare e versare in una coppa a cocktail.



67)- B 52 (Digestivo)

$\frac{1}{2}$ oz / 2 cl Kahlua, $\frac{1}{2}$ oz / 2 cl Bailey's Irish Crema, $\frac{1}{2}$ oz / 2 cl Grand Marnier.

Versare in un piccolo bicchiere a Pousse Cafè a strati, con l'ordine indicato nella ricetta in modo che si formino i tre strati. (Note: se si accende il Grand Marnier farlo con molta cura e avvisare il cliente di porre molta attenzione nel berlo usando la cannuccia lunga.



68) - **BRAMBLE**

1 ¼ oz / 4 cl Gin, ½ oz / 1.5 cl Succo di limone spremuto fresco, ¼ oz / 1 cl Sciroppo di zucchero, ½ oz / 1.5 cl Blackberry liqueur (liquore di lamponi scuri). Preparato con ghiaccio tritato in un old fashioned, mescolare Gin, zucchero e limone e poi aggiungere in superficie il liquore di lamponi scuri. Guarnire con trancetto di limone e due lamponi e more.



69) - KAMIKAZE

1 oz /3 cl Vodka, 1 oz /3 cl Triple sec, 1 oz /3 cl Succo di lime spremuto fresco.

Versare gli ingredienti in uno shaker e agitare, Versare in una coppa a cocktail.



70)- LEMON DROP MARTINI

$\frac{3}{4}$ oz /2.5 cl Vodka Citron, $\frac{3}{4}$ oz /2 cl Triple Sec, $\frac{1}{2}$ oz /1.5 cl Succo di limone

spremuta fresco. Versare gli ingredienti in uno shaker e agitare, versare in una coppa a cocktail ben fredda avendo cura di fare una crosta di zucchero alla coppa, guarnire con una fettina di limone.



71) - PISCO SOUR

1 ½ oz/ 4.5 cl Pisco, 1 oz /3 cl Succo di limone spremuto fresco, ¾ oz/ 2 cl Sciroppo di zucchero, 1 bianco d'uovo. Versare gli ingredienti in uno shaker e agitare, versare in una flute. Aggiungere alcune gocce di Angostura.



72) - TOMMY'S MARGARITA

1 ½ oz / 4.5 cl Tequila, ½ oz / 1.5 cl Succo di lime spremuto fresco, 2 cucchiari da bar di sciroppo di Agave. Versare gli ingredienti nello shaker e agitare. Versare in una coppa a cocktail o sombrero.



73) - YELLOW BIRD

1 oz / 3 cl Rum bianco, ½ oz/ 1.5 cl Galliano, ½ oz/ 1.5 cl Triple sec, ½ oz/ 1.5 cl Succo di lime spremuto fresco. Versare gli ingredienti in uno shaker e agitare, versare in una coppa a cocktail.



74) - **DARK 'N' STORMY**

2 oz / 6 cl Rum scuro, 3 ¼ oz/10 cl Ginger Beer (in mancanza ginger ale). Versare in un tumbler alto con ghiaccio il rum scuro, aggiungere il ginger beer, guarnire con trancetto di lime.