



Cocktail repertorio di ricette

Sommario

- *Cocktail I.B.A. (International Bartenders Association) del 1961*
- *Cocktails a base di Brandy*
- *Cocktails a base di Gin*
- *Cocktails a base di Whiskey*
- *Cocktails alla Frutta*
- *Cocktails Aperitivi*
- *Cocktails Digestivi*
- *Cocktails Dissetanti*

**SE VUOI BERE, FALLO COM
MODERAZIONE
CHI GUIDA NON BEVE**



Cocktail I.B.A. (International Bartenders Association)

Alexander

1/3 brandy

1/3 crema cacao scura

1/3 crema di latte

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio e servire in doppia coppetta da cocktail. Spolverare con noce moscata (facoltativo).

Americano

5/10 Bitter Campari

5/10 vermut rosso

Miscelare direttamente sul ghiaccio nel bicchiere old fashioned. Completare con soda water e decorare con mezza rondella di arancia o sprizzo di limone.

Bacardi

6/10 Ron Bacardi bianco

3/10 succo di limone o lime

1/10 sciroppo di granatina

Agitare nello shaker e servire in coppetta da cocktail.

Banana Daiquiri

6/10 rum bianco

3/10 crema di banana

1/10 succo di limone o lime, mezza banana fresca.

Frullare nel blender con ghiaccio a scaglie e versare senza filtrare in un calice. Decorare con mezza banana e cannuccie corte.

Bellini

Versare in un bicchiere flûte

3/10 succo di pesca (nettare)

7/10 spumante freddo

Black Russian

7/10 vodka

3/10 liquore al caffè (Kahlua).

Miscelare direttamente sul ghiaccio in un bicchiere old fashioned

Bloody Mary

3/10 vodka

6/10 succo di pomodoro 1/10 succo di limone

gocce di Worcester, Tabasco, sale, pepe e sale di sedano. Preparare direttamente sul ghiaccio, o shaker o miscelare in un highball

Brandy Egg Nogg

4/10 brandy

5/10 latte

1/10 sciroppo di zucchero

un tuorlo d'uovo.

Agitare nello shaker e servire nel tumbler. Spolverare con noce moscata.

Bronx

4/10 gin

2/10 vermut rosso

2/10 vermut dry

2/10 succo d'arancia

Agitare nello shaker e servire in coppetta da cocktail.

Buck's Fizz (Mimosa)

versare in un bicchiere flûte

4/10 succo d'arancia

6/10 Champagne

Bull Shot

3/10 vodka

6/10 brodo di carne

1/10 succo di limone

Condire con Worcester sauce, Tabasco, sale, pepe e sale di sedano. Preparare nello shaker, servire in un highball con ghiaccio. (Nelle stagioni fredde può essere servito caldo).

Champagne Cocktail

versare in un flûte o coppa da champagne

2 gocce di Angostura Bitter su un quarto di zolletta di zucchero posta sul fondo del bicchiere

9/10 Champagne ghiacciato

1/10 brandy

Decorare con mezza fetta di arancia e ciliegina.

John Collins

3/10 gin

2/10 succo di limone

1/10 sciroppo di zucchero

4/10 soda water.

Miscelare direttamente sul ghiaccio in un highball e colmare con soda water. Decorare con rondella di limone e ciliegina.

Daiquiri

6/10 rum bianco

3/10 succo di limone o lime

1/10 sciroppo di zucchero

Agitare nello shaker e servire in coppetta da cocktail.

Florida Cocktail

(analcolico)

4/10 succo di pompelmo

2/10 succo d'arancia

2/10 succo di limone

2/10 sciroppo di zucchero

soda water.

Agitare nello shaker e versare in un highball con ghiaccio, colmare con la soda. Decorare con foglie di menta e servire con cannuce.

French Connection

5/10 cognac

5/10 amaretto

Miscelare direttamente sul ghiaccio in un old fashioned.

Frozen Daiquiri

6/10 rum bianco

3/10 succo di lime

1/10 sciroppo di zucchero

Frullare nel blender con ghiaccio in scaglie. Versare senza filtrare in un calice grande e decorare con cannuce corte.

Garibaldi

3/10 Bitter Campari

7/10 succo d'arancia

Miscelare direttamente sul ghiaccio in un highball o old fashioned. Decorare con mezza fetta d'arancia.

Gibson

9/10 gin

1/10 dry vermut

Miscelare nel mixing glass, servire in coppetta cocktail o on the rock. Aggiungere cipollina dolce.

Gin Fizz

3/10 gin

2/10 succo di limone

1/10 sciroppo di zucchero

4/10 soda water

Agitare nello shaker, esclusa la soda, e servire in un tumbler (senza ghiaccio). Completare con la soda water. Guarnire con mezza fetta di limone e ciliegina.

Gin and French

6/10 gin

4/10 vermouth dry

Miscelare nel mixing glass e servire nella coppetta da cocktail. Aggiungere scorzetta di limone.

Gin and It

7/10 gin

3/10 vermut rosso italiano

Miscelare nel mixing glass. Servire nella coppetta da cocktail e decorare con ciliegina.

Golden Cadillac

1/3 Galliano

1/3 crema cacao bianca

1/3 crema di latte

Agitare nello shaker e servire in doppia coppetta da cocktail.

Golden Dream

1/4 Galliano

1/4 Cointreau

1/4 succo d'arancia

1/4 crema di latte

Agitare nello shaker e servire in doppia coppetta da cocktail.

Godfather

7/10 scotch whisky

3/10 amaretto

Miscelare direttamente sul ghiaccio in un old fashioned.

Godmather

7/10 vodka

3/10 amaretto

Miscelare direttamente sul ghiaccio in un old fashioned.

Grasshopper

1/3 crema di menta verde

1/3 crema cacao bianca

1/3 crema di latte

Agitare nello shaker e servire in doppia coppetta da cocktail.

Harvey Wallbanger

3/10 vodka

6/10 succo d'arancia

1/10 Galliano

Miscelare direttamente sul ghiaccio in un tumbler, versare il Galliano in superficie e decorare con fetta d'arancia e ciliegina. Servire con cannuce.

Horse's Nec

2/10 brandy

8/10 Ginger Ale

1 goccia di Angostura Bitter (facoltativo).

Sistemare in un tumbler la buccia di un intero limone tagliata a spirale aggiungere il ghiaccio il brandy, l'Angostura. Colmare con Ginger Ale.

Irish Coffee

3/10 whiskey irlandese

2/10 crema di latte

5/10 caffè caldo

1 cucchiaino di zucchero Demerara.

Mescolare lo zucchero, il whiskey e il caffè caldo in un bicchiere da Irish Coffee. Versare in superficie la crema di latte facendola scivolare sul dorso di un cucchiaino. Non mescolare.

Kir

9/10 vino bianco secco

1/10 Crème de Cassis

Versare in un calice prima la crema di ribes nero, colmando poi con il vino bianco.

Kir Royale

9/10 Champagne freddo

1/10 Crème de Cassis

Versare e preparare in un flûte.

Manhattan

7/10 rye whiskey

3/10 vermut rosso

1 goccia di Angostura Bitter

Miscelare nel mixing glass. Servire nella coppetta da cocktail e decorare con ciliegina.

Manhattan Dry

7/10 rye whiskey

3/10 vermut dry

1 goccia di Angostura

Miscelare nel mixing glass. Servire nella coppetta da cocktail e decorare con buccia di limone.

Perfect Manhattan

6/10 rye whiskey

2/10 vermut rosso italiano

2/10 vermut dry

Miscelare nel mixing glass. Servire nella coppetta da cocktail e decorare con ciliegina.

Margarita

5/10 tequila

3/10 triple sec

2/10 succo di limone o lime.

Agitare nello shaker. Servire in coppetta da cocktail orlata di sale.

Dry Martini

8/10 gin

2/10 vermut dry.

Miscelare nel mixing glass e servire nella coppetta da cocktail o on the rock. Aggiungere scorzetta di limone o oliva.

Vodka Martini

8/10 vodka

2/10 vermut dry

Miscelare nel mixing glass e servire nella coppetta da cocktail o on the rock. Aggiungere scorza di limone o oliva.

Sweet Martini

8/10 gin

2/10 vermut rosso

Miscelare nel mixing glass e servire nella coppetta da cocktail o on the rock. Decorare con una ciliegina, o buccia di limone o oliva.

Perfect Martini

8/10 gin

1/10 vermut dry

1/10 vermut rosso.

Miscelare nel mixing glass e servire nella coppetta da cocktail. Decorare con buccia di limone o ciliegina.

Negroni

1/3 gin

1/3 vermut rosso italiano

1/3 Bitter Campari.

Miscelare sul ghiaccio in un old fashioned. Decorare con mezza rondella d'arancio. (In alcuni paesi si serve con soda water facoltativa).

Old Fashioned

Posare sul fondo di un bicchiere old fashioned un quarto di zolletta di zucchero bagnata con Angostura Bitter. Far sciogliere con uno spruzzo di soda water.

Colmare il bicchiere con ghiaccio e versare

5 cl bourbon, rye o scotch whisky.

Decorare con mezza rondella d'arancia, sprizzo di scorza limone e una ciliegina.

Paradise

5/10 gin

3/10 apricot brandy

2/10 succo d'arancia.

Agitare nello shaker e servire nella coppetta da cocktail.

Parsons Special

(analcolico)

6/10 succo d'arancia

2/10 granatina

2/10 soda water

1/2 tuorlo d'uovo.

Agitare nello shaker (esclusa la soda) e servire in un tumbler colmando con la soda water. Decorare con fetta d'arancia e ciliegina.

Piña Colada

3/10 rum bianco

2/10 latte di cocco

5/10 succo d'ananas.

Frullare nel blender e versare senza filtrare in un calice. Decorare con ananas, ciliegine e cannuccia corta.

Planter's Punch

6/10 rum scuro (o una miscela di rum chiaro e scuro)

3/10 succo di limone

1/10 granatina

soda water.

Miscelare con lo shaker o preparare sul ghiaccio in un highball e colmare con soda water. Decorare con una rondella di limone e arancia.

Porto Flip

2/10 brandy

6/10 Porto rosso

2/10 rosso d'uovo.

Preparare nello shaker e servire in un calice. Grattugiare della noce moscata in superficie.

Pussy Foot

(analcolico)

1/3 succo di limone

1/3 succo d'arancia

1/3 succo di lime

gocce di granatina

1 tuorlo d'uovo.

Agitare nello shaker e versare in un tumbler colmo di ghiaccio o in un calice. Decorare con rondelle di limone, arancia e ciliegina.

Rob Roy

6/10 scotch whisky

4/10 vermut rosso

1 goccia Angostura Bitter.

Miscelare nel mixing glass e servire in coppetta da cocktail. Decorare con ciliegina.

Rose

6/10 vermut dry

2/10 kirsch

2/10 cherry brandy.

Preparare nel mixing glass, servire in coppetta cocktail. Decorare con ciliegina.

Rusty Nail

6/10 scotch whisky

4/10 Drumbuie.

Miscelare sul ghiaccio in un bicchiere old fashioned. Decorare con sprizzo di limone.

Screwdriver

3/10 vodka 7/10 succo d'arancia.

Miscelare sul ghiaccio in un tumbler e decorare con rondella d'arancia.

Shirley Temple

(analcolico)

9/10 Ginger Ale

1/10 granatina.

Miscelare sul ghiaccio in un tumbler. Decorare con ciliegie.

Sidecar

6/10 cognac

3/10 Cointreau

1/10 succo di limone.

Agitare nello shaker e servire in coppetta da cocktail.

Singapore Sling

3/10 gin

2/10 succo di limone

1/10 cherry brandy

4/10 soda water.

Agitare nello shaker, servire in un tumbler e colmare con la soda water.

Decorare con rondella di limone e ciliegina.

Stinger

7/10 brandy

3/10 crema di menta bianca.

Agitare nello shaker e servire in coppetta cocktail, oppure miscelare sul ghiaccio in un old fashioned.

Tequila Sunrise

3/10 tequila

6/10 succo d'arancia

1/10 granatina.

Miscelare sul ghiaccio in un tumbler, terminare con uno spruzzo di granatina (per dare l'effetto cromatico). Decorare con rondella d'arancia e ciliegina. Servire con cannuccie e cocktail stir.

Whiskey Sour

4/10 bourbon whiskey

4/10 succo di limone

2/10 zucchero o di sciroppo di zucchero

1 goccia di albume. (Facoltativo)

Agitare nello shaker e servire in un piccolo calice.

White Lady

5/10 gin

3/10 Cointreau

2/10 succo di limone.

Agitare nello shaker e servire in coppetta da cocktail.

White Russian

5/10 vodka

3/10 liquore al caffè

2/10 crema di latte.

Miscelare sul ghiaccio in un old fashioned. Versare la crema di latte in superficie facendola scivolare sul dorso di un cucchiaino.

COCKTAILS A BASE DI BRANDY

Alba

2/3 di brandy Vecchia Romagna, 1/3 di succo d'arancia, un cucchiaino di framboise

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve nei bicchieri da cocktail ben ghiacciati guarnendo con una piccola buccia d'arancia

Arc de Triomphe (Long-drink)

Metà di succo d'ananas, ¼ di brandy Stock 84, ¼ di orange

Si prepara nel mixing glass con alcuni cubetti di ghiaccio cristallino versando brandy e orange. Mescolare con cura e quindi servire nei tumblers completando con succo di ananas e decorando con una ciliegina al maraschino

Brandy al Milk Punch (Long-drink)

Per 2 persone

2 cucchiaini di zucchero, 2 bicchierini di brandy, 4 bicchierini di latte freddo, 6 cubetti di ghiaccio, un po' di noce moscata

Mettere lo zucchero e il brandy nel mixer e mescolare con il cucchiaino lungo. Unire il latte freddo e il ghiaccio, mescolare ancora e versare in un bicchiere da long-drink. Aromatizzare con noce moscata.

E' una bevanda nutriente e allo stesso tempo dissetante

Brandy Crusta

Per 2 persone

6 cubetti di ghiaccio, 2 bicchierini di brandy, 2 cucchiaini di sciroppo di zucchero, 2 spruzzi misti di succo di limone, angostura e maraschino, 2 spicchi d'arancia, un cucchiaino di zucchero, buccia d'arancia a spirale

Mettere il ghiaccio, lo sciroppo di zucchero, il brandy, il limone, l'angostura e il maraschino nello shaker e agitare bene. Sfregare il bordo del bicchiere con uno spicchio di arancia e intingerlo subito nello zucchero perché si attacchi. Versare il cocktail nel bicchiere così preparato e decorare con la buccia d'arancia tagliata a spirale

Brandy Fix (Long-drink)

Per 2 persone

6 cubetti di ghiaccio, il succo di un limone, mezzo bicchierino di cherry brandy, un bicchierino di brandy, 2 fette di limone

Frantumare il ghiaccio, metterlo in un bicchiere da long-drink. Versarvi sopra il succo di limone, lo cherry brandy e il brandy. Mescolare e decorare con una fettina di limone. Servire con cannuccia

Brandy Flip

Per 2 persone

6 cubetti di ghiaccio, 2 rossi d'uovo, 4 cucchiaini di zucchero, 2 bicchieri (da cocktail) di brandy, noce moscata

Mettere il ghiaccio nello shaker insieme con i tuorli d'uovo, lo zucchero, il brandy e scuotere con decisione. Versare nel bicchiere da flip e spolverizzare con noce moscata grattugiata al momento

Friul Sera

3 bicchierini di brandy, uno di apricot brandy, succo di pompelmo

Preparare nello shaker con 3 cubetti di ghiaccio. Servire decorando ciascun bicchiere con una ciliegia marasca

Gemelli

2/4 di brandy Riserva Ramazzotti, ¼ di liquore San Cristoforo, ¼ di succo di limone

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve nei bicchieri da cocktail ben ghiacciati con oliva verde di Spagna

Gentleman

1/3 di brandy Gambarotta, 1/3 di Peppermint Bianco, 1/3 di succo d'arancia

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve nei bicchieri da cocktail ben ghiacciati guarnendo con una ciliegina rossa al maraschino

Julia

2 bicchierini di brandy, 2 bicchierini di cherry brandy, un bicchierino di granatina, succo di mezza arancia, 3 cubetti di ghiaccio

Agitare fortemente nello shaker.

Liuba

½ di brandy Florio, ¼ di vermouth rosso Cora, ¼ di succo d'arancia

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve nei bicchieri da cocktail ben ghiacciati guarnendo con una ciliegina rossa al maraschino

Mezzanotte

3 bicchierini di brandy, un bicchierino di whisky, 2 bicchierini di cherry brandy, 2 gocce d'angostura

Preparare nello shaker con 3 cubetti di ghiaccio e servire nei bicchieri da cocktail

Pampados

¾ di brandy Fundador, ¼ di Grand Marnier, gocce di Bitter Campari, gocce di succo di limone

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve nei bicchieri da cocktail ben ghiacciati con sprizzo di buccia d'arancia

Prestigio

1/3 di Rosso Antico, 1/3 di brandy Royal Stock, 1/3 di succo d'arancia, gocce di succo di limone

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve nei bicchieri da cocktail ben ghiacciati guarnendo con un angolo di fettina d'arancia

Vecio Fogolar

3 bicchierini di brandy, un bicchierino di grappa stravecchia, 6 gocce di crema di menta, una buccia di limone, 2 gocce di angostura
Preparare nello shaker con cubetti di ghiaccio e servire nei bicchieri da cocktail

Vincente

½ di brandy Osborne, ¼ di vermouth bianco, ¼ di succo d'ananas, gocce di Bitter Campari
Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino e si serve nei bicchieri da cocktail ben ghiacciati guarnendo con un dadino d'ananas

COCKTAILS A BASE DI GIN

Abate

1/3 di succo d'arancia, 2/3 di gin, uno spruzzo di vermouth rosso, 2 gocce di angostura
Agitare nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice con una ciliegina sotto maraschino e un pezzetto di lattuga fresca

Abbey Crusta

¼ di vermouth, ¾ di gin, un cucchiaino di succo d'arancia
Versare nel calice, il cui bordo sarà stato precedentemente bagnato di succo d'arancia e passato nello zucchero. Infine decorare con una spirale di scorza d'arancia

Admiral

1/5 di succo di limone, 1/5 di cherry brandy, 3/5 di gin
Agitare nello shaker, con poco ghiaccio. Servire nel calice basso, con una ciliegina sciroppata

Alaska

1/4 di Chartreuse, 3/4 di gin, 2 gocce di bitter all'arancia

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel tumbler stretto, con una fettina d'arancia e una scorza di pompelmo

Albemarie Fizz

1/5 di succo di limone, 4/5 di gin, mezzo cucchiaino di zucchero

Agitare, con molto ghiaccio, nel mixer. Versare, riempiendo per 2/3, nel gotto alto o nel tumbler ampio in cui già si trovi del ghiaccio tritato.

Aggiungere soda e gazzosa e mescolare dolcemente con l'apposito cucchiaino. Infine versare delicatamente in superficie un cucchiaino di sciroppo di more

Alexander

1/3 di panna liquida, 1/3 di crème di cacao, 1/3 di gin

Agitare con poco ghiaccio nel mixer. Servire nel tumbler stretto

Alexander III

1/3 di panna liquida, 1/3 di crème di menta bianca, 1/3 di gin

Scuotere, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto

Ambassador

1/4 di vermouth bianco, 1/4 di crème di banana, 1/2 di gin, un cucchiaino di succo di limone

Agitare nello shaker, con molto ghiaccio. Servire nel calice ampio, con cubetti di ananas e una ciliegia sciroppata

Amsterdam Cobbler

1/4 di succo d'ananas, 4/5 di gin, un cucchiaino di curaçao

Agitare forte nello shaker, con poco ghiaccio. Servire nei calici ampi, già pieni per metà di ghiaccio tritato, decorando con cubetti d'ananas e di frutta di stagione

Ananas Cobbler

1/4 di succo d'ananas, 1/4 di vermouth bianco, 1/2 di gin

Agitare forte nello shaker, con poco ghiaccio. Servire nei calici ampi, già pieni per metà di ghiaccio tritato, decorando con cubetti di ananas

Anniversary

1/6 di succo di pesca, 1/6 di vermouth dry, 1/3 di cognac, 1/3 di gin, una goccia di vermouth rosso

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire nel tumbler ampio

Argentina

1/3 di vermouth dry, 1/6 di Cointreau, 1/6 di Bénédictine, 1/3 di gin, uno spruzzo di angostura

Agitare, con poco ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio, una scorza d'arancia, una di limone e una di pompelmo

Army and Navy

1/3 di succo di limone, 2/3 di gin, un cucchiaino di sciroppo di lampone

Agitare, con molto ghiaccio, nel mixer. Servire nel calice ampio, con 2 o 3 fettine di limone

Around the World

1/3 di succo d'ananas, 2/3 di gin, un cucchiaino di crème di menta verde

Agitare a lungo nello shaker, con molto ghiaccio. Servire nel flûte con cubetti e trancio d'ananas. Guarnire con una ciliegia sciroppata

Art Director

1/6 di vermouth dry, 1/6 di rum, 2/3 di gin, un cucchiaino di Grand Marnier, uno spruzzo di bitter all'arancia

Agitare nel mixer con poco ghiaccio. Servire nel calice basso, con un'oliva e una fettina d'arancia

Atlantic

1/3 di vermouth rosso, 1/3 di calvados, 1/3 di gin, 2 spruzzi di succo di limone, uno spruzzo di Pernod

Scuotere nello shaker, con ghiaccio. Servire nel tumbler stretto o nel calice basso

Aviation

1/6 di succo d'arancia, 1/6 di maraschino, 2/3 di gin

Scuotere energicamente nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire in calice, con una ciliegina sotto maraschino e una lunga scorza d'arancia, oppure nel tumbler ampio, con un mandarino a fettine

Ballet Girl

1/4 di bitter amaro, 1/4 di Dubonnet, 1/2 di gin

Agitare delicatamente nel mixer, con pochi cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso con minuscole scorze di limone e di arancia

Beauty Queen

Un bianco d'uovo montato a neve, 1/3 di succo di lampone, 2/3 di gin

Scuotere, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con una fettina di carota

Bermuda

3/4 di London gin, 1/4 di succo di limone, 5 gocce di peach brandy, 2 gocce di granatina

Si prepara nel mixer con ghiaccio in cubetti

Bermuda Highball

1/5 di vermouth, 2/5 di cognac, 2/5 di gin

Preparare direttamente nel tumbler ampio, sul cui fondo si trovino già dei cubetti di ghiaccio. Aggiungere molta soda e mescolare dolcemente.

Servire con una fettina d'arancia e una scorza di limone

Bijou

1/6 di vermouth bianco, 1/6 di vermouth dry, 1/6 di Chartreuse Gialla, 1/2 di gin, 2 spruzzi di bitter all'arancia

Agitare lentamente, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel calice basso, con un'oliva, o nel calice ampio con uno spruzzo di soda e fettine d'arancia e di limone

Bird of Paradise Fizz

Un bianco d'uovo, 1/4 di succo di limone, 3/4 di gin, mezzo cucchiaino di zucchero

Agitare vigorosamente, con ghiaccio, nello shaker. Riempire per $\frac{3}{4}$ il tumbler stretto sul cui fondo ci siano già cubetti di ghiaccio, aggiungere soda e mescolare dolcemente con l'apposito cucchiaino. Decorare infine con scorze di limone e di arancia

Black Hawk

2/5 di whisky, 3/5 di gin

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio

Blackmail

Un rosso d'uovo, 1/2 di porto, 1/2 di gin, uno spruzzo di anisette

Agitare vigorosamente e a lungo, con cubetti di ghiaccio, nello shaker.

Servire nel tumbler stretto, senza decorare

Blackthorn

1/3 di vermouth, 2/3 di sloegin, 2 spruzzi di angostura

Mescolare delicatamente, ma a lungo, nel mixer, con cubetti di ghiaccio.

Servire nel calice basso, con un pezzetto di prugna fresca

Blue Bird

1/4 di curaçao blu, 3/4 di gin, 2 spruzzi di angostura

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire con una ciliegia nel calice o nel tumbler

Boxcar

Un bianco d'uovo, 1/5 di succo di limone, 2/5 di triple sec, 2/5 di gin, una goccia di granatina

Agitare nello shaker, con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler stretto il cui bordo, bagnato di succo di limone, sia stato precedentemente passato nello zucchero

Breakfast

Un bianco d'uovo, 1/3 di granatina, 2/3 di gin
Scuotere nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con scorza di limone

Bronx

1/5 di succo d'arancia, 1/5 di vermouth rosso, 1/5 di vermouth dry, 2/5 di gin
Agitare nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler con scorza d'arancia

Bronx Golden

Un rosso d'uovo, 1/5 di succo d'arancia, 1/5 di vermouth rosso, 1/5 di vermouth dry, 2/5 di gin
Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler

Bronx Silver

Un bianco d'uovo, 1/5 di succo d'arancia, 1/5 di vermouth bianco, 1/5 di vermouth dry, 2/5 di gin
Agitare vigorosamente nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler

Bronzing Cooler

1/4 di succo d'arancia, 1/4 di vermouth rosso, 1/2 di gin
Agitare delicatamente ma a lungo nel mixer, con molto ghiaccio in cubetti. Riempire per metà il gotto alto, aggiungere abbondante soda ben fredda e servire con una fettina d'arancia, una spirale di scorza di limone ed eventualmente cubetti di frutta di stagione

Bulldog Highball

1/4 di succo d'arancia, 3/4 di gin
Preparare direttamente nel bicchiere alto, aggiungere molta soda e mescolare dolcemente. Servire con una fettina d'arancia, mezza fetta di limone sul bordo e una ciliegina candita

Cabaret

1/8 di vermouth dry, 1/8 di Bénédictine, 3/4 di gin, 2 spruzzi di angostura
Agitare, con poco ghiaccio in cubetti, nello shaker. Servire nel calice basso con una ciliegia

Cafè de Paris

Mezzo bianco d'uovo, 1/7 di panna liquida, 1/7 di anisette, 5/7 di gin
Agitare velocemente nello shaker, con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler, decorando con una fettina di carota

Campexport

1/3 di vermouth dry, 1/3 di bitter amaro, 1/3 di gin, un cucchiaino di cordial
Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire con una buccia di pompelmo, nel calice basso

Cape

1/3 di succo d'arancia, 1/3 di bitter alla'arancia, 1/3 di gin
Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice ampio, con fettine d'arancia, di mandarino e di pompelmo

Cardinale

1/5 di bitter amaro, 2/5 di vermouth dry, 2/5 di gin
Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire in calice, con scorze d'arancia e di limone

Carine

1/4 di Dubonnet, 1/4 di crème di mandarino, 1/2 di gin
Agitare, con poco ghiaccio, nel mixer. Servire in calice, con una fetta di mandarino e una foglia di insalata vere

Carioca

1/4 di succo di limone, 1/4 di vermouth bianco, 1/2 di gin, uno spruzzo di angostura
Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire in calice con una fettina di limone e una foglia di insalata rossa

Caruso

1/3 di vermouth dry, 1/3 di crème di menta verde, 1/3 di gin
Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Servire in calice

Casanova

1/3 di rum, 1/3 di cognac, 1/3 di gin, uno spruzzo di angostura
Scuotere nello shaker, con poco ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio

Casino

1/6 di vermouth rosso, 1/6 di vermouth dry, 1/6 di bitter amaro, ½ di gin
Agitare a lungo nel mixer. Servire nel calice ampio, con una buccia di pompelmo, una fettina di carota, una di ravanello, un chicco d'uva bianca e uno di uva nera

Casino Royal

1/3 di apricot brandy, 2/3 di gin, un cucchiaino di vermouth dry, un cucchiaino di succo di limone

Agitare a lungo nello shaker, con ghiaccio. Servire nel calice ampio con una fettina di limone, una di carota e una di ravanello, una buccia di pompelmo e un chicco d'uva nera

Cat's Eye

1/6 di succo di limone, 1/3 di vermouth dry, 1/6 di triple sec, 1/3 di gin, un cucchiaino di kirsch

Agitare nello shaker, con molto ghiaccio. Servire nel calice basso, senza ghiaccio, con un'oliva

Charlie

1/6 di vermouth dry, 1/6 di bitter amaro, 1/6 di Cointreau, 1/2 di gin

Agitare lentamente nel mixer. Servire nel calice basso, con un cubetto di ghiaccio e un chicco d'uva bianca

Charlie Chaplin

1/4 di succo di limone, 1/4 di apricot brandy, 1/2 di gin

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone e una ciliegia

Christopher

2/3 di rum, 1/3 di gin, un cucchiaino di succo d'arancia

Agitare, con poco ghiaccio, nello shaker. Servire nel flûte

Circuì Rickey

1/5 di succo di limone, 1/5 di sciroppo di lampone, 3/5 di gin

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Riempire il gotto per metà, aggiungere soda ben fredda e servire con scorza di limone

Claridge

1/6 di vermouth dry, 1/6 di Cointreau, 1/3 di apricot brandy, 1/3 di gin

Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con una ciliegina sciroppata

Clover Club

Un bianco d'uovo, 1/4 di succo di limone, 3/4 di gin, un cucchiaino di sciroppo di lampone

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker, con cubetti di ghiaccio.

Servire nel tumbler stretto con una scorza di limone e una d'arancia, oppure nel calice ampio con uno spruzzo di soda, una fettina di limone e molto ghiaccio

Club

1/4 di vermouth, 3/4 di gin, uno spruzzo di Chartreuse Gialla

Scuotere, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire con una ciliegia sciroppata nel calice basso

Cointreau Special

1/3 di Cointreau, 1/3 di rum, 1/3 di gin

Agitare, con molto ghiaccio in cubetti, nello shaker. Servire nel flûte con una fettina d'arancia e una scorza di pompelmo

Colonial

1/3 di succo d'ananas, 2/3 di gin, un cucchiaino di maraschino

Agitare nel mixer, con molto ghiaccio. Servire nel calice ampio, con un cubetto d'ananas ed eventualmente una ciliegia sotto maraschino

Colonial II

1/4 di succo di pompelmo, 3/4 di gin, un cucchiaino di curaçao

Scuotere nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire in calice con un'oliva

Compleanno

1/3 di vermouth rosso, 1/3 di cognac, 1/3 di gin, 2 gocce di bitter all'arancia

Agitare nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con una fettina d'arancia e una scorza di pompelmo

Conca d'Oro

1/6 di Cointreau, 1/6 di cherry brandy, 3/3 di gin, un cucchiaino di succo di limone, 2 spruzzi di bitter all'arancia, mezzo cucchiaino di zucchero

Agitare a lungo nel mixer, con molto ghiaccio. Servire nel calice ampio, con una fetta di limone

Conca d'Oro II

1/7 di Cointreau, 2/7 di cherry brandy, 4/7 di gin, un cucchiaino di maraschino

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con una spirale di scorza d'arancia

Concorde

1/4 di succo di lampone, 1/4 di vermouth dry, 1/2 di gin

Agitare nel mixer, con molto ghiaccio. Servire nel calice panciuto con un bastoncino di sedano

Coronation II

1/3 di vermouth bianco, 1/3 di Dubonnet, 1/3 di gin

Agitare nel mixer, con ghiaccio abbondante. Servire nel calice basso con una scorretta di pompelmo

Cream Fizz

1/6 di panna liquida, 1/6 di succo di limone, 2/3 di gin

Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Riempire per 2/3 il tumbler stretto, aggiungere soda ben fredda e mescolare dolcemente. Decorare infine con una fettina di limone e una scorza di pompelmo. Aggiungere (se

gradita) una cannuccia

Creole Fizz

Un bianco d'uovo, 1/5 di panna liquida, 2/5 di sloe-gin, 2/5 di gin, un cucchiaino di succo di limone

Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Riempire per 2/3 il tumbler stretto, aggiungere soda ben fredda e mescolare dolcemente. Servire con una scorza di pompelmo e (se gradita) una cannuccia

Cuba Libre

Un bicchiere da cocktail di dry gin, 1/3 di bicchiere di succo di limone, un cucchiaino di sciroppo di zucchero

Versare gli ingredienti nell'ordine in un tumbler medio. Mescolare ed unire a piacere Coca-Cola fredda

Deb

2/5 di vermouth dry, 3/5 di gin, un cucchiaino di Chartreuse Verde

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire in calice con 2 cubetti di ghiaccio

Deep Sea

1/3 di vermouth dry, 2/3 di gin, uno spruzzo di bitter all'arancia, uno spruzzo di Pernod

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel calice basso, con un'oliva e una scorza di limone

Delicious Sour

1/5 di succo di limone, 1/5 di cherry brandy, 3/5 di gin

Agitare, con pochi cubetti di ghiaccio, nello shaker. Riempire per metà il gotto basso, aggiungere un po' di soda ben fredda e mescolare dolcemente. Infine aggiungere una fetta di limone e una ciliegia

Dempsey

1/3 di calvados, 2/3 di gin, 2 spruzzi di granatina, uno spruzzo di Pernod

Agitare, con poco ghiaccio, nel mixer. Servire nel calice basso con un pezzettino di mela

Derby

Gin, un cucchiaino di succo di albicocca, uno spruzzo di crème di menta
Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con ghiaccio e fogli di menta

Desert

1/4 di sherry, 3/4 di gin, un cucchiaino di succo d'arancia
Agitare, con abbondanti cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire nel gotto basso, con una ciliegia

Diamone Fizz

1/3 di succo di pompelmo o ananas, 2/3 di gin, mezzo cucchiaino di zucchero
Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Riempire per 2/3 un tumbler, aggiungere soda ben fredda e mescolare dolcemente; aggiungere infine una scorza di pompelmo e (se gradita) una cannuccia

Dinghi

1/3 di Gordon gin, 1/3 di Grand Marnier, 1/3 di vermouth Martini rosso
Si prepara nello shaker con ghiaccio in cubetti. Decorare con una ciliegina (ricetta del barman Giovanni Barione)

Diki Diki

1/4 di succo di pompelmo, 1/4 di calvados, 1/2 di gin
Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker, con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice.

Dixie

1/4 di vermouth dry, 1/4 di Pernod, 1/2 di gin, un cucchiaino di succo d'arancia
Agitare, con ghiaccio, nel mixer. Servire nel calice basso, decorando con una scorza di limone

Dory Fritz

1/4 di succo d'arancia, 1/8 di granatina, 1/8 di apricot brandy, 1/2 di gin, 2 spruzzi di limone
Scuotere nello shaker, con ghiaccio. Servire nel tumbler ampio, con una

fettina d'arancia, una fettina d'ananas e 2 ciliegia sotto maraschino

Du Barry

1/3 di vermouth dry, 2/3 di gin, un cucchiaino di Pernod, uno spruzzo di angostura

Agitare nel mixer. Servire nel calice basso, con un cubetto di ghiaccio e una scorza d'arancia

Dubonnet Highball

1/3 di Dubonnet, 2/3 di gin

Preparare direttamente nel tumbler ampio, sul cui fondo si trovano già dei cubetti di ghiaccio, mescolando con l'apposito cucchiaino, poi aggiungere soda fredda e mescolare ancora, ma molto più dolcemente. Servire con scorza di limone e (se gradita) una cannuccia

Duca di Manchester

1/3 di vermouth rosso, 1/3 di vermouth bianco, 1/3 di gin

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire in calice con qualche fragola

Dunhill

1/4 di vermouth dry, 1/4 di sherry, 1/2 di gin, un cucchiaino di curaçao

Agitare a lungo nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, aggiungendo uno spruzzo di Pernod e un'oliva

Duomo

1/3 di vermouth rosso, 1/6 di Cointreau, 1/2 di gin, 2 gocce di maraschino

Scuotere nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una ciliegia sotto maraschino

Eclipse

1/4 di succo di limone, 2/4 di gin, granatina

Preparare a parte la miscela di succo di limone e gin, poi versare nel mixer dove già si trova la granatina con ghiaccio. Mescolare molto delicatamente, di modo che gli ingredienti si mantengano divisi. Servire nel calice ampio, con una piccola scorza di limone

Elk

1/5 di vermouth dry, 2/5 di apricot brandy, 2/5 di gin

Agitare nel mixer, con poco ghiaccio. Servire nel calice basso con un cubetto di ghiaccio, o nel calice ampio con pezzetti di albicocche e una scorza di pompelmo

El Morocco

1/3 di vermouth bianco, 1/6 di bitter amaro, 1/2 di gin

Preparare direttamente nel gotto basso, con 2 cubetti di ghiaccio. Servire con una fettina d'arancia

Estasi

1/5 di crème di menta bianca, 1/5 di cherry brandy, 1/5 di Bénédictine, 2/5 di gin, un cucchiaino di panna liquida

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Versare nel calice ampio, con una ciliegia sciroppata e una foglia di insalata rossa

Eton

1/4 di succo di limone, 1/4 di kirsch, 1/2 di gin

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire nel tumbler stretto con ghiaccio

Europa Cup

1/3 di vermouth dry, 1/3 di crème di banana, 1/3 di gin

Preparare, con molto ghiaccio, nella bowl. Servire nei calici ampi, riempiendo i bicchieri a metà, aggiungendo gazzosa e decorando con frutta di stagione

Fairbank

1/3 di vermouth dry, 2/3 di gin, 2 spruzzi di crème di ananas, uno spruzzo di bitter all'arancia

Agitare nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con scorza d'arancia

Fancy Smash

Gin, mezzo cucchiaino di zucchero

Agitare, con cubetti di ghiaccio, in uno shaker in cui siano state prima

pressate, con un cucchiaino, alcune foglie di menta. Servire nei gotti con rametti di menta e frutta di stagione

Fior d'Arancio

2/5 di succo d'arancia, 3/5 di gin, un cucchiaino di zucchero, 2 gocce di vermouth dry

Scuotere nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire in calice

Flamingo

1/8 di succo di limone, 1/8 di apricot brandy, 3/4 di gin, un cucchiaino di granatina

Scuotere nello shaker, con ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio e una scorza di limone

Fog Horn Rickey

1/4 di succo di limone, 3/4 di gin

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Riempire il gotto basso per metà, aggiungere soda ben fredda e servire con una scorza di limone

Fun and Games

1/4 di succo di limone, 1/4 di Crème di Cassis, 1/2 di gin, uno spruzzo di bitter all'arancia

Agitare, con ghiacci, nello shaker. Servire nel calice panciuto, con un cubetto di ghiaccio, una fettina di limone, una fettina di carota e una scorza d'arancia senza il bianco dell'interno

Gibson

1/5 di vermouth dry, 4/5 di gin

Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Servire in calice decorando con una cipollina

Gilroy

1/6 di succo di limone, 1/6 di vermouth dry, 1/3 di cherry, 1/3 di gin, uno spruzzo di bitter all'arancia

Agitare vigorosamente nello shaker, con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto con scorza di limone oppure nel calice ampio con fettina d'arancia e di limone

Gilet

1/3 di succo di limone, 2/3 di gin, 2 gocce di assenzio, mezzo cucchiaino di zucchero

Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una fetta di limone

Gin and Cin

2/3 di vermouth bianco, 1/3 di gin

Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Servire, con una scorza di limone, nel calice ampio in cui già si trovi del ghiaccio tritato

Gin and Cola

1/4 di Coca-Cola, 3/4 di gin

Mescolare direttamente nel mixer, con pochi cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con 2 cubetti di ghiaccio e una fettina di limone

Gin and It

1/3 di vermouth, 2/3 di gin

Versare direttamente nel calice basso in cui già si trovi un cubetto di ghiaccio. Servire con una scorza di limone

Gin and Orange

1/4 di succo d'arancia, 3/4 di gin

Agitare nel mixer, con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con una fettina di pompelmo e una scorza d'arancia

Gin and Tonic

Gin

Riempire per 1/3 il tumbler stretto in cui già si trovino cubetti di ghiaccio; versare acqua tonica e mescolare delicatamente con l'apposito cucchiaino. Servire con una fetta di limone

COCKTAILS A BASE DI WHISKY

Appetizer

1/3 di succo di limone, 2/3 di whisky canadese, un cucchiaino di zucchero, uno spruzzo di angostura.

Agitare nello shaker con ghiaccio. Servire con una scorretta di limone nel calice basso o nel tumbler stretto.

Arcadia

1/3 di bitter, 1/3 di vermouth, 1/3 di whisky americano.

Agitare forte nello shaker. Servire ben freddo, con l'aggiunta di ghiaccio, nei calici ampi. Lo si può eventualmente decorare con frutta di stagione in piccoli pezzi.

Baia Sardinia

1/5 di rum, 2/5 di whisky, 2/5 di brandy, 2 gocce di limone.

Mescolare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nei tumblers.

Barbary Coast

1/3 di panna liquida, 1/3 di crème di cacao, 1/3 di whisky, uno spruzzo di gin.

Agitare a lungo nello shaker. Servire freddo, senza ghiaccio, nel calice ampio, con un pizzico di cacao in polvere in superficie.

Baruffino

½ di vermouth dry, ½ di whisky

Agitare lentamente nel mixer. Servire nel tumbler stretto con mezza fetta di arancia, oppure nel calice basso con una oliva.

Basin Street

¼ di bitter, ¼ di vermouth, ½ di whisky

Miscelare nel mixer con poco ghiaccio. Servire in calice, con scorza di limone se si è usato vermouth bianco, con scorza d'arancia se si è usato quello rosso.

Bengala Lancer

Whisky americano, 2 spruzzi di angostura, mezzo cucchiaino di zucchero
Agitare con molta dolcezza nel mixer. Versare nei calici riempiendo i bicchieri a metà, aggiungere champagne ben ghiacciato, guarnire con sottilissime fettine di arancia.

Bittersweet

1/3 di succo d'arancia, 2/3 di whisky americano, mezzo cucchiaino di zucchero

Mescolare nello shaker. Servire nei tumblers aggiungendo un cucchiaino di bitter.

Blackbird

Un bianco d'uovo montato a neve, 1/3 di crème di caffè, 2/3 di whisky americano

Agitare nello shaker. Servire nel tumbler ampio.

Blacktorn

½ di vermouth dry, ½ di whisky irlandese, 2 spruzzi di assenzio

Agitare bene, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice basso o nel tumbler stretto.

Boddy Burns

1/3 di vermouth bianco, 2/3 di whisky scozzese, 3 gocce di Bénédictine

Agitare con ghiaccio nello shaker. Servire nei tumblers stretti, con ghiaccio e scorza di limone.

Bolscherwhisk Frappé

1/6 di succo d'arancia, 5/6 di whisky, uno spruzzo di cherry brandy

Agitare nello shaker con molto ghiaccio. Servire nei gotti ampi, già pieni per metà di ghiaccio tritato.

Boomerang

1/3 di vermouth, 1/3 di caloric punch, 1/3 di whisky, un cucchiaino di succo di limone, uno spruzzo di angostura

Mescolare nello shaker. Servire nei tumblers con scorza di limone.

Bostour Sour

Un bianco d'uovo montato a neve, 1/5 di succo di limone, 4/5 di whisky americano, mezzo cucchiaino di zucchero

Agitare con forza nello shaker. Mettere dei cubetti di ghiaccio nei calici ampi, aggiungere soda fino a $\frac{3}{4}$, decorare con fettine di arancia e limone

Bowbells

1/3 di vermouth dry, 2/3 di whisky, 2 spruzzi di Chartreuse Gialla, uno spruzzo di angostura

Agitare nel mixer. Servire con ghiaccio nei calici ampi, decorando con ciliegie

Bowling

1/3 di whisky, 1/3 di brandy, 1/3 di vodka, 2 gocce di maraschino

Miscelare nello shaker. Servire in calice, con cristalli di ghiaccio

Brainstorm

$\frac{1}{4}$ di vermouth dry, $\frac{1}{4}$ di Bénédictine, $\frac{1}{2}$ di whisky

Agitare con cubetti di ghiaccio nel mixer. Servire nei calici, con scorza d'arancia

Brooklyn

$\frac{1}{2}$ di vermouth dry, $\frac{1}{2}$ di whisky, uno spruzzo di angostura, uno spruzzo di maraschino

Agitare bene nello shaker. Servire con cristalli di ghiaccio e una fettina di limone nel calice ampio

Buffalo

1/5 di bitter, 4/5 di whisky americano, 3 gocce di succo d'arancia

Mescolare dolcemente nel mixer. Servire nel tumbler, con una fettina d'arancia e una ciliegia

Cablegram Highball

$\frac{1}{4}$ di succo di limone, $\frac{3}{4}$ di whisky americano

Versare gli ingredienti direttamente nel bicchiere tumbler ampio, su alcuni cubetti di ghiaccio. Riempire con soda, poi mescolare dolcemente, infine servire con scorza di limone e (se gradita) una cannuccia

Cacciatore

½ di cherry brandy, ½ di whisky bourbon, 2 gocce di angostura
Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire nel tumbler guarnito da una ciliegina sciroppata

Calcio di Mulo

1/5 di vermouth dry, 4/5 di whisky, 2 gocce di assenzio
Agitare con ghiaccio nello shaker. Servire nel tumbler stretto.

California

¼ di succo di limone, ¾ di whisky americano, un cicchiamo di granita,
mezzo cucchiaino di zucchero
Agitare vigorosamente nello shaker. Servire nel calice ampio con ghiaccio,
scorza di limone e una ciliegia

California Lemonade

1/6 di granatina, 5/6 di whisky americano, succo di limone
Agitare forte, con ghiaccio, nello shaker. Riempire per metà un calice
largo, aggiungere molta soda ghiacciata, decorare con una fetta di limone,
una fetta d'arancia, 2 chicchi d'uva, 2 ciliegie sciroppate.

Campo Sud

3/7 di whisky scozzese, 2/7 di gin, 2/7 di rum, una goccia di succo di
limone, una goccia di vermouth bianco, una goccia di cherry brandy
Agitare nello shaker con poco ghiaccio. Servire nel flûte, con una ciliegina
sotto maraschino

Canadian

¼ di curaçao, ¾ di whisky canadese, 2 gocce di angostura, mezzo cucchiaino
di zucchero
Agitare con ghiaccio nello shaker. Servire nei bicchieri tumblers.

Canadian Club

1/3 di vermouth dry, 2/3 di whisky canadese, 2 gocce di angostura
Scuotere nello shaker. Servire con abbondante ghiaccio tritato nei
bicchieri tumblers

C.C.C.

2/5 di Coca-Cola, 3/5 di whisky canadese

Agitare nel mixer, lentamente, con ghiaccio. Versare nel tumbler, infilando poi sul bordo del bicchiere una sottile fettina di limone

C.C.C. Number Two

2/5 di Coca-Cola, 1/5 di succo di limone, 2/5 di whisky canadese

Agitare nel mixer. Versare nel calice largo, con ghiaccio tritato, una fettina di limone, una d'arancia e una cannuccia

Champion

1/3 di vermouth dry, 1/3 di whisky, 1/6 di Bénédictine, 1/6 di curaçao

Mescolare a lungo nello shaker. Servire nel calice basso o nel tumbler stretto, con ghiaccio in cubetti e senza elementi decorativi.

Chartreuse

1/6 di vermouth dry, 2/6 di Chartreuse Gialla, un mezzo di whisky americano

Agitare con ghiaccio nel mixer. Servire nel calice basso, con una ciliegia sciroppata

Cheerio

1/3 di Grand Marnier, 2/3 di whisky americano, uno spruzzo di maraschino

Mescolare lentamente nel mixer. Servire nel flûte, con una fettina di carota e poco ghiaccio

Chelse

¼ di Parfait Amour, ¾ di whisky

Agitare con ghiaccio nel mixer. Servire nel tumbler stretto, decorato con insalata verde

Choker

1/3 di Pernod, 2/3 di whisky

Agitate nel mixer. Servire con ghiaccio nel tumbler, con una buccia di pompelmo

Churchill

1/6 di succo di limone, 1/6 di vermouth, 1/6 di Cointreau, ½ di whisky
Agitare vigorosamente nello shaker. Servire nel tumbler, con ghiaccio e un chicco d'uva

Commando

1/6 di succo di limone, 1/6 di Pernod, 1/6 di triple sec, ½ di whisky americano
Scuotere con energia nello shaker. Servire nel tumbler, con un chicco d'uva e ghiaccio

Commodore

¼ di succo di mele, ¾ di whisky americano, mezzo cucchiaino di zucchero, un cucchiaino di succo di limone, 2 spruzzi di bitter all'arancia
Miscelare nel mixer con ghiaccio. Servire con molto ghiaccio nel calice ampio, guarnendo con fettine di arancia e di limone e qualche chicco d'uva nera

Cowboy

¼ di panna liquida, ¾ di whisky americano
Agitare nello shaker. Servire nel tumbler stretto senza guarnizioni, raffreddando il bicchiere nel freezer prima di versare la miscela

Creole

¼ di porto, ¾ di whisky, 2 spruzzi di Bénédictine, uno spruzzo di granatina
Agitare con ghiaccio nel mixer. Servire riempiendo per 1/3 un tumbler ampio e aggiungendo una scorza di limone tagliata a spirale e una ciliegia

Croisette

1/3 di vermouth, 1/3 di Grand Marnier, 1/3 di whisky, un cucchiaino di Himbeergeist
Agitare con ghiaccio nello shaker. Servire in calice

Derby Fizz

Un uovo, whisky nella quantità desiderata, mezzo cucchiaino di zucchero, mezzo cucchiaino di curaçao
Agitare vigorosamente, con ghiaccio, nello shaker. Servire con altro

ghiaccio riempiendo il tumbler stretto per $\frac{3}{4}$, aggiungendo soda e mescolando di nuovo, dolcemente, con l'apposito cucchiaino

Dinah

1/3 di succo di limone, 2/3 di whisky, mezzo cucchiaino di zucchero

Prima degli ingredienti mettere alcune foglie di menta nello shaker premendole con un cucchiaino. Agitare vigorosamente. Servire nei calici ampi con ghiaccio e foglie di menta

Dixie Julep

Whisky americano a piacere, uno spruzzo di angostura, uno spruzzo di bitter all'arancia

Preparare direttamente nel cup, già riempito per metà di ghiaccio tritato, con alcune foglie di menta e un poco di zucchero, mescolando dolcemente. A operazione compiuta decorare con un ramoscello di menta

Earthquake

1/5 di Pernod, 1/5 di gin, 3/5 di whisky

Scuotere nello shaker. Versare nel tumbler stretto, con una scorza di limone

Fancy Free

Whisky americano, 2 gocce di maraschino, una goccia di bitter all'arancia, una goccia di angostura

Agitare con cubetti di ghiaccio nello shaker. Versare nei tumblers stretti, con i bordi bagnati di succo di limone e spolverati di zucchero

Florida

1/3 di succo di limone, 1/3 di succo d'arancia, 1/3 di whisky americano, un cucchiaino di granatina

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio. Servire nel calice ampio, con ghiaccio tritato, decorando con una fettina d'arancia, una di limone e un ravanell

Flying Dutchman

1/8 di vermouth bianco, 1/8 di vermouth dry, 1/2 di whisky americano, 1/4 di whisky scozzese, uno spruzzo di Cointreau

Scuotere vigorosamente nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con scorza di limone

Francis I

4/5 di whisky americano, 1/5 di Bénédictine

Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire con ghiaccio nel tumbler stretto, o con scorza di limone nel flûte

Francis II

3/4 di whisky americano, 1/8 di inca pisco, 1/8 di Cointreau

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con uno spicchio di mandarino

Frisco Sour

1/5 di succo di limone, 3/5 di whisky, 1/5 di Bénédictine

Scuotere energicamente nello shaker, con ghiaccio. Servire con ghiaccio nel calice ampio o nel tumbler ampio, riempiendo per metà e aggiungendo soda. Decorare con una fettina tonda e sottile di limone

Gold Roof

1/5 di vermouth dry, 1/5 di gin, 1/5 di curaçao, 2/5 di whisky

Agitare a lungo nello shaker con ghiaccio. Servire nel gotto alto, riempiendolo per un terzo, con un cubetto di ghiaccio e una fettina di carota

Horse's Neck Highball

1/5 di succo di limone, 4/5 di whisky americano

Versare direttamente nel tumbler ampio, sul cui fondo siano già posti cubetti di ghiaccio. Riempire il bicchiere con soda. Mescolare dolcemente e servire con scorza di limone

Hunte

¼ di aranciata, ¼ di cherry brandy, ½ di whisky, 2 spruzzi di anisette
Miscelare a lungo nello shaker, con ghiaccio. Servire in calice, con ghiaccio tritato e una ciliegina candita

Imperial Fizz

¼ di succo di limone, ¼ di rum, ½ di whisky
Agitare vigorosamente nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Versare, riempiendo per 2/3, nel gotto alto o nel tumbler ampio in cui già si trovi del ghiaccio tritato. Aggiungere soda. Mescolare dolcemente con l'apposito cucchiaino. Decorare con una fetta di limone e una ciliegia. Servire con una cannuccia.

Irish

2/3 di whisky irlandese, 1/6 di curaçao, 1/6 di Pernod, Un cucchiaino di maraschino, uno spruzzo di angostura
Agitare nel mixer con ghiaccio. Servire nel calice basso con una scorza d'arancia e un'oliva

Irish Coffee

1/3 di caffè caldo, 1/3 di panna montata, 1/3 di whisky irlandese
Versare direttamente nel cup o nel tumbler stretto. Se gradito, aggiungere un cucchiaino di zucchero. Mescolare lentamente e servire senza decorazioni

Irish Collins

¼ di succo di limone, ¾ di whisky irlandese, mezzo cucchiaino di zucchero
Agitare vigorosamente, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Versare, riempiendo per 2/3, nel gotto alto o nel tumbler ampio in cui già si trovi del ghiaccio tritato. Aggiungere soda. Decorare con una fetta di limone e una ciliegia. Servire con una cannuccia

Irish Highball

1/5 di succo di limone, 4/5 di whisky irlandese
Versare direttamente nel tumbler ampio sul cui fondo siano già posti cubetti di ghiaccio. Riempire il bicchiere con soda, mescolare dolcemente.

Servire con scorza di limone, una fettina di carota e, se gradita, una cannuccia

Japanese Fizz

Un bianco d'uovo, ¼ di succo di limone, ¼ di porto, 1/3 di whisky americano

Agitare vigorosamente nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Versare, riempiendo per 2/3, nel gotto alto o nel tumbler ampio in cui già si trovi del ghiaccio tritato. Aggiungere soda e mescolare dolcemente con l'apposito cucchiaino. Decorare con una fettina di limone, una fettina di carota e una ciliegina. Servire con una cannuccia

Jet

¼ di vermouth dry, ¼ di bitter amaro, ½ di whisky, uno spruzzo di apricot brandy

Agitare nel mixer. Servire in calice con un cubetto di ghiaccio e un pezzettino di albicocca

Judge

1/3 di apricot brandy, 2/3 di whisky americano

Agitare con ghiaccio nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio e un pezzetto di albicocca

Junior

1/6 di succo di limone, 1/6 di Bénédictine, 2/3 di whisky, uno spruzzo di bitter all'arancia

Agitare con ghiaccio nel mixer. Servire con una fettina di arancia e una di limone, nel tumbler stretto

Katinka

1/3 di Grand Marnier, 1/3 di vodka, 1/3 di whisky

Agitare a lungo nello shaker, con ghiaccio. Servire nel flûte, precedentemente raffreddato nel freezer, con una fettina d'arancia.

Kentucky Manhat

½ di vermouth rosso, ½ di whisky bourbon, una goccia di angostura

Agitare nel mixer, con ghiaccio. Servire in calice, sprizzandovi sopra una

buccia d'arancia e decorando con una ciliegina sotto maraschino

King

Un tuorlo d'uovo, ½ di porto, ½ di whisky scozzese, un cucchiaino di zucchero in polver

Scuotere con ghiaccio nello shaker. Servire in calice riempiendo i bicchieri per metà e aggiungendo champagne secco, ben freddo. Decorare con una piccola foglia di insalata ross

King Edward

1/3 di vermouth dry, 1/3 di bitter amaro, 1/3 di whisky, una goccia di angostura

Scuotere a lungo nello shaker, con ghiaccio. Servire nel calice basso, decorando con un ravanello tondo

King's Club

¼ di fernet, 1/8 di granatina, ¾ di whisky americano

Scuotere, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice ampio, con scorza d'arancia e cubetti di anancia.

Ladies

Whisky americano, 2 spruzzi di Pernod, 2 spruzzi di angostura, uno spruzzo di anisetta

Agitare poco nel mixer con ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con piccoli cubetti d'ananas

Leather Neck

¼ di succo di limone, ¼ di curaçao, ½ di whisky

Scuotere, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler, con una scorza d'arancia e una fettina di limone

Liberal

2/6 di vermouth, 1/6 di Amer Picon, ½ di whisky, uno spruzzo di angostura

Agitare nel mixer. Servire nel calice basso, con un cubetto di ghiaccio e una fettina d'arancia

Los Angeles

Un uovo, $\frac{1}{4}$ di succo di limone, $\frac{3}{4}$ di whisky, uno spruzzo di vermouth, mezzo cucchiaino di zucchero

Agitare vigorosamente nello shaker, con ghiaccio. Servire nel tumbler senza decorazioni

Lowland Smash

Whisky, mezzo cucchiaino di zucchero

Agitare, con cubetti di ghiaccio, in uno shaker in cui siano state prima pressate, con un cucchiaino, alcune foglie di menta. Servire nei gotti con una fetta di limone, ramoscelli di menta e una ciliegia

Magic Trace

$\frac{1}{2}$ di crème di mandarino, $\frac{1}{2}$ di whisky, un cucchiaino di vermouth dry, uno spruzzo di succo di limone

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire in calice, con una foglia di lattuga

Mamie Highball

$\frac{1}{4}$ di succo di limone, $\frac{3}{4}$ di whisky, uno spruzzo di angostura

Preparare direttamente nel tumbler ampio sul cui fondo si trovino già cubetti di ghiaccio. Aggiungere molta soda e mescolare dolcemente. Servire con scorza di limone, una fettina di carota e la cannuccia

Mancino

$\frac{1}{6}$ di succo di limone, $\frac{5}{6}$ di whisky, 2 gocce di anisette, un cucchiaino di zucchero in polvere

Agitare nel mixer, con cubetti di ghiaccio. Servire, con una fettina di limone, nel tumbler stretto; se gradita, si può aggiungere soda

Manhattan

$\frac{1}{3}$ di vermouth, $\frac{2}{3}$ di whisky rye o bourbon, 2 spruzzi di angostura

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire in calice con una ciliegia

Mahanattan

1/3 di vermouth dry, 2/3 di whisky rye o bourbon, uno spruzzo di angostura

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire in calice con una fettina di limone

Mahanattan Dubonnet

1/3 di Dubonnet, 2/3 di whisky rye o bourbon, uno spruzzo di angostura

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nel mixer. Servire in calice con una fettina di limone

Michelangelo

¼ di succo di limone, ¼ di bitter amaro, ½ di whisky, mezzo cucchiaino di zucchero

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice basso, con una scorza d'arancia, una ciliegia e un cubetto di ghiaccio

Mickey Mouse

¼ di vermouth bianco, ¾ di whisky, un cucchiaino di succo di limone, uno spruzzo di sciroppo di lampone

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con una ciliegina e una foglia di insalata verde

Milionario

Un bianco d'uovo, ¼ di curaçao, ¾ di whisky, una goccia di granatina

Agitare nello shaker, con molto ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone

Milwaukee

¼ di apricot brandy, ¾ di whisky americano

Scuotere con ghiaccio nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con una ciliegia e una fettina di carota

Modern

1/5 di succo di limone, 1/5 di rum, 3/5 di whisky, 2 spruzzi di Pernod, uno spruzzo di bitter all'arancia

Agitare a lungo, con ghiaccio, nello shaker. Servire con ghiaccio tritato nel calice ampio; decorando con una scorza di limone, una fettina d'arancia e una foglia di insalata rossa

Montecarlo

1/3 di Bénédictine, 2/3 di whisky, 2 gocce di angostura

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di cedro

Morning Glory

½ di cognac, ½ di whisky, mezzo cucchiaino di sciroppo di lampone, uno spruzzo di curaçao

Scuotere, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel flûte, con una ciliegia

Morning Glory Fizz

Un bianco d'uovo, 2/5 di anisette, 3/5 di whisky, mezzo cucchiaino di zucchero

Agitare a lungo nello shaker, con ghiaccio. Servire nel tumbler ampio, aggiungendo, direttamente nel bicchiere, Un cucchiaino di succo di cedro, e colmando con soda ben fredda

Morning Smile

Un rosso d'uovo, ½ di latte, ½ di whisky, mezzo cucchiaino di zucchero

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice ampio con uno spruzzo di panna in superficie

Mountain

Un bianco d'uovo, 1/6 di succo di limone, 1/6 di vermouth bianco, 1/6 di vermouth dry, ½ di whisky

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel calice ampio, con ghiaccio tritato, 2 chicchi di uva nera, mezza ciliegia candita e una fetta di carota

Mousquetaire

1/3 di succo di limone, 1/3 di Cointreau, 1/3 di whisky

Agitare, con cubetti di ghiaccio, nello shaker. Servire in calice con 2 ciliegia, oppure nel tumbler con soda e una fettina di limone

Mustang Scaffa

½ di Bénédictine, ½ di whisky americano, uno spruzzo di angostura
Preparare direttamente nel calice basso o nel gotto basso, mescolando dolcemente. Servire a temperatura ambiente, con una piccola scorza di pompelmo

New York

1/5 di succo di limone, 4/5 di whisky americano, un cucchiaino di peach brandy, mezzo cucchiaino di zucchero
Scuotere, con ghiaccio abbondante, nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con scorze di limone e arancia

COCKTAILS ALLA FRUTTA

Acapulco

3/10 di tequila, 3/10 di succo d'ananas, 3/10 di succo di banana, 1/10 di Coconut Mixybar, 1 fettina d'ananas, 2 ciliegie.

Miscelare nello shaker con ghiaccio cristallino e servire in un bicchiere tumbler alto. Guarnire con una fettina d'ananas verticale con ciuffo verde e due ciliegine rosse.

After five

6/10 gin Gordon's, 2/10 Aperol, 1/10 vermouth dry Martini, 1/10 Fruit Vodka Pompelmo Boero, uno spruzzo di scorza d'arancia.

Si prepara nel mixing glass e si serve nelle coppette da cocktail. Decorare con un ciliegina.

Alba

1/5 Cointrau, 1/5 caffè espresso Illy, 1/5 batida de cocco, panna montata.

Si prepara versando i primi tre ingredienti direttamente in un bicchiere old-fashioned con due, tre cubetti di ghiaccio ricoprendo infine con la panna montata. Guarnire la superficie del cocktail con alcuni chicchi di caffè.

Alba alpina

5/10 grappa, 3/10 menta bianca, 2/10 succo di limone, alcuni chiodi di garofano.

Si prepara nello shaker e si serve nella coppetta da cocktail.

Albatros

2/10 di succo di pesca, 4/10 di gin, 4/10 di Cointreau, una fettina di pesca. Versare direttamente nel bicchiere tumbler alto con ghiaccio. Guarnire con una fetta di pesca.

Alfonso red

1/3 vodka, 1/3 Bitter Rossi, 1/3 succo di pompelmo.

Servire nella coppetta da cocktail e decorare con tre ciliegine rosse.

Alleluia

4/10 tequila, 2/10 maraschino, 2/10 curaçao blu, 2/10 succo di limone, gocce di albume d'uovo, limonata.

Versate gli ingredienti nello shaker e agitate aggiungendo alcuni cubetti di ghiaccio. Servite poi nei tumbler, colmando con della limonata. Guarnite con una fogliolina di menta fresca e due ciliegine.

Alpino

3/9 grappa, 2/9 infuso di menta, 2/9 succo d'arancia, 2/9 sciroppo di zucchero.

Si prepara nello shaker e si serve nella coppetta da cocktail. Decorare con frutta fresca a fantasia.

Ambizioso

3/10 frullato di fragola, 3/10 frullato di pera, 3/10 vodka liscia Artic, 1/10 Amaretto di Saronno, prosecco.

Miscelare i primi quattro ingredienti nello shaker con ghiaccio. Si serve nel tumbler alto completando con il prosecco ben freddo. Decorare con due mezze fragole, una fetta di pera sbucciata e con della mentuccia.

Andrè

1/3 Aperol, 1/3 gin Bosford, 1/3 spremuta di pompelmo, una strizzatina di scorza d'arancia.

Servire in bicchiere flute.

Apocat

1 avocado maturo, 1,5 cucchiari di rum, 2 cucchiari di crema di cocco, latte.

Drink cocktail di origine indonesiana. Frullare la polpa dell'avocado insieme con il rum e la crema di cocco. Versare nel tumbler alto completando con latte freddo e cubetti di ghiaccio.

ARCADIA (Long Drink)

1/3 succo di albicocca, 1/3 succo di limone, 1/3 soda water, due gocce di granatina.

Preparare in un mixing glass e servire in un tumbler alto con ghiaccio.

Argentina

1 succo di pera Derby Blue, 5cl di latte, alcune gocce di sciroppo di menta Fabbri.

Si prepara nel bicchiere tumbler alto con cubetti di ghiaccio. Guarnire adagiando sulla bevanda alcune foglie di menta.

ARGO (After Dinner)

1/3 succo di arancia, 1/3 succo di limone, 1/3 succo di pomodoro.

Si versano gli ingredienti nello shaker con ghiaccio e servire in un tumbler basso.

Bacardi

1/10 di sciroppo di granatina, 3/10 di succo di limone (o lime), 6/10 di rum Bacardi bianco.

Si prepara nello shaker con ghiaccio e va servito nella coppetta da cocktail.

Banana bliss

5/10 crema di banana, 5/10 Cognac.

Miscelare nel mixing glass con del ghiaccio cristallino o direttamente in un bicchiere old-fashioned sempre con cubetti di ghiaccio.

Banana daiquiri

6/10 rhum bianco, 3/10 crema di banana, 1/10 succo di limone o lime.
Si prepara nel blender con ghiaccio a scaglie frullando ad alta velocità.
Versare il tutto (non filtrato) in un bicchiere old-fashioned. Decorare con mezza banana e con una cannuccia corta.

Bellini

3/10 di pesca fresca frullata, 7/10 di vino Prosecco, Champagne o spumante brut ghiacciato.
Si prepara nella flûte.

Between the sheets

1/3 rhum bianco, 1/3 Cointreau, 1/3 brandy, qualche goccia di succo di limone.
Nello shaker pieno fino a metà di ghiaccio cristallino, versare il rhum, il Cointreau e il brandy; completare con il succo di limone e agitare bene.
Servire in coppette da cocktail precedentemente fatte gelare nel freezer.

BLANC DE BLANC (Wine Drink)

5/6 Spumante Italiano o Champagne, 1/6 succo di arancia, succo di limone (un cucchiaino), Angostura (uno spruzzo), ghiaccio.
Preparare Mescolare dolcemente nel mixing glass e servire in un flûte.

Bloody mary

1/10 di succo di limone, 3/10 di vodka, 6/10 di succo di pomodoro, 2 spruzzi di tabasco, 2 spruzzi di "salsa Worcestershire", sale, pepe, sale di sedano.
Si prepara nello shaker con ghiaccio e si serve nel bicchiere old-fashioned (si può guarnire con una fettina di limone o lime).

Blue lagoon n.1

1/10 di Curaçao blue, 3/10 di succo di limone, 6/10 di vodka, 1 scorza di limone.
Si prepara nello shaker e va servito nella coppetta da cocktail. Si può guarnire con una scorzetta di limone.

Blue lagoon n.2

2/10 di Curaçao blue, 8/10 di gin, limonata, 1/2 fettina di arancia, 1 ciliegia.

Si prepara direttamente nel tumbler, con ghiaccio. Colmare con limonata e guarnire con la fettina d'arancia e la ciliegia.

BRANDY FIX

1/2 Cognac, 1/4 Cherry Brandy, 1/4 succo di limone.

Preparare Shakerare e servire in tumbler riempiti di ghiaccio tritato.

Decorare con cubetti di ananas.

Bronx

1/10 di succo di arancia, 2/10 di vermut dry, 2/10 di vermut rosso, 5/10 di gin.

Si prepara nello shaker con ghiaccio e va servito nella coppetta da cocktail, oppure con cubetti di ghiaccio tritato nel bicchiere da old-fashioned.

Buck's fizz (mimosa)

4/10 di succo di arancia, 6/10 di Champagne ghiacciato.

Si prepara direttamente nella flûte, oppure con 2 cubetti di ghiaccio nel bicchiere tipo collins.

Bull shot

6/10 vodka, 3/10 brodo di carne o consommè denso, 1/10 succo di limone, sale di sedano, sale, pepe.

Versare in un bicchiere tumbler alto con alcuni cubetti di ghiaccio. Condire con sale, pepe e sale di sedano.

CALVADOS FIX

1/2 Calvados, 1/4 succo di ananas, 1/4 succo di limone.

Preparare Shakerare e servire in tumbler riempiti di ghiaccio tritato.

Decorare con cubetti di ananas.

Casino

3/4 dry gin, 1/12 maraschino, 1/12 orange bitter, 1/12 succo di limone.

Preparare gli ingredienti nello shaker aggiungendo pochi cubetti di ghiaccio. Agitate, poi servite nelle coppette da cocktail ben raffreddate in

precedenza. Guarnite con una ciliegina, preferibilmente al maraschino.

Champagne pick-me-up

1/10 di granatina, 4/10 di succo di arancia, 5/10 di Cognac, Champagne ghiacciato.

Si prepara nello shaker e va servito nella flûte. Colmare con con lo Champagne.

CHOCOLATE DAISY

2/5 Cognac, 2/5 Porto, 1/5 succo di limone, un cucchiaino di granatina. Preparare Shakerare con ghiaccio. Servire in un bicchiere melange aggiungendo seltz e un cubetto di ghiaccio
Guarnire con cubetti di frutta fresca.

CINDRELLA (Cenerentola)

1/3 Succo di limone - 1/3 Succo d'arancia - 1/3 Succo di pesca
Versate tutti gli ingredienti nel Mixing Glass con abbondante ghiaccio tritato. Agitate poi con l'apposito cucchiaino e versate, trattenendo il ghiaccio, in un tumbler ampio.

Per completare l'opera, decorate con una fettina di limone ed una di arancia, 2 o 3 cubetti di ananas, una ciliegina ed un poco di scorza di pompelmo.

Clover club

2/3 dry gin, 1/3 granatina, succo di 1 limone, 1 albume d'uovo.

Nello shaker versate gli ingredienti con pochi cubetti di ghiaccio. Servite nelle coppette doppie da cocktail o anche nei calici da vino. Potete offrire questo cocktail come dessert.

Collins (Tom Collins)

1 cucchiaino di zucchero, il succo di 1 limone, 4 cl di gin, soda, 1 fetta di limone, 1 ciliegia.

Si prepara direttamente nel bicchiere tipo collins, o nel tumbler con alcuni cubetti di ghiaccio. Colmare con soda e servire con la cannuccia. Guarnire con la fettina di limone e la ciliegia.

Cuba libre

3/5 di Coca-Cola, 2/5 di rhum Duquense, il succo di 1/2 limone.
Mettere due o tre cubetti di ghiaccio in un bicchiere old-fashioned;
versare il succo di limone e il rhum e completare con Coca-Cola.
Mescolare opportunamente e servire guarnendo con mezza fetta di
limone e una cannuccia.

CURRENT SHRUB

500 g. succo di more, 300 g. di zucchero, Cognac.
Preparare In una pentola bollire togliendo la schiuma il succo di more con
lo zucchero. Lasciare raffreddare e aggiungere cognac a volontà.
Imbottigliare.
Servire Al momento del servizio, in tumbler piccoli, aggiungere ghiaccio e
la scorza di limone.

Daiquiri

1/10 di sciroppo di zucchero (o zucchero a velo), 3/10 di succo di limone,
6/10 di rhum Bacardi bianco.
Si prepara nello shaker con ghiaccio e va servito in coppetta da cocktail o
in coppa.

Diki Diki

2/3 Calvados, 1/6 punch svedese, 1/6 succo di pompelmo.
Versate gli ingredienti nello shaker con abbondante ghiaccio in cubetti.
Agitate per qualche minuto. Quindi servite nelle coppette da cocktail ben
ghiacciate.

East India

3/4 brandy, 1/8 curaçao, 1/8 succo d'arancia.
Agitate gli ingredienti nello shaker con pochi cubetti di ghiaccio. Servite
nelle coppette doppie da cocktail guarnendo con una ciliegina al
maraschino.

ELENA (Long Drink)

1/3 Gin, 1/3 Vermouth rosso, 1/3 succo di arancia, water soda.
Shakerare il gin, il Vermouth ed il succo d'arancia in uno shaker, versare in
un tumbler alto e colmare con soda.

ETTORE (After Dinner)

1/3 succo di arancia, 1/3 succo di limone, 1/3 succo di ananas
Si serve in un tumbler alto guarnito con pezzi di frutta.

Florida

5/10 di succo d'arancia, 3/10 di succo di limone, 2/10 di granatina.
Si prepara nello shaker con cubetti di ghiaccio cristallino e si serve nel bicchiere tumbler alto decorando con frutta di stagione.

FROZEN DAIQUIRI

1/2 Rum Bianco, 1/2 succo di limone, sciroppo di zucchero.
Preparare Versare gli ingredienti nel frullatore con ghiaccio tritato, frullare a velocità ridotta per alcuni secondi e alla massima velocità per un attimo.
Servire Versando il contenuto in un bicchiere alto con stelo guarnendo con ananas e ciliegie.

FRUIT LEMONADE (Analcolico)

2/5 succo di limone, 2/5 succo di arancia, 1/5 granatina, ghiaccio, gazzosa.
Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio e servire in tumbler alto.

Garibaldi

3/10 di Campari, 7/10 di succo d'arancia, 1 fetta di arancia (facoltativa).
Si prepara direttamente nel tumbler con cubetti di ghiaccio.

GIMLET

2/3 Gin, 1/3 succo di limone, sciroppo di zucchero.
Preparare Mescolare gli ingredienti nel mixing glass.
Servire In coppette da cocktail decorando con una fetta di limone.

Gin fizz

1 cucchiaino di zucchero, il succo di 1 limone, 4 cl di gin, soda.
Si prepara nello shaker con ghiaccio tritato e va servito nel bicchiere da highball o nel tumbler riempito per 2/3. Colmare con soda e mescolare dolcemente.

Golden dream

1 cucchiaino di panna liquida, 3/10 di succo d'arancia, 3/10 di Cointreau, 4/10 di Galliano.

Si prepara nello shaker con ghiaccio e va servito nel tumbler da cocktail grande.

Harvey wallbanger

4/10 di vodka, 6/10 di succo d'arancia, 2 cucchiaini di Galliano.

Si prepara direttamente nel bicchiere tipo collins o nel tumbler, con cubetti di ghiaccio. Versarvi il Galliano all'ultimo: deve galleggiare.

JACK'S FANCY

2/3 Tequila , 1/3 succo di limone, un cucchiaino di Crème de Cassis.

Preparare e servire con cubetti di frutta fresca.

Kir imperial

crema di lamponi, Champagne ghiacciato.

Si prepara direttamente nella flûte.

Mai - tai

1/10 di granatina, 1/10 di sciroppo d'orzata, 2/10 di succo di lime, 2/10 di Curaçao, 2/10 di rhum bianco (possibilmente della Martinica), 2/10 di rhum scuro (della Giamaica), 2 ciliegie, 1 rametto di menta fresca, pezzetti di ananas.

Si prepara direttamente nel bicchiere tipo collins o nel tumbler, riempito per 1/3 di ghiaccio tritato; guarnire con le ciliegie, l'ananas e la menta.

Servire con la cannuccia.

Margarita

1/10 di succo di lime o limone, 3/10 di Cointreau, 6/10 di tequila, sale sul bordo del bicchiere.

Si prepara nello shaker con ghiaccio tritato e va servito nella coppetta da cocktail, brinata con sale.

Mary Pickford

1/2 di rhum Duquesne, 1/2 di succo d'ananas, 1 cucchiaino di granatina, 6 gocce di maraschino, 1 fetta d'ananas, 1 ciliegia.

Si prepara versando nello shaker del ghiaccio spezzettato, il succo d'ananas, la granatina, il maraschino e il rum. Agitate vigorosamente e versare, filtrando con l'apposito passino, preferibilmente in un bicchiere flûte. Guarnire infilando su uno spiedino da cocktail uno spicchio d'ananas e una ciliegia.

MARTINI CRUSTA

3/5 Martini Bianco, 1/5 succo di pompelmo, 1/5 succo di maracujà

Preparare Mescolare gli ingredienti nel mixing glass.

Servire Versare in calici bassi con il bordo bagnato da succo d'arancia.

MENELAO (After Dinner)

1/3 succo di papaya, 1/3 succo tropicale, 1/3 Aperol, fettina di limone.

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio e servire in tumbler alto.

MOJITO

3/4 Rum Portoricano, 1/4 succo di limone.

Preparare In un tumbler riempito per metà di ghiaccio tritato versare gli ingredienti, mescolare e decorare con ananas e un rametto di menta fresca.

Monkey gland

3/5 dry gin, 2/5 succo d'arancia, 2 gocce di granatina, 2 gocce di assenzio o Pernod o anice.

Nello shaker con alcuni cubetti di ghiaccio versate gli ingredienti. Agitate il tutto energicamente e servite nelle coppette da cocktail, precedentemente raffreddate. Potete sostituire l'assenzio con del Pernod o dell'anice.

NEW YORK

4/5 American Whiskey, 1/5 succo di limone, un cucchiaino di liquore di pesca, sciroppo di zucchero

Preparare Shakerare e servire in coppette da cocktail, guarnendo con spirali di scorza di arancia e limone.

ORANGE RICKEY

3/4 Gin, 1/4 succo di arancia, ghiaccio.

Preparare Shakerare con ghiaccio, versare il cocktail in un tumbler riempiendo il bicchiere per due terzi, aggiungere soda.

Servire Decorando con fetta di arancia.

Orange blossom

1/2 dry gin, 1/2 succo d'arancia.

Mettete nello shaker dei cubetti di ghiaccio, aggiungete gli ingredienti e agitate vigorosamente per qualche secondo. Servite nelle coppette da cocktail precedentemente raffreddate.

Oriental

2/4 rye whisky, 1/4 vermouth rosso, 1/4 curaçao bianco, 2 cucchiari da tavola di succo di limone.

Versate gli ingredienti nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Agitate energicamente e servite nel tumbler. Cocktail ideale in qualsiasi momento della giornata.

Paradise

1/10 di succo d'arancia, 3/10 di apricot brandy, 6/10 di gin.

Si prepara nello shaker con ghiaccio e va servito nella coppetta da cocktail.

Variante Paradise

2/4 dry gin, 1/4 apricot brandy, 1/4 succo d'arancia.

Preparate questa bevanda dissetante o da sèssert nello shaker con diversi cubetti di ghiaccio. Agitate energicamente per alcuni istanti, quindi servite nelle doppie coppette da cocktail ghiacciate.

PARIDE (Long Drink)

1/3 Gin, 1/3 Pernod, 1/3 succo di limone, water soda.

Versare nello shaker il gin, il Pernod ed il succo di limone, versare in un tumbler alto con ghiaccio e colmare con la soda.

PARSONS SPECIAL (Long Drink Analcolico)

6/10 succo di arancia, 2/10 sciroppo di granatina, un tuorlo d'uovo, soda water.

Preparare Shakerare gli ingredienti escludendo la soda, versare in un doppio tumbler pieno di ghiaccio e aggiungere la soda.

PARTY'S CUP

1/2 Southern Comfort, 1/6 Rum, 1/6 succo di pompelmo, 1/6 succo di ananas.

Preparare Versare il contenuto in una bowl piena di ghiaccio e mescolare. Decorare con frutta fresca di stagione.

Piña colada

2/10 di latte di cocco, 3/10 di rum bianco, 5/10 di succo di ananas, 1 pezzetto di ananas, 2 ciliegie.

Si prepara nel frullatore con ghiaccio tritato e va servito nel bicchiere da collins o da old fashioned. Guarnire con l'ananas e le ciliegie. Servire con la cannuccia.

Planters

1/2 rum della Giamaica, 1/2 succo d'arancia, 5 gocce di limone.

Preparatelo nello shaker con cubetti di ghiaccio e servite nelle coppette da cocktail precedentemente raffreddate.

Planter's punch n.1

1/10 di curaçao, 1/10 di maraschino, 2/10 di succo di limone, 2/10 di succo d'ananas, 4/10 di rum bianco, 2 cucchiaini di rum scuro (della Giamaica), 1 fetta di ananas, 1 ciliegia.

Si prepara direttamente nel bicchiere tipo collins, o nel tumbler, con ghiaccio. Guarnire con l'ananas e la ciliegia. Versare il rum scuro sul dorso di un cucchiaino: deve galleggiare.

PLANTERS PUNCH n.2 (Long Drink)

6/10 Rum Scuro, 1/10 sciroppo di granatina, una goccia di angostura, 3/10 succo di limone.

Preparare Shakerare con cubetti di ghiaccio (oppure mescolate direttamente nel bicchiere).

Servire nel doppio tumbler con ghiaccio riempiendo con soda water.
Servire Guarnire con una fetta di arancia e una di limone.

POLIFEMO (After Dinner)

gelato di fragola, Aperol, succo di arancia.

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio e servire in tumbler alto.

Porto Cervo

1 spruzzo di Bitter Campari, 1 spruzzo di Cointreau, 2 gocce di Pernod, 1/2 succo di pera, 1/2 succo di pompelmo, ghiaccio.

Versare gli ingredienti nello shaker, agitare energicamente per qualche secondo. Si serve in un tumbler alto con decorazioni a piacere.

PRIAMO (Long Drink)

1/3 succo di pomodoro, 1/3 succo di arancia, 1/3 granatina.

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio e servire in tumbler alto.

Pussy foot (analcolico)

7/10 succo d'arancia, 3/10 succo di limone, 1 tuorlo d'uovo, sciroppo di granatina.

Preparare miscelando nello shaker il succo d'arancia, il succo di limone e tuorlo d'uovo con cubetti di ghiaccio, quindi servire in tumbler alto e spruzzare con sciroppo di granatina.

QUAKER'S Cocktail

1/3 Rum, 1/3 Cognac, 1/6 succo di limone, 1/6 sciroppo di lampone.

Preparare Shakerare e versare in una copita.

Rose

2/3 vermouth dry, 1/3 kirsch, 1 goccia di sciroppo di fragola.

Nel mixing glass unite gli ingredienti ad alcuni cubetti di ghiaccio e mescolate con il cucchiaino a manico allungato. Servite quindi nelle coppette da cocktail, ben ghiacciate.

RUM BUCK

3/4 Rum, 1/4 succo di limone, Ginger Ale.

Preparare Shakerare con ghiaccio il rum e il limone. Riempite per tre

quarti un old fashion, aggiungere una spruzzatina di Ginger Ale e guarnite con una fetta di limone.

Rusty nail

7/10 succo di pompelmo, 3/10 vodka.

Servire in un bicchiere old-fashioned con ghiaccio. Come variante servire in un bicchiere tumbler alto orlato di sale.

Salty dog

3/10 di vodka, 7/10 di succo di pompelmo, sale sul bordo del bicchiere (facoltativo).

Si prepara direttamente nel bicchiere tipo highball o nel tumbler, con ghiaccio.

Screwdriver

4/10 di vodka, 6/10 di succo di arancia.

Si prepara direttamente nel bicchiere tipo collins o nel tumbler, con molto ghiaccio.

Shirley temple (non alcolico)

2 cl di sciroppo di granatina, ginger ale o limonata (gassosa), la scorza di 1 limone tagliata a spirale, 1 ciliegia.

Si prepara direttamente nel bicchiere tipo highball o nel tumbler. Guarnire con la ciliegia. La scorza deve pendere dal bordo del bicchiere.

SKYE RICKEY

3/4 Whisky. 1/4 succo di limone, ghiaccio.

Preparare Shakerare con ghiaccio, versare il cocktail in un tumbler riempiendo il bicchiere per due terzi, aggiungere soda.

Servire Decorando con fetta di limone.

Sidecar

1/10 di succo di limone, 3/10 di Cointreau, 6/10 di Cognac.

Si prepara nello shaker con ghiaccio e va servita nella coppetta da cocktail.

Singapore sling

4/10 di gin, 4/10 di cherry brandy, 2/10 di succo di limone, soda.

Si prepara versando nello shaker alcuni cubetti di ghiaccio cristallino assieme a gin, cherry brandy e succo di limone. Agitare vigorosamente per qualche secondo, quindi servire in un bicchiere tumbler alto completando con la soda.

Snowball

1 goccia di succo di lime Cordial, 4 cl di Advocat, un po' di limonata, 1/2 fetta d'arancia, 2 ciliegie.

Si prepara direttamente nel tumbler o highball, con ghiaccio. Colmare con limonata e guarnire con la fetta d'arancia e le ciliegie.

Sours

7/10 bourbon whisky, 3/10 succo di limone, 1 cucchiaino di zucchero o di sciroppo di canna, un goccio di albume (facoltativo).

Si prepara nello shaker con cubetti di ghiaccio cristallino e si serve nella coppetta da cocktail ben fredda decorando con una ciliegina.

SPIDER (Wine Drink)

4/5 Vino bianco secco, 1/5 Grand Marnier, una pesca tagliata a cubetti, ghiaccio.

Preparare Mescolare dolcemente nel mixing glass e servire in un calice alto riempito per 1/3 di sidro.

Strawberry daiquiri

6/10 di rum bianco, 3/10 di liquore di fragola, 1/10 di succo di limone o lime, 3 fragole.

Nel blender frullare ad alta velocità tutti gli ingredienti con del ghiaccio a scaglie e versare (non filtrato) preferibilmente in un bicchiere old-fashioned. Decorare con una fragola fresca e una cannuccia corta.

TEQUILA SUNRISE N.1

3/10 Tequila, 6/10 succo di arancia, 1/10 sciroppo di granatina

Preparare Direttamente in un doppio tumbler pieno di ghiaccio versare tequila e arancia, aggiungere la granatina senza girare.

Servire Con stirrer (cucchiaino lungo) e cannuccie.

Tequila sunrise N.2

4/10 di tequila, 2/10 di liquore Galliano, 2/10 di liquore di banana, 1/10 di sciroppo di granatina, 1/10 di succo di limone.

Si prepara nello shaker con cubetti di ghiaccio cristallino e si serve nella doppia coppetta da cocktail o in un bicchiere old fashioned con ghiaccio in scaglie e una cannuccia.

ULISSE (After Dinner)

succo di arancia, tuorlo d'uovo, granatina.

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio e servire in tumbler alto.

WHISKY SOUR (Before Dinner)

4/10 Bourbon Whisky, 4/10 succo di limone, 2/10 sciroppo di zucchero di canna, gocce di chiara d'uovo.

Preparare Shakerare con cubetti di ghiaccio.

Servire in un bicchiere piccolo con stelo decorando con una ciliegia.

Varianti: si può preparare con molti altri distillati.

WHITE LADY (After Dinner)

2/10 succo di limone, 3/10 Cointreau, 5/10 Gin.

Preparare Shakerare e servire in coppette da cocktail.

ZOMBIE

1/2 Rum, 1/6 succo di arancia, 1/6 succo di ananas, 1/6 succo di limone, Apricot Brandy (un cucchiaino), ghiaccio.

Preparare Shakerare vigorosamente e servire in bicchieri gelati nel freezer.

Decorare con ananas, pesca e foglie di menta.

COCKTAILS APERITIVI

After Dinner

2/3 di cherry brandy, 1/3 di Grand Marnier, un cucchiaino di succo di limone

Agitare con poco ghiaccio in cubetti nello shaker. Servire con una scorza di limone nel calice basso

After Supper

2/3 di apricot brandy, 1/3 di curaçao, un cucchiaino di Grand Marnier, 2 spruzzi di succo di limone

Agitare energicamente nello shaker, con poco ghiaccio. Servire nel calice panciuto

Alba Alpina

1/3 di succo di limone, 1/3 di crème di menta bianca, 1/3 di grappa

Agitare velocemente nello shaker, con ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte

American Pousse Cafè

1/5 di sciroppo di lampone, 1/5 di maraschino, 1/5 di Chartreuse Gialla, 1/5 di curaçao, 1/5 di cognac

Preparare direttamente nel flûte avendo cura che gli ingredienti non si mescolino

Angel Face

¼ di panna liquida, ¾ di crème di cacao

Agitare con ghiaccio nello shaker. Servire nel tumbler stretto

Angel Pousse Cafè

1/3 di sciroppo di lampone, 1/3 di crème di violette, 1/3 di maraschino

Preparare direttamente nel flûte curando che gli ingredienti non si mescolino

Angel Wing

1/3 di panna liquida, 1/3 di crème di cacao, 1/3 di cognac

Preparare direttamente nel flûte curando che gli ingredienti non si mescolino

Anis

1/3 di anisette, 1/3 di granatina

Preparare direttamente nel gotto basso aggiungendo, a operazione compiuta, 1/3 di soda e una buccia di limone

Armagnac

¼ di Grand Marnier, ¾ di armagnac, un cucchiaino di succo di limone, uno spruzzo di bitter all'arancia

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una scorza d'arancia

Band

½ di brandy, ½ di Bénédictine

Preparare direttamente nel calice panciuto. Servire senza raffreddare

Baraccas Reviver

2/5 di vermouth bianco, 3/5 di fernet

Agitare, con ghiaccio, nel mixer. Servire nel tumbler stretto

Bariloche

2/7 di vermouth rosso, 1/7 di bitter amaro, 2/7 di Drambuie, 2/7 di gin
Scuotere energicamente e a lungo nello shaker, con ghiaccio in cubetti.

Servire nel calice basso

Black Jack

2/5 di caffè freddo, 2/5 di kirsch, 1/5 di cognac

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con un pizzico di zucchero

Black Russian

2/5 di kahlua, 3/5 di vodka

Preparare direttamente nel calice basso. Servire con un cubetto di ghiaccio

Bobsleigh

1/3 di Cointreau, 2/3 di vodka

Preparare direttamente in un grande bicchiere da cocktail, riempito per metà di ghiaccio

Bols Pousse Cafè

1/8 di crème di cacao, 1/8 di crème di banana, 1/8 di crème di menta verde, 1/8 di gold liqueur, 1/8 di curaçao, 1/8 di Parfait Amour, 1/8 di apricot brandy, 1/8 di gin

Preparare direttamente nel tumbler stretto avendo cura che gli ingredienti non si mescolino

Bomber

1/8 di Cointreau, 1/8 di anisette, ¼ di vodka, ½ di cognac

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, decorando eventualmente con una fettina di pompelmo

Cadrin Pousse Cafè

¼ di Chartreuse Verde, ¼ di curaçao, ¼ di kirsch, ¼ di cognac

Versare lentamente nel tumbler stretto, avendo cura che gli ingredienti non si mescolino

Caucasian

1/6 di Parfait Amour, 1/6 di Cointreau, 2/3 di vodka

Preparare nel mixer, con ghiaccio in cubetti. Servire in calice

Champs Elysées

1/5 di succo di limone, 1/5 di Chartreuse Verde, 3/5 di cognac, uno spruzzo di bitter all'arancia

Agitare energicamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una fettina d'arancia e una lunga scorza di limone

Charly Max

1/5 di limonata gassata, 4/5 di champagne, uno spruzzo di angostura

Agitare molto lentamente, nel mixer, con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, aggiungendo una o due fettine di limone

Chevalier

1/5 di vermouth dry, 1/5 di succo d'arancia, 1/5 di Grand Marnier, 1/5 di rum, 1/5 di cognac

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con una spirale di buccia di arancia

Chicken's Pride

1/3 di crème di cacao, 1/3 di advocaat, 1/3 di vodka

Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel flûte

Cointreau

¼ di succo di limone, ¼ di Cointreau, ½ di cognac

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con scorza di limone e di pompelmo

Cointreau Daiquiri

¼ di succo di limone, 2/4 di Cointreau, ¼ di rum

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone

Comet

¼ di succo di limone, ¼ di Drambuie, ½ di cognac

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una fettina di limone

Creole

¼ di sciroppo di lampone, ¼ di maraschino, ¼ di Chartreuse Verde, ¼ di Chartreuse Gialla

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, vcom un cubetto di ghiaccio e una ciliegina

Donald Duck

1/3 di crème di cacao, 1/3 di Cointreau, 1/3 di cognac

Versare direttamente nel tumbler stretto, con molta lentezza, in modo che gli ingredienti non si mescolino

Dream

1/3 di curaçao, 2/3 di cognac, uno spruzzo di anisette

Agitare nel mixer. Servire nel calice panciuto, con o senza ghiaccio

Emperor

1/3 di granatina, 1/3 di maraschino, 1/3 di Chartreuse Verde

Versare con molta delicatezza nel tumbler stretto in modo che gli ingredienti non si mescolino

Fernet

2/3 di fernet, 1/3 di cognac, uno spruzzo di angostura

Agitare nel mixer con un cubetto di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto

Fog Cutter

1/6 di succo di limone, 1/6 di succo d'ananas, ½ di rum, 1/6 di cognac

Agitare a lungo nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto con un cucchiaino di Grand Marnier

Forbidden

¼ di crème di cacao, ¼ di crème di vaniglia, ½ di cognac

Agitare vigorosamente nello shaker. Servire nel calice panciuto

Fox Trot

1/3 di succo di limone, 2/3 di rum, uno spruzzo di curaçao

Agitare nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone

Gamba di Legno

1/3 di Cointreau, 1/3 di sambuca, 1/3 di triple sec

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con un cubetto di ghiaccio

Gritti

1/3 di bitter amaro, ½ di vermouth dry, 1/6 di china

Scuotere nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con uno spruzzo di seltz e una scorza d'arancia

Habanera

1/5 di succo di limone, 1/5 di anisette, 3/5 di rum

Scuotere nello shaker. Servire nel gotto basso, con un cubetto di ghiaccio e una scorza di limone

Honeymoon

½ di calvados, ½ di Bènedictine, 2 cucchiari di succo di limone, 2 spruzzi di curaçao

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte

Hurricane

1/5 di anisette, 1/5 di vodka, 3/5 di cognac

Agitare nello shaker. Servire nel calice panciuto, con una ciliegia

Ice Coffee

Caffè, mezzo cucchiario di zucchero, 2 gocce di vermouth dry, una goccia di gin

Preparare direttamente nel gotto basso, con ghiaccio tritato

Itchiban

Un uovo, 1/5 di crème di cacao, 4/5 di cognac

Agitare con cubetti di ghiaccio di shaker. Servire nel calice panciuto, con un pizzico di noce moscata grattugiata all'ultimo momento

Jersey

1/3 di Chartreuse Verde, 2/3 di cognac

Agitare a lungo nel mixer con poco ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio

Karate

1/5 di crème di mandarino, 2/5 di di Drambuie, 2/5 di cognac, una goccia di angostura

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire in calice con una fetta di mandarino

Kiss Me Quick

4/5 di Pernod, 1/5 di curaçao, uno spruzzo di angostura

Agitare, con poco ghiaccio tritato, nel mixer. Servire nel calice basso

Late Night Special

2/5 di succo d'ananas, 1/5 di mandarino, 2/5 di kirsch

Agitare, con poco ghiaccio in cubetti, nel mixer. Servire nel gotto basso, con un cubetto d'ananas e foglia d'insalata

Leave It to Me

1/8 di sciroppo di lampone, 1/8 di succo di limone, 3/4 di cognac

Scuotere nello shaker. Servire nel calice panciuto

Lola

2/5 di succo d'arancia, 1/5 di gin, 2/5 di china

Scuotere vigorosamente nello shaker con uno o due cubetti di ghiaccio.

Servire nel tumbler stretto con una lunga spirale di scorza d'arancia

COCKTAILS DIGESTIVI

After Dinner

Due terzi di cherry brandy; un terzo di Grand Marnier; un cucchiaino di succo di limone.

Agitare con poco ghiaccio in cubetti nello shaker. Servire con una scorza di limone nel calice basso.

Angel Face

Un quarto di panna liquida; tre quarti di crème di cacao

Agitare con ghiaccio nello shaker. Servire nel tumbler stretto.

After Supper

Due terzi di apricot brandy; un terzo di curacao; un cucchiaino di Grand Marnier; due spruzzi di succo di limone.

Agitare energicamente nello shaker, con poco ghiaccio. Servire nel calice

panciuto.

Angel Pousse Café

Un terzo di sciroppo di lampone; un terzo di crème di violette; un terzo di ma-raschino.

Preparare direttamente nel flùte curando che gli ingredienti non si mescolino.

Angel Wing

Un terzo di panna liquida; un terzo di crème di cacao; un terzo di cognac.

Preparare direttamente nel flùte curando che gli ingredienti non si mescolino.

Alba Alpina

Un terzo di succo di limone; un terzo di crème di menta bianca; un terzo di grappa.

Agitare velocemente nello shaker, con ghiaccio in cubetti. Servire nel flute.

American Pousse Café

Un quinto di sciroppo di lampone; un quinto di maraschino; un quinto di Chartreuse Gialla; un quinto di curacao; un quinto di cognac.

Preparare direttamente nel flute avendo cura che gli ingredienti non si mescolino.

Anis

Un terzo di anisette; un terzo di granatina.

Preparare direttamente nel gotto basso aggiungendo, a operazione compiuta, un terzo di soda e una buccia di limone.

Àrmagnac

Un quarto di Grand Marnier; tre quarti di armagnac; un cucchiaino di succo di limone; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una scorza d'arancia.

Band

Un mezzo di brandy; un mezzo di Bénédictine.

Preparare direttamente nel calice panciuto. Servire senza raffreddare.

Baraccas Reviver

Due quinti di vermouth bianco; tre quinti di fernet.

Agitare, con ghiaccio, nel mixer. Servire nel tumbler stretto.

Bobsleigh

Un terzo di Cointreau; due terzi di Vodka

Preparare direttamente in un grande bicchiere da cocktail, riempito per metà di ghiaccio.

Bols Pousse Café

Un ottavo di crème di cacao; un ottavo di crème di banana; un ottavo di crème di menta verde; un ottavo di gold liqueur; un ottavo di curacao; un ottavo di Parfait Amour; un ottavo di apricot brandy; un ottavo di gin.

Preparare direttamente nel tumbler stretto avendo cura che gli ingredienti non si mescolino.

Bariloche

Due settimi di vermouth rosso; un settimo di bitter amaro; due settimi di Drambuie; due settimi di gin.

Scuotere energicamente e a lungo nello shaker, con ghiaccio in cubetti.

Servire nel calice basso.

Bomber

Un ottavo di Cointreau; un ottavo di anisette; un quarto di vodka; un mezzo di cognac.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, decorando eventualmente con una fettina di pompelmo.

Cadrin Pousse Café

Un quarto di Chartreuse Verde; un quarto di curacao; un quarto di kirsch; un quarto di cognac.

Versare lentamente nel tumbler stretto, avendo cura che gli ingredienti non si mescolino.

Black Jack

Due quinti di caffè freddo; due quinti di kirsch; un quinto di cognac. Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con un pizzico di zucchero.

Black Russian

Due quinti di kahlua; tre quinti di vodka. Preparare direttamente nel calice basso. Servire con un cubetto di ghiaccio.

Caucasian

Un sesto di Parfait Amour; un sesto di Cointreau; due terzi di vodka. Preparare nel mixer, con ghiaccio in cubetti. Servire in calice.

Cbicken's Pride

Un terzo di crème di cacao; un terzo di advocaat; un terzo di vodka. Agitare, con ghiaccio, nello shaker. Servire nel flûte.

Cointreau

Un quarto di succo di limone; un quarto di Cointreau; un mezzo di cognac. Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con scorza di limone e di pompelmo.

Champs Elysées

Un quinto di succo di limone; un quinto di Chartreuse Verde; tre quinti di cognac; uno spruzzo di bitter all'arancia. Agitare energicamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una fettina d'arancia e una lunga scorza di limone.

Cointreau Daiquiri

Un quarto di succo di limone; due quarti di Cointreau; un quarto di rum. Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone.

Charly Max

Un quinto di limonata gassata; quattro quinti di champagne; uno spruzzo di angostura.

Agitare molto lentamente, nel mixer, con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso, aggiungendo una o due fettine di limone.

Comet

Un quarto di succo di limone; un quarto di Drambuie; un mezzo di cognac. Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una fettina di limone.

Chcvalicr

Un quinto di vermouth dry; un quinto di succo d'arancia; un quinto di Grand Marnier; un quinto di rum; un quinto di cognac. Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con una spirale di buccia di arancia.

Creole

Un quarto di sciroppo di lampone; un quarto di maraschino; un quarto di Chartreuse Verde; un quarto di Chartreuse Gialla. Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con un cubetto di ghiaccio e una ciliegina.

Donald Duck

Un terzo di crème di cacao; un terzo di Cointreau; un terzo di cognac. Versare direttamente nel tumbler stretto, con molta lentezza, in modo che gli ingredienti non si mescolino.

Forbidden

Un quarto di crème di cacao; un quarto di crème di vaniglia; un mezzo di cognac. Agitare vigorosamente nello shaker. Servire nel calice panciuto.

Dream

Un terzo di curacao; due terzi di cognac; uno spruzzo di anisette. Agitare nel mixer. Servire nel calice panciuto, con o senza ghiaccio.

Fox Tro

Un terzo di succo di limone; due terzi di rum; uno spruzzo di curacao. Agitare nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone.

Emperor

Un terzo di granatina; un terzo di ma-raschino; un terzo di Chartreuse Verde.

Versare con molta delicatezza nel tumbler stretto in modo che gli ingredienti non si mescolino.

Gamba di Legno

Un terzo di Cointreau; un terzo di sambuca; un terzo di triple sec.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con un cubetto di ghiaccio.

Fernet

Due terzi di Fernet; un terzo di cognac; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con un cubetto di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto.

Gritti

Un terzo di bitter amaro; un mezzo di vermouth dry; un sesto di china.

Scuotere nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con uno spruzzo di seltz e una scorza d'arancia.

Fog Cutter

Un sesto di succo di limone; un sesto di succo di ananas; un mezzo di rum; un sesto di cognac.

Agitare a lungo nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto con un cucchiaino di Grand Marnier.

Habanera

Un quinto di succo di limone; un quinto di anisette; tre quinti di rum.

Scuotere nello shaker.

Servire nel gotto basso, con un cubetto di ghiaccio e una scorza di limone.

Honeymoon

Un mezzo di calvados; un mezzo di Bénédictine; due cucchiaini di succo di limone; due spruzzi di curacao.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flûte.

Karate

Un quinto di crème di mandarino; due quinti di Drwnbuie, due quinti di cognac, una goccia di angostura.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire in calice con una fetta di mandarino.

Hurricane

Un quinto di anisette; un quinto di vodka; tre quinti di cognac.

Agitare nello shaker. Servire nel calice panciuto, con una ciliegia.

Kiss Me Quick

Quattro quinti di Pernod; un quinto di curacao; uno spruzzo di angosura.

Agitare, con poco ghiaccio tritato, nel mixer. Servire nel calice basso.

Ice Coffee

Caffè; mezzo cucchiaino di zucchero; due gocce di vermouth dry; una goccia di gin.

Preparare direttamente nel gotto basso, con ghiaccio tritato.

Late Night Special

Due quinti di succo d'ananas; un quinto di maraschino; due quinti di kirsch.

Agitare, con poco ghiaccio in cubetti, nel mixer. Servire nel gotto basso, con cubetto di ananas e foglia d'insalata.

Itchiban

Un uovo; un quinto di crème di cacao; quattro quinti di cognac.

Agitare con cubetti di ghiaccio nello shaker. Servire nel calice panciuto, con un pizzico di noce moscata grattugiata all'ultimo momento.

Leave It to Me

Un ottavo di sciroppo di lampone; un ottavo di succo di limone; tre quarti di cognac.

Scuotere nello shaker. Servire nel calice panciuto

Jersey

Un terzo di Chartreuse Verde; due terzi di cognac.

Agitare a lungo nel mixer con poco ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio.

Lola

Due quinti di succo d'arancia; un quinto di gin; due quinti di china.

Scuotere vigorosamente nello shaker con uno o due cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto con una lunga spirale di scorza d'arancia.

Long Whistle

Un quarto di latte; tre quarti di cognac; mezzo cucchiaino di zucchero.

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con un pizzico di noce moscata.

Monkey's Pick Me Up

Un sesto di Pernod; cinque sestimi di Fernet.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di pompelmo.

Mar del Plata Pousse Café

Un rosso d'uovo; un mezzo di Chartreuse Gialla; un mezzo di cognac.

Versare direttamente nel tumbler stretto in modo che gli ingredienti non si mescolino tra loro; il bicchiere può essere raffreddato precedentemente nel frigorifero, ma non troppo.

New Long

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di vermouth dry; un quarto di triple sec; un quarto di vodka; una zolletta di zucchero; uno spruzzo di angostura.

Scuotere nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice basso, con due ciliegine sotto maraschino, una buccia d'arancia e una di limone

Night Cap

Un rosso d'uovo; un quarto di curacao; un quarto di anisette; un mezzo di cognac.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio.

Maurizio

Un quarto di cherry brandy; un quarto di sherry; un quarto di whisky; un quarto di vodka.

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con due fette d'arancia e un pizzico di zucchero.

Non Plus Ultra Pousse Café

Un quarto di crème di vaniglia; un quarto di Bénédictine; un quarto di Chartreuse Verde; un quarto di cognac.

Versare direttamente nel flûte in modo che gli ingredienti non si mescolino tra loro.

Miramare

Un quarto di vermouth rosso; un quarto di vermouth dry; un mezzo di vodka; uno spruzzo di sciroppo d'amarena.

Preparare nel mixer, con ghiaccio tritato. Servire in calice con una buccia di limone spremuta nel bicchiere.

Olandese

Un terzo di curacao; due terzi di Cognac; una goccia di bitter all'arancia. Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con una fettina d'arancia e una scorza d'arancia precedentemente spremuta nel bicchiere.

Provolino

Un terzo di succo di pompelmo; un sesto di cordial; un mezzo di brandy; due gocce di granatina.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una fetta di pompelmo e una scorza di limone.

Perroquet

Un mezzo di vermouth dry; un quarto di curacao; un quarto di Cointreau; uno spruzzo di fernet.

Agitare vigorosamente nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice basso.

Quickly

Un quinto di curacao; due quinti di sambuca; due quinti di cognac; uno spruzzo di angostura.

Agitare vigorosamente nello shaker. Servire in calice, con o senza un cubetto di ghiaccio.

Racer

Un mezzo di caffè; un mezzo di Cointreau.

Preparare direttamente nel calice panciuto, mescolando con l'apposito cucchiaino. Servire con panna montata.

Pousse Café Parisienne

Un quinto di sciroppo di lampone; un quinto di maraschino; un quinto di curacao rosso; un quinto di Chartreuse Gialla; un quinto di champagne. Versare lentamente gli ingredienti nel flûte in modo che non si mescolino tra loro. Il bicchiere va precedentemente raffreddato, ma non troppo, nel frigorifero.

Rainbow Pousse Café

Un settimo di crème di cacao; un settimo di crème di violette; un settimo di Chartreuse Gialla; un settimo di maraschino; un settimo di Bénédictine; un settimo di Chartreuse Verde; un settimo di cognac.

Versare direttamente nel tumbler stretto, in modo che gli ingredienti non si mescolino. Il bicchiere va precedentemente raffreddato nel frigorifero.

Pousse l'Amour

Un rosso d'uovo; uno spruzzo di granatina; un quarto di maraschino; tre quarti di cognac.

Versare gli ingredienti direttamente nel calice panciuto, in modo che non si mescolino tra loro. Il bicchiere va precedentemente raffreddato, ma non troppo, nel frigorifero.

Rugby

Un terzo di Chartreuse Gialla; un terzo di curacao; un terzo di cognac.

Versare direttamente nel calice panciuto, in modo che gli ingredienti non si mescolino. Il bicchiere va precedentemente raffreddato nel frigorifero, ma non troppo.

Skol

Un mezzo di calorie punch, un mezzo di anisette; un cucchiaino di succo di limone.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel flute con una lunga scorza di limone.

Smeraldo

Due quinti di vermouth dry; un quinto di curacao blu; due quinti di vodka. Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel flute con un cubetto di ghiaccio, una spirale di scorza d'arancia, una fetta di pompelmo e una ciliegia.

September Song

Un bianco d'uovo; un quarto di succo di limone; tre quarti di rum; un cucchiaino di granatina.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso.

Stars and Stripes

Un terzo di Crème de Cassis; un terzo di maraschino; un terzo di Chartreuse Verde.

Versare direttamente nel calice panciuto precedentemente raffreddato, ma non troppo, in frigorifero, avendo cura che gli ingredienti non si mescolino tra loro.

Sera di gala

Un mezzo di Crème de Cassis; un mezzo di Cointreau.

Versare dolcemente nel bicchiere a calice per evitare che i due ingredienti si mescolino. Completare con champagne e decorare con una ciliegina sotto spirito.

Sidecar

Un quarto di succo di limone; un quarto di Cointreau; un mezzo di cognac. Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con cubetti di ghiaccio.

Stinger

Un terzo di crème di menta bianca; due terzi di cognac.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio. Servire nel calice panciuto, aggiungendo direttamente nel bicchiere (se gradite) tre o quattro gocce di succo di limone.

Sunrise

Un quarto di granatina; un quarto di Chartreuse Verde; un quarto di crème di violette; un quarto di Cointreau.

Scuotere vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire in calice con ghiaccio e una scorza di limone.

Trieste

Un terzo di bitter all'arancia; un sesto di kirsch; un mezzo di cognac.

Agitare nello shaker con ghiaccio. Servire nel calice panciuto, con una ciliegia.

Vodka Stinger

Un terzo di crème di menta bianca; due terzi di vodka.

Agitare nello shaker con due cubetti di ghiaccio. Servire nel flûte.

Svelto

Un quinto di succo di pompelmo; due quinti di Mazarine; due quinti di cognac.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con una scorza di limone.

Voronot

Un ottavo di succo di limone; un ottavo di Cointreau; tre quarti di vodka.

Agitare nello shaker. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio.

Tops Top

Un ottavo di cherry brandy; un ottavo di Drambuie; tre quarti di brandy; due gocce di succo di limone; una goccia di anisette.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una scorza di limone.

What a Life

Un terzo di kimmel; due terzi di cognac.

Agitare nel mixer. Servire nel calice panciuto, con o senza un cubetto di ghiaccio.

Tosca

Un sesto di succo di limone; un sesto di maraschino; due terzi di brandy; un cucchiaino di zucchero.

Agitare con ghiaccio nello shaker. Servire nel calice panciuto, con un cubetto di ghiaccio.

Whicli Way

Un terzo di Pernod; un terzo di anisette; un terzo di cognac.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel flûte

Wild Squirrel

Un sesto di caffè; un sesto di crème di menta bianca; due terzi di crème di caffè.

Scuotere con ghiaccio tritato, nello shaker. Servire nel gotto basso.

Yodel

Un mezzo di succo d'arancia; un mezzo di fernet.

Agitare nello shaker con cubetti di ghiaccio. Riempire per metà il tumbler stretto e aggiungere soda.

COCKTAILS DISSETANTI

Absinthe

Pernod; un cucchiaio di anisette.

Scuotere nello shaker con cubetti di ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone.

Absinthe Frappé

Due terzi di Pernod; un terzo di anisette.

Scuotere, energicamente, nello shaker, con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto già riempito di ghiaccio tritato.

Acapulco

Un quarto di succo di limone; un quarto di succo d'ananas; un quarto di triple sec; un quarto di tequila.

Agitare nello shaker, con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con cubetti di ananas, uno spicchio di limone e una fettina di carota.

Acapulco Sour

Un quarto di succo di limone; tre quarti di tequila; mezzo cucchiaino di zucchero.

Scuotere nello shaker, con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio con un po' di soda, una fetta di limone, una foglia d'insalata verde e una ciliegia.

Adriatico

Un decimo di crème di cacao bianca; tre decimi di crème di menta verde; tre quinti di vodka; due gocce di limone.

Agitare con forza nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con due cubetti di ghiaccio e una fetta di limone.

Aggiungere, eventualmente, un spruzzo di seltz ben freddo.

Alternativa

Due quinti di succo di limone; un quinto di sciroppo di lampone; due quinti di rum; due cucchiaini di zucchero.

Agitare nel mixer, con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con uno spruzzo di seltz ben freddo, una fettina di limone e un bastoncino di sedano.

American Lemonade

Un terzo di succo di limone; due terzi di porto.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio con un po' di ghiaccio tritato, uno spruzzo di soda, una fetta d'arancia, una fetta di limone e una ciliegina sciroppata.

Apple Brandy

Un quarto di succo di limone; un quarto di sciroppo di lampone; un mezzo di calvados.

Scuotere energicamente e a lungo nello shaker, con ghiaccio in cubetti.

Servire nel gotto alto, con una fettina di limone e tre o quattro fettine di cetriolo.

Apple Pie

Un mezzo di vermouth rosso; un mezzo di rum; un cucchiaio di succo di limone; un cucchiaio di apricot brandy; mezzo cucchiaio di granatina.

Agitare nel mixer, con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, precedentemente raffreddato nel frigorifero, con un'albicocca tagliata in quattro parti.

Apricot

Quattro quinti di apricot brandy; un quinto di gin; un cucchiaio di succo di limone; un cucchiaio di succo d'arancia; uno spruzzo di granatina.

Servire nel tumbler ampio, con una fettina di albicocca, una scorza d'arancia e una di limone.

Apricot Cooler

Un terzo di succo di limone; due terzi di apricot brandy; due spruzzi di granatina; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nello shaker, con poco ghiaccio tritato. Servire nel tumbler ampio, con due cubetti di ghiaccio e pezzetti di frutta di stagione, riempiendo il bicchiere a metà e aggiungendo all'ultimo momento soda ben fredda.

Babele

Un mezzo di champagne; un sesto di maraschino; un sesto di Chartreuse Gialla; un sesto di cognac.

Agitare delicatamente nel mixer, con ghiaccio in cubetti. Servire in calice con fettine d'arancia, di ananas, di anguria e due ciliegine sotto maraschino.

Bacardi

Un quarto di succo di limone; tre quarti di rum; un cucchiaio di granatina; un cucchiaino di zucchero.

Agitare nei mixer, con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, o nel calice basso, con una scorza di limone.

Balalaika

Un quarto di succo di limone; un quarto di Cointreau; un mezzo di rum; un cucchiaino di succo d'arancia.

Agitar nel mixer, con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso con una scorza d'arancia.

Barbotage

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di succo d'ananas; un quarto di Cointreau; un quarto di cognac.

Scuotere nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire, con ghiaccio tritato, nel calice ampio decorando con una fetta di ananas.

Batida de Coco

Un mezzo di latte di cocco; un mezzo di cachaca; la polpa di un cocco frullata; mezzo cucchiaino di zucchero.

Mescolare nel mixer, con ghiaccio tritato. Servire nel gotto alto.

Bazooka Highball

Rum; due spruzzi di curacao.

Preparare direttamente nel tumbler ampio, con alcuni cubetti di ghiaccio e molta soda, mescolando dolcemente. Servire con una scorza di limone.

Beachcomber

Un sesto di succo di limone; un sesto di maraschino; due terzi di rum.

Agitare nello shaker, con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con mezzo limone tagliato a fettine.

Beer Sangaree

Birra ghiacciata; un cucchiaino di porto; mezzo cucchiaino di zucchero.

Mescolare dolcemente nel mixer, con poco ghiaccio tritato. Servire nel cup con un pizzico di noce moscata.

Bellini

Un mezzo di succo di pesca; un mezzo di champagne.

Preparare direttamente nel tumbler ampio, in precedenza raffreddato nel frigorifero, mescolando delicatamente.

Bergerac Frappé

Vino bianco secco; due cucchiaini di miele.

Scuotere energicamente nello shaker, con cubetti di ghiaccio. Servire nel gotto alto già riempito di ghiaccio tritato.

Betsy Ross

Un mezzo di porto; un mezzo di cognac; due gocce di angostura; una goccia di curacao.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto con cubetti di ghiaccio.

Biarritz

Un quarto di succo d'ananas; un quarto di curacao; un mezzo di cognac.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con cubetti di ananas e una fetta di pera.

Big Boy

Un terzo di succo d'arancia; un terzo di triple sec; un terzo di cognac.

Scuotere nello shaker con poco ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con un cubetto di ghiaccio e due spicchi di limone tagliati a metà.

Black Button

Un rosso d'uovo; un quarto di granatina; un quarto di Amer Picon; un mezzo di Chartreuse Gialla.

Scuotere nello shaker, con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con due fettine d'arancia, una fettina di pompelmo e un bastoncino di sedano dentro il bicchiere.

Black Fantasy

Un mezzo di vermouth rosso; un quarto di Crème de Cassis; un quarto di Pernod.

Agitare nello shaker, con poco ghiaccio tritato. Servire nel tumbler stretto,

con un cubetto di ghiaccio e una sottile fetta di limone.

Black Velvet

Un mezzo di birra scura; un mezzo di champagne.

Preparare direttamente nel calice ampio. Sia gli ingredienti che il bicchiere devono essere stati precedentemente ben raffreddati. Mescolare delicatamente e servire senza decorazione.

Black Widow

Un quarto di succo di limone; un quarto di southern comfort; un mezzo di rum; due cucchiaini di sciroppo di orzata.

Scuotere vigorosamente nello shaker con due cubetti di ghiaccio. Servire nel gotto basso, con tre cubetti di ghiaccio e una scorza di limone.

Blanche de Blanche

Un sesto di succo d'arancia; cinque sestimi di champagne; un cucchiaino di succo di limone; uno spruzzo di angostura.

Mescolare dolcemente nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio.

Blast Off

Un bianco d'uovo montato a neve; un quarto di succo di limone; un quarto di succo d'ananas; un mezzo di southern comfort.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con un cubetto di ghiaccio, una fetta di limone, un cubetto d'ananas e una ciliegia.

Bolero

Due quinti di succo di limone; due quinti di rum; un quinto di cognac; due spruzzi di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso con una fettina d'arancia.

Bon Soir Highball

Un mezzo di crème de ivette; un mezzo di Bénédictine.

Preparare direttamente nel gotto alto con alcuni cubetti di ghiaccio e molta soda. Mescolare dolcemente. Servire con una ciliegina sciroppata.

Braccobaldo

Un terzo di succo d'arancia; un terzo di succo d'ananas; un terzo di bitter amaro.

Agitare nel mixer con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con una fetta di ananas.

Brandy Collins

Un quarto di succo di limone; tre quarti di cognac; mezzo cucchiaino di zucchero.

Scuotere nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, riempiendo il bicchiere a metà. Aggiungere molta soda e servire con una fetta di limone e una ciliegia.

Brandy Cooler

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di cognac; due spruzzi di curacao.

Agitare direttamente nel gotto alto, riempire con soda e servire con cubetti di frutta di stagione e una spirale di limone.

Brandy Fix

Un quarto di succo di limone; un quarto di cherry brandy; un mezzo di cognac.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto alto già riempito di ghiaccio tritato. Decorare con cubetti di ananas.

Brandy Fizz

Un terzo di succo di limone; un terzo di cognac; un terzo di soda.

Scuotere con ghiaccio in cubetti nello shaker. Riempire il gotto alto e mescolare dolcemente. Servire con una cannuccia.

Brandy Gump

Un quarto di succo di limone; tre quarti di cognac; uno spruzzo di granatina; uno spruzzo di Bénédictine.

Scuotere energicamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con ghiaccio tritato.

Brasilia

Un quarto di panna liquida; un mezzo di caffè freddo; un quarto di rum; uno spruzzo di succo di limone; mezzo cucchiaino di zucchero.

Scuotere energicamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel cup.

Bridge

Un mezzo di vermouth dry; un mezzo di cherry brandy; uno spruzzo di kirsch; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con una fetta d'arancia, una fetta di limone e tre o quattro ciliegine.

Brooklyn Frappé

Un quinto di whisky; quattro quinti di kimmel.

Preparare direttamente nel gotto basso già riempito di ghiaccio tritato, mescolando dolcemente.

Buddy

Un terzo di panna liquida; due terzi di Cointreau; due spruzzi di angostura. Agitare nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler stretto, con poco ghiaccio tritato.

Bull Dog

Un ottavo di succo di limone; un ottavo di gin; tre quarti di cherry brandy. Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel calice basso, con una ciliegia.

Bull light

Un quarto di succo di limone; un quarto di rum; un mezzo di kirsch.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con una fetta di limone e una foglia d'insalata rossa.

Burgundy Bishop

Un quinto di succo di limone; quattro quinti di rum; mezzo cucchiaino di zucchero.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il calice ampio

precedentemente raffreddato in frigorifero e aggiungere vino rosso secco. Servire con frutta di stagione.

Butterfly Lemonade

Un terzo di cherry brandy; due terzi di advocat.

Agitare nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il tumbler ampio e aggiungere molta gazzosa ben fredda. Servire con frutta di stagione.

Cactus

Due quinti di succo di limone; un decimo di succo d'arancia; un quinto di seltz; tre decimi di tequila; tre gocce di angostura.

Agitare nello shaker con poco ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con ghiaccio tritato, una fetta d'arancia e una ciliegia sotto maraschino. Aggiungere, eventualmente, una cannuccia.

Café Royal Frappé

Un terzo di caffè freddo; due terzi di cognac.

Agitare nello shaker. Servire nel gotto basso, già pieno di ghiaccio tritato.

Caipirinha

Cachaca; un cucchiaino di zucchero.

Preparare direttamente nel gotto basso in cui siano stati precedentemente spremuti con un cucchiaino due spicchi di limone, mescolando dolcemente. Servire con una ciliegia sciroppata.

Calura

Un quarto di vermouth rosso; un quarto di cherry brandy; un mezzo di cognac; tre gocce di granatina; una goccia di Bénédictine.

Agitare con ghiaccio nello shaker. Servire nel gotto basso, con una ciliegina.

Calvados

Un terzo di succo d'arancia; un terzo di triple sec; un terzo di calvados; due spruzzi di bitter all'arancia; uno spruzzo d'angostura.

Scuotere energicamente nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con fettine di arancia.

Calvados Fix

Un quarto di succo d'ananas; un quarto di succo di limone; un mezzo di calvados.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio già pieno di ghiaccio tritato, decorando con cubetti di ananas.

Campari Soda

Bitter amaro; uno spruzzo di limone.

Agitare delicatamente nel mixer con molta soda e ghiaccio. Servire nel tumbler stretto, con una scorza di limone.

Candy Bar

Un terzo di Pernod; due terzi di tequila; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare vigorosamente nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con quattro cubetti di ghiaccio e una fetta tonda di limone.

Canneto

Un quarto di succo d'arancia; un quarto di apricot brandy; un quarto di brandy; un quarto di vodka; un cucchiaio di sciroppo di amarena.

Agitare nello shaker. Servire nel calice ampio, con un po' di seltz e una scorza d'arancia.

Caramba

Un terzo di succo di pompelmo; due terzi di tequila.

Agitare nel mixer con poco ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con un cubetto di ghiaccio e una fetta di pompelmo.

Champagne Cobbler

Un sesto di curacao; cinque sestimi di champagne; un cucchiaio di succo di limone.

Agitare delicatamente nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto già riempito a metà di ghiaccio tritato, decorando con cubetti di frutta di stagione.

Champagne Sour

Un quarto di succo di limone; tre quarti di curacao; mezzo cucchiaio di zucchero.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire riempiendo a metà il calice ampio. Aggiungere champagne ben freddo e mescolare dolcemente.

Chartreuse Double

Due tuorli d'uovo; un quarto di panna liquida; un quarto di angostura; un mezzo di Chartreuse Gialla; due cucchiaini di zucchero.

Amalgamare gli ingredienti nel frullatore. Agitare nel mixer con latte. Servire nel tumbler ampio.

Cherry Fizz

Un terzo di cherry brandy; due terzi di rum; un cucchiaino di succo di limone.

Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Riempire a metà il tumbler ampio. Aggiungere soda ben fredda e mescolare dolcemente. Servire con una cannuccia.

Cherry Rickey

Un quarto di succo di limone; tre quarti di cherry brandy.

Agitare con cubetti di ghiaccio nello shaker. Servire nel gotto basso aggiungendo soda e una fetta di limone.

Chinese

Un quarto di granatina; tre quarti di rum; un cucchiaino di curacao; un cucchiaino di maraschino; uno spruzzo di angostura.

Agitare nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto alto, con una ciliegina sotto maraschino.

Chocolate Daisy

Un quinto di succo di limone; due quinti di porto; due quinti di cognac; un cucchiaino di granatina.

Scuotere con cubetti di ghiaccio nello shaker. Servire nel cup con un cubetto di ghiaccio, un po' di seltz e cubetti di frutta di stagione.

Cider Cup

Un terzo di curacao; un terzo di calvados; un terzo di cognac.

Preparare con ghiaccio in cubetti nella bowl. Servire nel cup riempiendo il

bicchiere a metà, aggiungendo cedro e decorando con frutta di stagione.

Claret Cobbler

Vino rosé; un cucchiaino di succo di limone; uno spruzzo di maraschino. Agitare delicatamente nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel calice panciuto già pieno di ghiaccio tritato e decorare con cubetti di frutta di stagione.

Claret Cup

Un terzo di maraschino; un terzo di curacao; un terzo di cognac. Preparare, con cubetti di ghiaccio, nella bowl. Servire nel cup riempiendo il bicchiere a metà. Aggiungere vino rosso e decorare con frutta di stagione.

Coconut

Un mezzo di latte di cocco; un sesto di maraschino; un terzo di cognac; uno spruzzo di angostura. Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel tumbler ampio, con una ciliegia sotto maraschino.

Coconut Cobbler

Un quinto di succo di limone; tre quinti di champagne; un quinto di crème di cacao. Agitare con ghiaccio, delicatamente, nel mixer. Servire nel calice panciuto già pieno di ghiaccio tritato e decorare con sottili fette di noce di cocco.

Coffee Cobbler

Un mezzo di porto; un mezzo di cognac; un cucchiaino di caffè. Agitare con cubetti di ghiaccio nello shaker. Servire nel calice panciuto già pieno a metà di ghiaccio tritato e decorare con cubetti di frutta di stagione.

Coffee Cooler

Un terzo di caffè freddo; due terzi di cognac. Agitare con ghiaccio nello shaker. Riempire per tre quarti il gotto alto. Aggiungere soda ben fredda. Servire con qualche chicco di caffè.

Cointreau Pearl

Un terzo di succo di limone; due terzi di Cointreau.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una fetta d'arancia e una di limone.

Cooler Rosso

Vino rosso; un cucchiaino di succo d'arancia; un cucchiaino di zucchero.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio, con un po' di soda e cubetti di frutta di stagione.

Copacabana

Un terzo di succo di limone; un uovo; un terzo di Grand Marnier; un terzo di tequila; mezzo cucchiaino di zucchero.

Scuotere energicamente nello shaker. Servire nel tumbler stretto, con un cubetto di ghiaccio e una scorza di limone.

Coral Sea

Un quarto di crème di menta; tre quarti di vodka; un cucchiaino di succo di limone.

Agitare nei mixer con ghiaccio tritato. Servire nel flûte con un cubetto di ghiaccio e una foglia di menta.

Coronation

Un sesto di bitter alla pesca; un sesto di crème di menta bianca; un sesto di curacao; un mezzo di cognac.

Agitare vigorosamente nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con un cubetto di ghiaccio e una fetta di pesca.

Countress

Un quarto di succo di limone; un quarto di rum; un mezzo di vodka; uno spruzzo di granatina.

Agitare energicamente e a lungo nello shaker, con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con ghiaccio tritato e una fettina di limone.

Country Club

Un quinto di succo di ananas; un quinto di maraschino; tre quinti di cognac; uno spruzzo di bitter all'arancia.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Riempire a metà il calice ampio. Aggiungere champagne ghiacciato e servire con un cubetto di ananas.

Cream Float

Crème di cacao; due cucchiaini di panna liquida.

Preparare direttamente nel calice panciuto in cui già si trovino due cubetti di ghiaccio e versare gli ingredienti in modo che non si mescolino. Il bicchiere va precedentemente raffreddato nel frigorifero.

Cresta Run

Un terzo di vermouth dry; due terzi di kirsch; due cucchiaini di crème di ivette.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice panciuto, con una scorza d'arancia.

Cuba Cooler

Un mezzo di succo di limone; un mezzo di rum.

Preparare direttamente nel tumbler ampio, in cui si trovino già cubetti di ghiaccio, mescolando con l'apposito cucchiaino. Aggiungere Coca-Cola e mescolare ancora. Servire con una scorza di limone.

Cuba Libre

Un mezzo di Coca-Cola; un mezzo di rum; un cucchiaino di succo di limone. Agitare delicatamente, con ghiaccio in cubetti, nel mixer. Servire nel tumbler ampio, con un cubetto di ghiaccio e una scorza di limone.

Cuban Special

Un sesto di succo d'ananas; un sesto di succo di limone; due terzi di rum; uno spruzzo di curacao.

Agitare nei mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice ampio, con cubetti di ananas e una ciliegia.

Cuernavaca Fizz

Un terzo di succo di limone; due terzi di tequila; mezzo cucchiaino di zucchero.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire riempiendo per due terzi il tumbler ampio. Aggiungere soda ben fredda e mescolare ancora, ma

dolcemente.

Daiquiri

Un quarto di succo di limone; tre quarti di rum; un cucchiaino di zucchero. Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso.

Dame Bianche

Tre quarti di vino bianco secco; un quarto di vodka. Agitare nel mixer con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con un cubetto di ghiaccio.

Davies Cup

Un sesto di Grand Marnier; un sesto di kirsch; un sesto di curacao; un mezzo di cognac. Preparare nella bowl con ghiaccio in cubetti. Riempire per metà il cup. Aggiungere champagne ben freddo. Servire con cubetti di frutta di stagione.

Deauville

Un quarto di succo di limone; un quarto di Cointreau; un quarto di calvados; un quarto di cognac. Agitare a lungo nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice panciuto, con una lunga spirale di scorza di limone.

Delizia

Un quinto di vermouth dry; due quinti di rum; due quinti di gin; un cucchiaino di zucchero. Agitare nel mixer con cubetti di ghiaccio. Servire nel gotto basso, con ghiaccio tritato e molto seltz.

Diana

Un mezzo di crème di menta bianca; un mezzo di cognac. Preparare direttamente nel calice panciuto con ghiaccio tritato.

Dog's Nose

Birra; uno spruzzo di gin. Agitare delicatamente nel mixer. Servire nel cup.

Dolce Vita

Un quarto di succo di limone; un quarto di birra amara; un quarto di Cointreau; un quarto di vodka.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il calice ampio. Aggiungere champagne ben freddo e servire con una ciliegina candita.

Dream 11

Un quarto di succo di pompelmo; un quarto di triple sec; un mezzo di Dubonnet.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Riempire a metà il calice ampio e aggiungere champagne ben freddo. Servire con una fetta di pompelmo e una scorza di limone.

Dubonnet Cooler

Dubonnet; un cucchiaino di succo di limone.

Agitare nel mixer con ghiaccio in cubetti. Servire nel tumbler ampio riempiendo a metà il bicchiere e aggiungendo seltz molto freddo.

Decorare con frutta di stagione e una lunga spirale di scorza di limone.

Easter

Vino bianco secco; un cucchiaino di succo d'ananas; un cucchiaino di zucchero.

Preparare nella bowl con tre fette d'ananas tagliate in cubetti, un quarto di melone tagliato in cubetti e alcuni acini d'uva. Servire nel calice panciuto con due cubetti di ghiaccio e una scorza di limone.

East India

Un ottavo di succo di pompelmo; un ottavo di curacao; tre quarti di cognac; uno spruzzo di angostura.

Agitare nel mixer con ghiaccio tritato. Servire nel calice panciuto, con una ciliegia e una scorza di limone.

El Presidente III

Un quinto di succo di limone; un quinto di succo d'ananas; tre quinti di rum; uno spruzzo di sciroppo di lampone.

Agitare nello shaker con molto ghiaccio in cubetti. Servire nel gotto basso, con qualche lampone, una fetta di limone e un cubetto di ananas.

Emergency

Tre quarti di gelato di crema; un quarto di cognac.

Agitare vigorosamente e a lungo nello shaker. Servire nel calice panciuto.

English Highball

Un quinto di vermouth rosso; un quinto di gin; tre quinti di cognac.

Preparare direttamente nel tumbler ampio in cui già si trovino cubetti di ghiaccio, mescolando con l'apposito cucchiaino; aggiungere soda e mescolare ancora, ma dolcemente. Servire con una scorza di limone.

Estate

Un terzo di granatina; un terzo di succo di limone; un terzo di rum.

Agitare nello shaker con ghiaccio tritato. Servire nel gotto basso, con mezza ciliegina candita.

Estate Tropicale

Un quinto di succo d'arancia; un quinto di succo di pompelmo; un quinto di succo d'ananas; due quinti di rum.

Scuotere nello shaker con ghiaccio in cubetti. Servire nel calice ampio, con fettina d'arancia, di pompelmo e di ananas, oltre a una foglia d'insalata verde.

ALCOLISTI ANONIMI ITALIA

Via Torre Rossa, 35

00165-Roma

SERVIZI GENERALI ITALIA:

Telefono. 06 66 36 629

Numero Verde 800411406 (chiamata gratuita)

Fax.. +39 06 66 28 334

E-mail: aaitaly@tin.it

sito web: www.alcolistianonimiitalia.it



D0496



D0025



Creative Commons

Attribuzione 3.0 Italia (CC BY 3.0 IT)

