

Bloody Mary

Succoso e speziato,
si può bere anche
al mattino come detox
per gli eccessi alcolici
del giorno prima.

- 4 cl Vodka
- 9 cl succo di pomodoro
- 1 cl succo di limone fresco
- 3 gocce di salsa
Worcestershire
- 3 gocce di Tabasco
- un pizzico di sale
- un pizzico di pepe



“ L'astemio:
un debole che cede
alla tentazione
di negarsi un piacere.

Ambrose Bierce”

Preparate la base
del cocktail
versando in un
bicchiere il succo
di pomodoro, la
salsa Worcestershire
e il succo di
limone. Mescolate
delicatamente.
Spolverizzate con un
pizzico di sale e di
pepe nero, mescolate
ancora, aggiungete 5
cubetti di ghiaccio,
la vodka e 3 gocce
di tabasco.
Mescolate per 30/40
secondi e guarnite
con un gambo di
sedano.

Negroni

Prendete un tumbler basso, raffreddatelo con del ghiaccio e poi svuotatelo. Versate bitter, vermouth e gin, aggiungete una parte di ghiaccio e mescolate la miscela per diluirla e raffreddarla. Riempite quindi il bicchiere con altro ghiaccio e decorate con una scorza di arancia o limone che potete anche strizzare nel drink.

È il più italiano
dei cocktail...
ma se si usa la soda
al posto del gin
diventa un Americano!

- 3 cl Gin
- 3 cl Bitter Campari
- 3 cl Vermouth rosso

“ Non bevo nulla
di più forte
del gin prima
della colazione.
W.C. Fields ”



Manhattan

Il più aristocratico e antico fra i cocktail, ideale per accompagnare momenti di meditazione e conversazione.

- 5 cl Rye Whisky
- 2 cl Vermouth rosso
- 1 spruzzata di Angostura



“ Dottore, io mangio un sacco di frutta. Metto sempre tre ciliegine in ogni Manhattan!

Martin Short”

Raffreddate la coppetta, mettendola in congelatore. Versate, in un mixing glass, ghiaccio vermouth, whisky e angostura, quindi mescolateli velocemente. Riversate il drink nella coppetta filtrandolo e infine decoratelo con una ciliegia sotto spirito.

Prendete due bicchieri old fashioned. Raffreddate il primo con abbondante ghiaccio a scaglie. Nel secondo mettete una zolletta di zucchero, bagnatela con due gocce di Peychaud's e scioglietela, aiutandovi con qualche goccia di acqua. Aggiungete whiskey e ghiaccio, quindi miscelate il tutto. Riprendete il primo bicchiere, svuotatelo del ghiaccio e versatevi l'assenzio, bagnando le pareti ma scartando l'eccesso. Infine versate il drink nel bicchiere aromatizzato all'assenzio e guarnite con scorza di limone.

Sazerac

Per chi vuole provare
il brivido
dell'assenzio,
il liquore preferito
dai poeti maledetti
dell'800.

- 5 cl Cognac
- 1 cl Assenzio
- 1 zolletta zucchero
- 2 gocce Peychaud's Bitters

“

Chi beve solo acqua,
ha qualcosa
da nascondere.

Charles Baudelaire

”



Mojito

Nato come medicina
per i pirati
dei Caraibi,
è ancora oggi
ottimo per curare
le nostre malinconie.

- 4,5 cl Rum bianco
- 2 cl succo di lime
- 6 foglie menta fresca
- 2 cucchiaini zucchero di canna
- 4 cl Soda



“ Non c'è nulla,
senza dubbio,
che calmi lo spirito
come un rum
e la vera religione.

Albert Einstein

Spremete il lime e scioglieteci dentro due cucchiaini di zucchero. Aggiungete la menta e il rum, quindi massaggiate delicatamente la menta con un cucchiaino, senza pestarla. Riempite infine il bicchiere con ghiaccio e soda molto fredda.

Raffreddate la coppetta, mettendola in congelatore. Preparate la crusta bagnando il bordo superiore della coppetta con il lime e appoggiandolo quindi su un piattino di sale. Versate tutti gli ingredienti nello shaker, aggiungete ghiaccio e agitate vigorosamente. Versate il cocktail nella coppetta, filtrandolo con lo strainer.

Margarita

Un mix di tequila e lime che sprigiona il profumo dell'estate.

- 3,5 cl Tequila
- 2 cl Triple Sec
- 1,5 cl succo di lime
- 1 pizzico sale

“ Non bere per ubriacarti, ma per goderti la vita.

Jack Kerouac ”



Daiquiri

Il più amato
da Ernest Hemingway.

Soprattutto
nella variante con
maraschino e pompelmo
ma senza zucchero.

- 6 cl Rum bianco
- 2 cl succo di lime
- 2 cucchiaini di zucchero

“ Un uomo intelligente
a volte è costretto
a bere per passare
del tempo con gli sciocchi.

Ernest Hemingway”

Spremete il succo di lime e filtratelo. Versate dei cubetti di ghiaccio nello shaker, aggiungete il rum, il succo di lime e lo sciroppo di zucchero. Shakerate per 6/8 secondi energicamente e versate nella coppetta precedentemente raffreddata con del ghiaccio: se desiderate potete guarnire con una fettina di lime.

Sciogliete il sale
nel succo di lime.
Aggiungete il ghiaccio
e gli altri
ingredienti.
Mescolate delicatamente
e decorate
con una fetta
di pompelmo.

Paloma

Il cocktail messicano
che emana un fascino
sensuale e femminile,
a partire dal nome.

- 5 cl Tequila
- 1,5 cl succo di lime
- 9 cl Soda al pompelmo rosa
- 1 pizzico di sale

“ Io bevo
per la sete che avrò.

François Rabelais ”



Martini Dry

Tassativamente
ghiacciato
e fortemente alcolico,
è il re degli aperitivi.

- 6 cl Gin
- 1 cl Vermouth dry



“ Il Martini Dry
è l'arma più letale
di cui dispongono
gli Stati Uniti.

Nikita Kruscev ”

Raffreddate
la coppetta, mettendola
in congelatore.
Versate in un mixing
glass il ghiaccio e
gli altri ingredienti,
quindi mescolateli
finché non ottenete
il grado di diluizione
e raffreddamento
desiderato.
Versate il drink nella
coppetta filtrandolo
e aggiungete tre olive
verdi ben sciacquate.

Riempite uno shaker di ghiaccio e versatevi gin, succo di limone e sciroppo di zucchero. Agitate e versate la miscela in una coppa ben fredda, filtrandola. Colmate la coppa con lo champagne e mescolate appena.

French 75

Raffinato e romantico,
lo bevono Ingrid Bergman
e Humphrey Bogart
in Casablanca.

- 6 cl Champagne
- 3 cl Gin
- 1,5 cl succo di limone
- 1 cucchiaino di zucchero

“

Mentre il mondo crolla,
noi scegliamo
di innamorarci.

Humphrey Bogart

”



Moscow Mule

Il long drink dissetante
per chi ama
il gusto deciso
dello zenzero.

- 4,5 cl Vodka
- 12 cl Ginger Beer
- 1 cl succo di lime

“

Sono un astemio quasi pentito.

Un giorno o l'altro

smetto di non bere.

Roberto Benigni

”

Riempite una tazza di rame di cubetti di ghiaccio e versateci il succo di lime e la vodka. Aggiungete quindi la ginger beer freddissima, infine decorate con un ciuffo di menta e una fetta di lime. Attenzione: il ghiaccio deve riempire completamente il bicchiere, non galleggiare!

Mettete la zolletta di zucchero in un tumbler e fatevi cadere sopra un paio di gocce di Angostura e un filo di soda. Pestate la zolletta fino a scioglierla. Riempite il bicchiere di ghiaccio e aggiungetevi il whisky. Guarnite con una fetta di arancia o una scorza di limone.

Old Fashioned

Minimalista, essenziale
e intramontabile,
è il cocktail
più venduto al mondo.

- 4 cl Whisky
- 2 gocce Angostura
- 1 spruzzata Soda
- 1 zolletta zucchero



“ Mai piangere
sul whisky versato.

Jack Lemmon”