



IL LIBRO DEI COCKTAIL

Con questo piccolo libro, Simbiosi vi aiuterà a scegliere il drink giusto per voi.

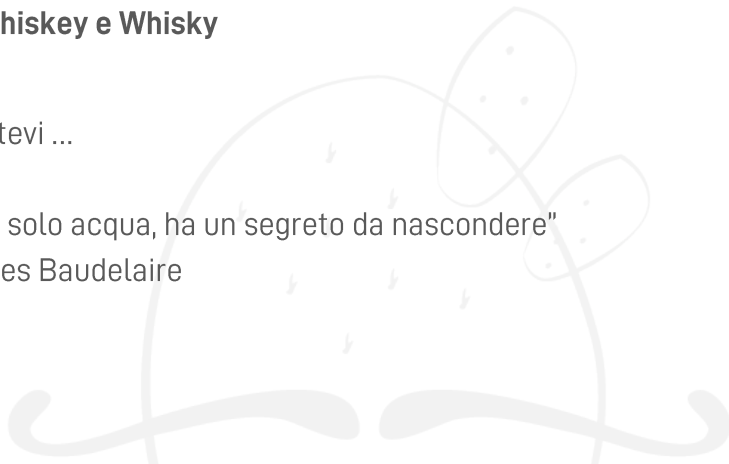
Troverete una lista di cocktail classici, selezionati da noi e divisi in base ai diversi distillati e liquori:

- ~ **Bitter e Vermouth**
- ~ **Brandy e Cognac**
- ~ **Gin**
- ~ **Rum e Cachaca**
- ~ **Tequila e Mezcal**
- ~ **Vodka**
- ~ **Whiskey e Whisky**

E ricordatevi ...

"Chi beve solo acqua, ha un segreto da nascondere"

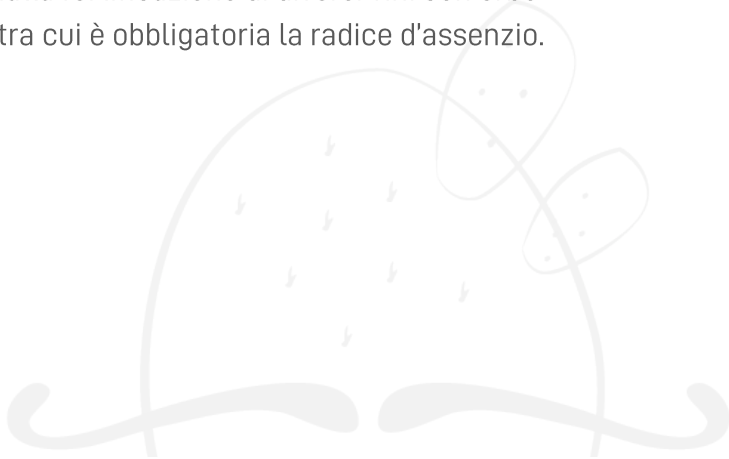
Cit: Charles Baudelaire



# Bitter e Vermouth

I **Bitter** sono liquori amaricanti prodotti da diverse infusioni e lavorazioni di erbe e spezie.

I **Vermouth** sono dei vini liquorosi per lo più italiani, prodotti dalla fortificazione di diversi vini con erbe e spezie, tra cui è obbligatoria la radice d'assenzio.



Per le loro caratteristiche amaricanti, frizzanti e leggere i drink a base di **Bitter** e **Vermouth** sono i protagonisti dell'aperitivo all'italiana.

Quelli che abbiamo scelto per voi sono:

~ Americano	5
~ Campari shakerato	5
~ Garibaldi	5
~ Milano-Torino	5
~ Spritz	5
~ Vermouth e soda	5



Drink a base Bitter e Vermouth

## Americano

- ~ Bitter Fusetti
- ~ Vermouth Rosso Antico
- ~ Top di soda



### Secco, leggermente amarognolo

È un grande classico dell'aperitivo.

Nasce dall'evoluzione del MI-TO, quando in Italia, come in America, spopola l'utilizzo di bevande sodate.

TENORE ALCOLICO 



Drink a base Bitter e Vermouth

## Campari shakerato

☞ Campari bitter



### Amarognolo, rotondo

Essenziale e raffinato nella sua semplicità.

Un'icona di stile, in onore  
al bitter più famoso al mondo.

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸

Drink a base Bitter e Vermouth

## Garibaldi

- ~ Bitter Campari
- ~ Succo di arancia

### Agrumato e deciso

Il nome viene dal celebre patriota italiano.

L'omaggio all'eroe è dovuto al colore del bitter rosso come la giubba di Garibaldi

e dall'uso del tipico agrume della Sicilia, luogo dal quale iniziò la Spedizione dei Mille.

È l'unione del nord e del sud con due ingredienti: il Campari nato a Milano e l'arancia di Sicilia.

TENORE ALCOLICO 



Drink a base Bitter e Vermouth

## Milano – Torino

- ~ Bitter Campari
- ~ Vermouth Rosso Antico



### Equilibrato e completo

Antenato del Negroni

L'unione delle due città in un bicchiere,  
creano l'equilibrio perfetto.

Richiami dolci del Vermouth rosso (Torino)  
bilanciano i sentori amari del Campari (Milano).

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸



Drink a base Bitter e Vermouth

## Spritz

- ~ Bitter
- ~ Prosecco
- ~ Soda



### L'aperitivo più famoso al mondo

La ricetta originale prevede il vino bianco frizzante.

Origine veneziana, da cui deriva anche il nome dal verbo spritzen, che significa letteralmente "spruzzare".

Ci sono molte varianti, tra le più conosciute:

con **Aperol** (dolce) con **Campari** (amarognolo)

con **Select** (aromatico) e con **Fusetti** (amaricante)

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸

Drink a base Bitter e Vermouth

## Vermouth e soda

~ Vermouth

~ Top di soda



### Frizzante, fresco, bilanciato

Nato per valorizzare il prodotto principe del Piemonte, il vermouth.

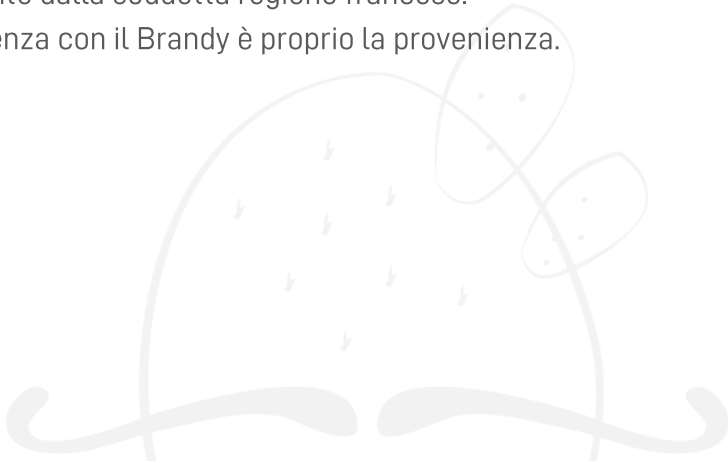
A richiesta si può avere con Vermouth rosso, bianco o extra dry.

TENORE ALCOLICO 

# Brandy e Cognac

Il **Brandy** è il nome generico dell'acquavite ricavata dalla distillazione del vino, dopo un periodo di invecchiamento in botte.

Il **Cognac** è il distillato di vino proveniente dalla suddetta regione francese. La differenza con il Brandy è proprio la provenienza.



I drink a base di Brandy e Cognac sono riconoscibili per la loro intensità e aromaticità.

Sono perfetti per un dopo cena, ma accompagnano bene anche aperitivi e cene.

~ <b>Between the sheets</b>	<b>7</b>
~ <b>Brandy Alexander</b>	<b>7</b>
~ <b>Brandy Crusta</b>	<b>6</b>
~ <b>Brandy Egg Nog</b>	<b>6</b>
~ <b>Champagne Cocktail</b>	<b>8</b>
~ <b>French Connection</b>	<b>6</b>
~ <b>Sazerac</b>	<b>7</b>
~ <b>Sidecar</b>	<b>6</b>



Drink a base Brandy e Cognac

## Between the sheets

- ~ Brandy
- ~ Rum
- ~ Liquore all'arancia
- ~ Succo di limone



### Forte ed elegante, sentori di agrumi

Il nome significa "tra le lenzuola".

La particolarità del nome si racconta che possa essere un omaggio alla professione più antica del mondo.

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Brandy e Cognac

## Brandy Alexander

- 🍷 Brandy
- 🍷 Creme de Cacao
- 🍷 Panna fresca
- 🍷 Noce moscata



### Dolce e goloso

Perfetto per concludere  
la serata al meglio.

TENORE ALCOLICO 🍷🍷🍷🍷🍷

Drink a base Brandy e Cognac

## Brandy Crusta

- ~ Brandy Torres
- ~ Maraschino
- ~ Succo di limone
- ~ Zucchero
- ~ Angostura
- ~ Liquore all'arancia



### Carattere forte e deciso

Il termine "crusta" si riferisce alla bordatura di zucchero.

Un cocktail storico presente nei libri di miscelazione dal 1860.

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Brandy e Cognac

## Brandy Egg Nog

- 🍷 Brandy
- 🥛 Latte
- 🍬 Zuccherato
- 🥚 Tuorlo d'uovo
- 🌰 Noce moscata



\*Servito caldo

### Caldo e cremoso

Bevanda tradizionale del periodo natalizio negli Stati Uniti D'America.

Una carica di energia, con un tocco alcolico.

TENORE ALCOLICO 🍷🍷🍷🍷🍷



Drink a base Brandy e Cognac

## Champagne Cocktail

- ~ Cognac
- ~ Zolletta di zucchero
- ~ Angostura
- ~ Champagne



### Elegante e raffinato, gusto complesso

Questo cocktail viene citato in diversi film.

È un'icona di stile nato a fine '800

dal bartender più famoso di sempre Jerry Thomas.

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Brandy e Cognac

## French connection

☞ Cognac

☞ Amaretto



### Morbido con un sapore inimitabile di mandorla

Il suo nome deriva dall'origine degli ingredienti utilizzati, uno francese e l'altro italiano.

Nasce intorno agli anni '50, quando l'omonima organizzazione criminale francese dominava il mercato della droga.

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Brandy e Cognac

## Sazerac

- ~ Cognac
- ~ Rye Whiskey
- ~ Zolletta di zucchero
- ~ Peychaud's bitter
- ~ Assenzio



### Aggressivo e aromatico

Primo cocktail della storia inventato dal farmacista Antonie Amedie Peychaud nel 1838.

Il cocktail prende il nome dalla marca del primo cognac utilizzato "Sazerac du forge et fils".

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Brandy e Cognac

## Sidecar

- 🍷 Cognac
- 🍷 Liquore all'arancia
- 🍷 Succo di limone



### **Deciso, intenso e rotondo**

Deve il suo nome al noto mezzo di trasporto composto da una motocicletta ed una carrozzina.

Si dice che a Parigi un signore irruppe in un bar in sella ad un sidecar e il Barman gli dedicò un cocktail.

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸

# Gin

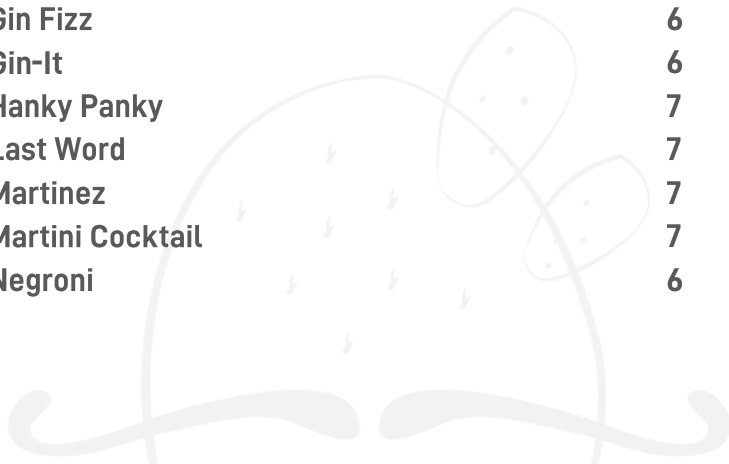
Il Gin è un distillato ottenuto generalmente da cereali.

La sua caratteristica fondamentale è la presenza del ginepro, da cui ne deriva anche il nome.



I drink a base **Gin** sono i più bevuti dell'ultimo decennio.  
Grazie alla loro versatilità sono ottimi per qualsiasi occasione.

🍷	<b>Aviation</b>	<b>7</b>
🍷	<b>Basil Smash</b>	<b>6</b>
🍷	<b>Bramble</b>	<b>6</b>
🍷	<b>Breakfast Martini</b>	<b>7</b>
🍷	<b>Clover Club</b>	<b>6</b>
🍷	<b>Corpse Reviver N°2</b>	<b>7</b>
🍷	<b>French 75</b>	<b>7</b>
🍷	<b>Gimlet</b>	<b>6</b>
🍷	<b>Gin Fizz</b>	<b>6</b>
🍷	<b>Gin-It</b>	<b>6</b>
🍷	<b>Hanky Panky</b>	<b>7</b>
🍷	<b>Last Word</b>	<b>7</b>
🍷	<b>Martinez</b>	<b>7</b>
🍷	<b>Martini Cocktail</b>	<b>7</b>
🍷	<b>Negroni</b>	<b>6</b>



Drink a base Gin

# Aviation

- ~ Gin
- ~ Maraschino
- ~ Succo di limone
- ~ Liquore alla violetta



## Fresco e profumato

Il drink è stato creato in onore dell'aviazione americana al tempo della Prima Guerra Mondiale.

Pare che il cocktail venisse consumato dai piloti, soprattutto al ritorno dai voli, come rituale commemorativo.

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸

Drink a base Gin  
**Basil Smash**

- ~ Gin
- ~ Zucchero
- ~ Succo di limone
- ~ Foglie di basilico



**Dissetante e mediterraneo**

È uno dei cocktail più moderni,  
infatti è nato nel 2008.

TENORE ALCOLICO 



## Drink a base Gin

# Bramble

- ~ Gin
- ~ Succo di limone
- ~ Zucchero
- ~ Liquore alle more



### Fresco e fruttato

Nato negli anni '80 dal bartender Dick Bradsell.

Il nome significa "rovo",  
cioè il luogo di origine dei frutti di bosco,  
utilizzati nella ricetta e nella decorazione.

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Gin

## Breakfast Martini

- 🍷 Gin
- 🍷 Liquore all'arancia
- 🍷 Marmellata di arance
- 🍷 Succo di Limone



### Agrumato ed equilibrato

Creato da Salvatore Calabrese uno dei bartender italiani più conosciuti al mondo chiamato anche "The Maestro". Il nome Breakfast non suggerisce di berlo durante la colazione, ma è legato all'aneddoto da cui è stato creato.

TENORE ALCOLICO 🍷🍷🍷🍷🍷

Drink a base Gin  
**Clover Club**

- 🍷 Gin
- 🍷 Sciroppo ai lamponi
- 🍷 Succo di lime
- 🍷 Dry Vermouth
- 🍷 Albume pastorizzato



**Dolce, fruttato e vellutato**

Nato nei primi anni del '900, in un club di soli uomini a Philadelphia.

Paradossalmente, nel 1911 venne descritto dalle pagine del New York Times come un cocktail destinato ad un pubblico femminile.

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸

Drink a base Gin

## Corpse Reviver N°

- ☞ Gin
- ☞ Liquore all'arancia
- ☞ Lillet Blanc
- ☞ Succo di limone
- ☞ Assenzio



### Secco e agrumato

Il "rianima morti N°2" era di moda nel periodo del pre-proibizionismo, con lo scopo di "risvegliare" i bevitori dalla sbornia della sera prima. La ricetta appare nel "Savoy Cocktail Book", di Harry Craddock che con arguzia dice: "Quattro Corpse Reviver bevuti uno dopo l'altro (ri)uccideranno nuovamente il resuscitato!"

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸

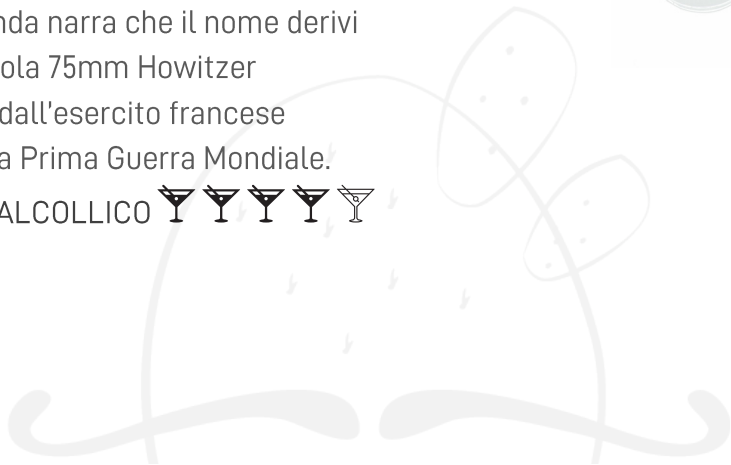
Drink a base Gin  
**French 75**

- ~ Gin
- ~ Succo di limone
- ~ Zucchero
- ~ Champagne

**Raffinato e frizzante**

La leggenda narra che il nome derivi dalla pistola 75mm Howitzer adottata dall'esercito francese durante la Prima Guerra Mondiale.

TENORE ALCOLICO 



## Drink a base Gin

# Gimlet

🍷 Gin

🍷 Cordial lime



### Fresco e aspro

Nato intorno al 1900 dal Dottor Gimelette da cui deriva il nome, fu pensato per combattere lo scorbuto dei marinai sulle Royal Navy.

Il cordial lime è una preparazione a base di zucchero e lime.

TENORE ALCOLICO 🍷🍷🍷🍷🍷

Drink a base Gin  
**Gin Fizz**

- 🍷 Gin
- 🍷 Succo di limone
- 🍷 Zucchero
- 🍷 Soda
- 🍷 \*Albume (opzionale)



**Effervescente e aspro**

Divenne famoso agli inizi del ventesimo secolo  
specialmente nella città  
di New Orleans.

TENORE ALCOLICO 🍷🍷🍷🍷🍷

Drink a base Gin  
**Gin-It**

~ Gin

~ Vermouth rosso



**Morbido, elegante e intenso**

Il termine it indica "Italian"

grazie all'utilizzo del vermouth dolce italiano.

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸





Drink a base Gin

# Hanky Panky

- ~ Gin
- ~ Vermouth rosso
- ~ Fernet Branca



## Asciutto, amaricante ed elegante

Nato agli inizi del '900 da Ada Coleman (prima barlady) a Londra.

Il nome nasce da un'esclamazione fatta da uno dei migliori giudici di cocktail che dopo averlo assaggiato, disse "Per dio, questo è un Hanky Panky, un vero imbroglio!". E da allora fu chiamato così.

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸

Drink a base Gin  
**Last Word**

- ~ Gin
- ~ Chartreuse verde
- ~ Maraschino
- ~ Succo di lime



**Agrumato, intenso e secco**

Il nome alla lettera significa "ultima parola".  
Bilanciamento perfetto tra gli ingredienti.

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸

Drink a base Gin

## Martini Cocktail

- ~ Gin
- ~ Vermouth dry
- ~ Oliva o scorza di limone



### Secco e ghiacciato

Il famoso bartender Mauro Lotti disse:  
"Non esiste il Martini perfetto, ma c'è un Martini  
per ognuno di noi, basta sapere quale sia."  
Il segreto di un buon Martini è la temperatura.

**Varianti:** Vesper Martini, Dirty Martini, Gibson Martini.

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸

Drink a base Gin

# Negroni

- 🍷 Gin
- 🍷 Bitter
- 🍷 Vermouth rosso



## Amaricante e bilanciato

Nasce a Firenze da un'idea del Conte Camillo Negroni nel 1919, che grazie a uno dei suoi grandi viaggi scopre il gin, lo porta in Italia e chiede al suo barman di aggiungerlo nel suo cocktail preferito (L'Americano).

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸

# Rum e Cachaca

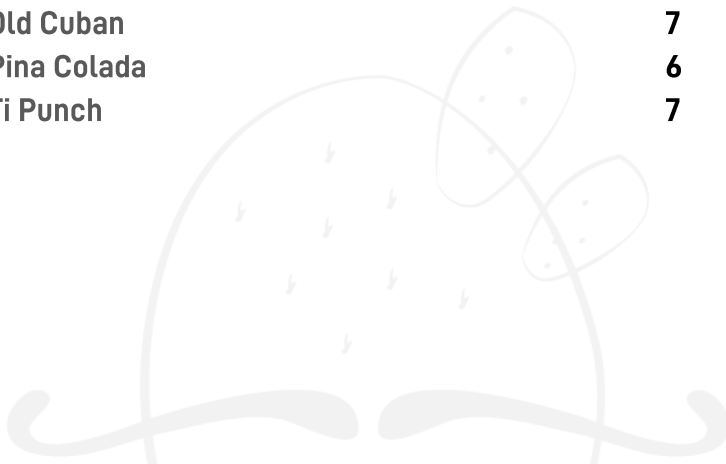
Il **Rum** è un distillato di canna da zucchero (agricole) e/o melassa di zucchero (industriale).

La **Cachaca** è un distillato brasiliano di canna da zucchero pura.



I drink a base **Rum** e **Cachaca** sono i protagonisti della miscelazione tropicale e tiki. Sono i più bevuti d'estate, bevendoli ci si sente subito immersi nei mari dei Caraibi.

~ Caipirinha	7
~ Daiquiri	7
~ Dark and Stormy	7
~ Mai Tai	7
~ Mary Pickford	6
~ Mojito	6
~ Old Cuban	7
~ Pina Colada	6
~ Ti Punch	7



Drink a base Rum e Cachaca

# Caipirinha

- ~ Cachaca
- ~ Lime a pezzi
- ~ Zucchero

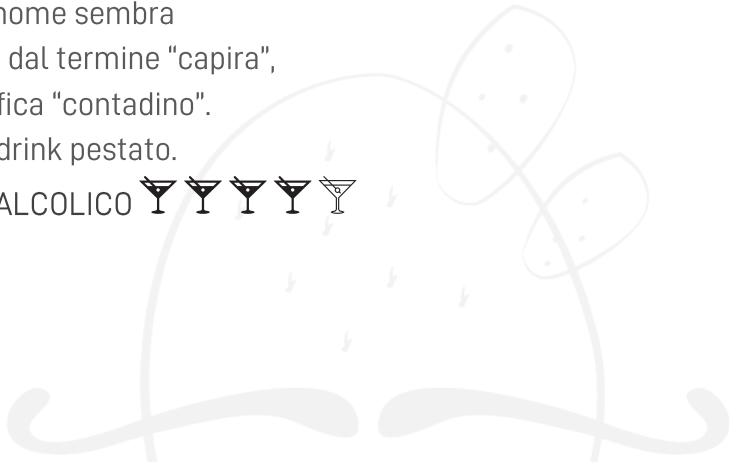


## Fresco e dolciastro

Cocktail nato nei campi del Brasile, infatti, il nome sembra provenire dal termine "capira", che significa "contadino".

È l'unico drink pestato.

TENORE ALCOLICO 



Drink a base Rum e Cachaca

## Daiquiri

- ~ Rum chiaro
- ~ Succo di lime
- ~ Zucchero



### Persistente e deciso

È uno dei cocktail storici della miscelazione cubana.

Il Daiquiri divenne popolare durante la Seconda Guerra Mondiale quando il Rum spopolò grazie al razionamento di Whiskey e Vodka.

Reso celebre dallo scrittore Ernest Hemingway, grazie alla frase: "My mojito at La Bodeguita, my daiquiri at El Floridita". Bodeguita e Floridita erano due bar di Cuba molto frequentati dallo scrittore.

TENORE ALCOLICO 



Drink a base Rum e Cachaca

## Dark and Stormy

- ~ Rum Matusalem Gran Reserva 15y
- ~ Succo di lime
- ~ Ginger beer



### Speziato, frizzante e dissetante

La prima ricetta prevede l'utilizzo del rum Gosling prodotto nelle isole Bermuda, infatti è il loro drink nazionale.

Il nome significa "Buio e Tempestoso".  
Il rum scuro viene versato alla fine per raggiungere il fondo lentamente per riprodurre la "tempesta".

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Rum e Cachaca

## Mai Tai

- 🍷 Rum Barcelò
- 🍷 Rum bianco
- 🍷 Orzata di mandorle
- 🍷 Orange curacao
- 🍷 Overproof rum



### Dolce e complesso

È un'icona della miscelazione tiki, nato intorno al 1940 da Trader Vic, quest'ultimo racconta che una donna assaggiandolo esclamò: "Maitai roa ae" che in tahitiano significa buono, da qui l'origine del nome.

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸

Drink a base Rum e Cachaca

## Mary Pickford

- ~ Rum chiaro
- ~ Estratto di ananas
- ~ Maraschino
- ~ Granatina



### Elegante, intenso e fruttato

Negli anni '20 un barman perdutoamente innamorato dell'attrice Gladys Louise Smith in arte Mary Pickford, le rese omaggio creandole questo cocktail.

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Rum e Cachaca

## Mojito

- ~ Rum chiaro
- ~ Succo di lime
- ~ Zucchero
- ~ Foglie di menta
- ~ Top di soda



### **Dissetante, fresco ed erbaceo**

È il drink estivo per eccellenza.

A Cuba, infatti, è una bevanda consumata tutto il giorno per combattere il caldo. È diventato famoso grazie allo scrittore Ernest Hemingway, che amava bere mojito nel famoso bar cubano "La Bodeguita del Medio".

P.S. Non è un cocktail pestato!

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Rum e Cachaca

## Old cuban

- ~ Rum scuro
- ~ Zucchero
- ~ Lime
- ~ Menta
- ~ Prosecco



### Dissetante e aromatico

È una rivisitazione moderna ed elegante del Mojito, ad opera di una barlady americana durante i primi anni 2000.

L'intuizione di utilizzare un rum invecchiato diede la denominazione "Old" (vecchio).

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Rum e Cachaca

## Pina Colada

- ~ Rum chiaro
- ~ Estratto di ananas
- ~ Latte di cocco
- ~ Succo di lime
- ~ Sale



### Dolce, setoso e corposo

È uno dei cocktail più bevuti d'estate.

Il suo nome significa "ananas colato".

La prima ricetta, si dice sia stata realizzata da un pirata portoricano cercando di creare un mix di ingredienti per dare una carica in più alla sua ciurma.

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸

Drink a base Rum e Cachaca  
**Ti Punch**

- ~ Rum agricolo
- ~ Succo di lime
- ~ Zucchero



**Forte e aromatico**

Più che un cocktail è il modo di bere Rum, tipico dei Caraibi francesi.

La scelta del Rum è fondamentale, si utilizzano Rum provenienti dalla canna da zucchero con un grado alcolico minimo di 50°.

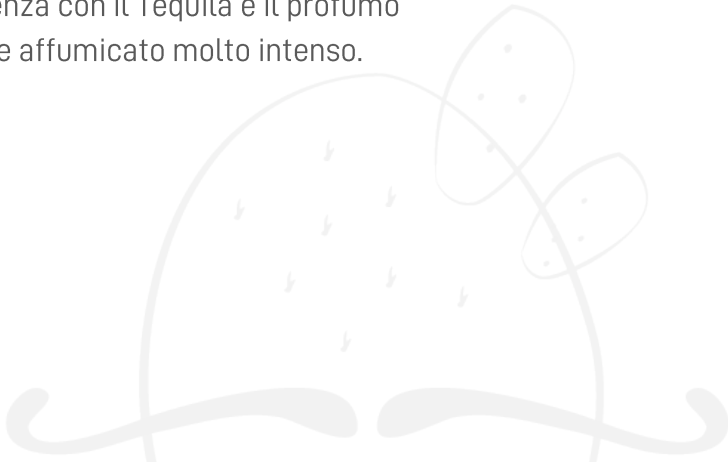
Gli ingredienti vengono serviti separatamente in modo tale che il cliente lo possa bilanciare in base ai propri gusti.

TENORE ALCOLICO 

# Tequila e Mezcal

Il **Tequila** è un distillato di agave, originario del Messico.

Il **Mezcal** è un distillato di agave prodotto nello stato di Oaxaca. La differenza con il Tequila è il profumo e il sapore affumicato molto intenso.





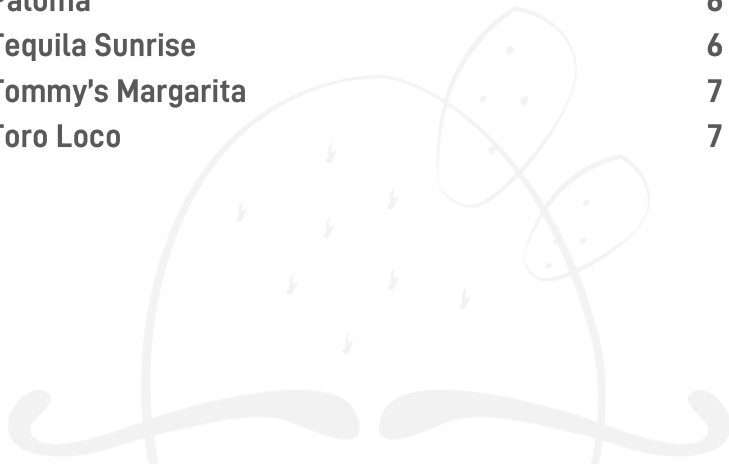
I drink a base Tequila e Mezcal sono facilmente riconoscibili per i loro sentori erbacei e freschi.

Accompagnano bene qualsiasi tipo d'occasione.

Per gli amanti dei sapori affumicati,

è possibile sostituire il Tequila con il Mezcal.

~ Batanga	6
~ Margarita	6
~ Naked and Famous	7
~ Paloma	6
~ Tequila Sunrise	6
~ Tommy's Margarita	7
~ Toro Loco	7



Drink a base Tequila e Mezcal  
**Batanga**

- ~ Tequila Jose Cuervo Tradicional
- ~ Succo di lime
- ~ Coca cola
- ~ Sale

**Morbido e frizzante**

Venne creato nel 1961 in Messico dal bartender Don Javier, noto per il rito dell'utilizzo di un coltello al posto del solito cucchiaino per mescolare i suoi drink.

TENORE ALCOLICO 



Drink a base Tequila e Mezcal

## Margarita

- ~ Tequila Jose Cuervo Tradicional
- ~ Liquore all'arancia
- ~ Succo di lime
- ~ Sale



### Aspro, secco ed equilibrato

Il cocktail più famoso della miscelazione messicana.

Inizialmente la bordatura di sale, si dice, servisse a tenere lontani i "mosquitos" dal bicchiere; successivamente si è dedotto che il contrasto del sale con il Tequila e il lime fosse un ottimo abbinamento.

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Tequila e Mezcal

## Naked and Famous

- ~ Mezcal 400 Conejos
- ~ Chartreuse giallo
- ~ Aperol
- ~ Succo di lime



### Rinfrescante, aromatico e dolciastro

Nasce nel 2011 a New York.

Il nome che tradotto significa "Nudo e Famoso",  
è dovuto all'assenza di decorazioni  
e la sua rapida popolarità.

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Tequila e Mezcal

## Paloma

- ~ Tequila Jose Cuervo Tradicional
- ~ Succo di lime
- ~ Sciroppo di agave
- ~ Soda al pompelmo
- ~ Sale



### Dissetante, agrumato ed elegante

"Il Paloma sta ai messicani come il Gin Tonic sta agli inglesi".

Il luogo in cui è nato è lo stato messicano di Jalisco, famoso per la produzione del Tequila.

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Tequila e Mezcal

## Tequila Sunrise

- ~ Tequila Jose Cuervo Tradicional
- ~ Succo di arancia
- ~ Granatina



### Fruttato e lungo

Sunrise, che significa alba, è dovuto alle sfumature di colori che il succo di arancia e la granatina donano al cocktail.

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Tequila e Mezcal

## Tommy's Margarita

- ~ Tequila Jose Cuervo Tradicional
- ~ Sciroppo di agave
- ~ Succo di lime



### Rotondo, deciso e fresco

Creato nel 1990 da Julio Barmejo, che ebbe l'idea di fare una variante del Margarita, sostituendo il liquore all'arancia con lo sciroppo di agave.

Fu creato nel locale di famiglia il Tommy's Restaurant a San Francisco specializzato in distillati di agave.

Nel 2003 Julio viene nominato Ambasciatore del Tequila per gli Stati Uniti.

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Tequila e Mezcal

## Toro Loco

~ Mezcal 400 Conejos

~ Liquore al caffè



### Affumicato e amaricante

Questo drink è un ottimo after dinner.

È una rivisitazione del Black Russian, si differenzia da quest'ultimo, sostituendo la Vodka con il Mezcal, donando al drink note affumicate e intense.

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸



# Vodka

La Vodka è il distillato di cereali o patate tradizionale dell'est europeo.

Trasparente come l'acqua.

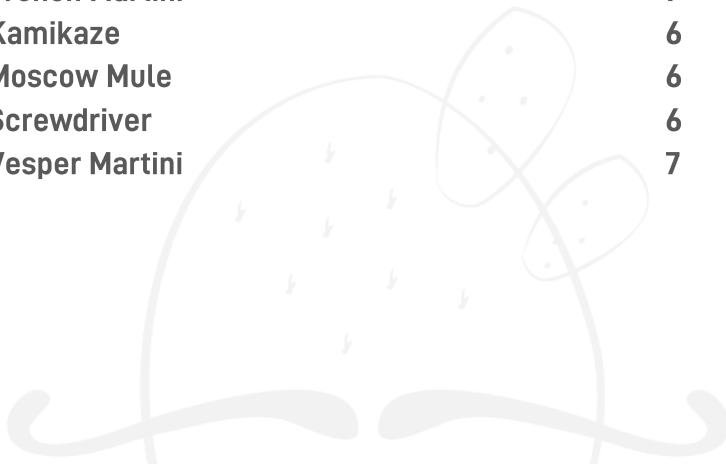
È molto versatile grazie alla sua delicatezza sia nel sapore che nell'odore.



I drink a base Vodka hanno segnato la storia della miscelazione degli anni '80 e '90.

Per questo motivo sono facilmente abbinabili a serate danzanti o aperitivi in compagnia.

~ <b>Black Russian</b>	<b>6</b>
~ <b>Bloody Mary</b>	<b>7</b>
~ <b>Cape Codder</b>	<b>6</b>
~ <b>Cosmopolitan</b>	<b>7</b>
~ <b>Espresso Martini</b>	<b>6</b>
~ <b>French Martini</b>	<b>7</b>
~ <b>Kamikaze</b>	<b>6</b>
~ <b>Moscow Mule</b>	<b>6</b>
~ <b>Screwdriver</b>	<b>6</b>
~ <b>Vesper Martini</b>	<b>7</b>



Drink a base Vodka  
**Black Russian**

- ~ Vodka
- ~ Liquore al Caffè

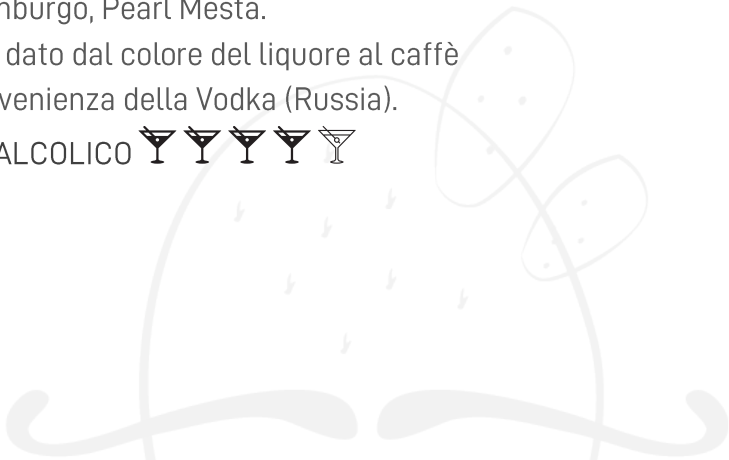
**Aromatico e deciso**

Nasce intorno al 1949.

Dedicato all'ambasciatrice statunitense  
in Lussemburgo, Pearl Mesta.

Il nome è dato dal colore del liquore al caffè  
e alla provenienza della Vodka (Russia).

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸



Drink a base Vodka

## Bloody Mary

- ~ Vodka
- ~ Succo di pomodoro
- ~ Succo di limone
- ~ Sale e Pepe
- ~ Salsa Worcestershire
- ~ Tabasco e Sedano



### Speziato e corroborante

Diverse leggende sono legate alla nascita di questo cocktail la più conosciuta è quella dedicata a Mary I Tudor d'Inghilterra, rinominata appunto "Bloody Mary" (Mary la sanguinaria) dovuto al suo modo di governare molto violento.

Negli USA è un drink molto popolare, bevuto soprattutto durante le mattinate post sbornia.

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Vodka

## Cape Coddler

- ☿ Vodka
- ☿ Succo di cranberry
- ☿ Succo di lime



### Fruttato e aspro

Il cocktail fu inventato da una cooperativa agricola americana, specializzata nella coltivazione di mirtilli e ribes.

Nato con lo scopo di divulgare il consumo di succo di cranberry (mirtillo rosso americano).

TENORE ALCOLICO ☿☿☿☿☿

Drink a base Vodka

# Cosmopolitan

- ☞ Vodka
- ☞ Liquore all'arancia
- ☞ Succo di limone
- ☞ Succo di cranberry



## Agrumato e fruttato

Cocktail nato intorno agli anni '30 ma divenuto popolare, con la ricetta che oggi conosciamo, tra gli anni '80/'90.

È reso celebre grazie a Madonna che lo reputa il suo cocktail preferito e dalla forte presenza nella serie "Sex and the City".

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸

Drink a base Vodka

## Espresso Martini

- ☿ Vodka
- ☿ Caffè espresso
- ☿ Zucchero
- ☿ Liquore al caffè



### Intenso e vellutato

È un ottimo dopo cena e si può definire un caffè shakerato alcolico.

È nato intorno agli anni '80, a Londra, dalla richiesta di una modella che ordinò al barman qualcosa che potesse svegliarla con la frase "Wake me up and then fuck me up". Il barman non svelò mai l'identità della modella ma disse che divenne celebre e famosa.

TENORE ALCOLICO ☿☿☿☿☿

Drink a base Vodka

## French Martini

- ~ Vodka
- ~ Liquore al lampone
- ~ Estratto di ananas



### Fruttato ed elegante

Questo cocktail nasce a New York negli anni '80. Il nome "French" è dato dall'utilizzo diffuso dello Chambord (liquore francese ai lamponi) nella sua preparazione; mentre "Martini" era la denominazione data, in quegli anni, a molti cocktail serviti in coppa, senza l'obbligo di utilizzare il vermouth omonimo.

TENORE ALCOLICO 



Drink a base Vodka

## Kamikaze

- ☞ Vodka
- ☞ Liquore all'arancia
- ☞ Succo di limone



### Secco e agrumato

La prima ricetta, si narra, che fu creata durante la Seconda Guerra Mondiale in un bar di militari americani, in Giappone.

Il nome viene attribuito ai piloti suicidi, che fecero molti attacchi nell'ultimo periodo della guerra.

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Vodka

## Moscow Mule

- ~ Vodka
- ~ Succo di lime
- ~ Ginger beer



### Dissetante, pungente e fresco

La nascita di questo drink avviene in America intorno agli anni '40, grazie a tre persone: un venditore di Vodka Smirnoff, un proprietario di bar che produceva la sua ginger beer e un commerciante che doveva liberarsi di uno stock gigantesco di tazze di rame.

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Vodka  
**Screwdriver**

~ Vodka

~ Succo d'arancia

**Persistente e dissetante**

Tradotto in italiano vuol dire "cacciavite".

Il nome deriva dal fatto che negli anni '50, si racconta di alcuni tecnici americani infiltrati nei Balcani che mescolavano questi due ingredienti con dei cacciavite.

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸



Drink a base Vodka

## Vesper Martini

- ~ Vodka Nemiroff
- ~ Gin
- ~ Lillet Blanc



### Secco e deciso

È il cocktail martini reso celebre dalla frase di James Bond: "agitato non mescolato".

Prende il nome da Vesper Lynd, la donna di cui l'agente segreto è innamorato nel romanzo "Casino Royale".

TENORE ALCOLICO 

# Whiskey e Whisky

Il Whiskey è un distillato di cereali invecchiato in botti di legno.  
La parola cambia in base alla provenienza:

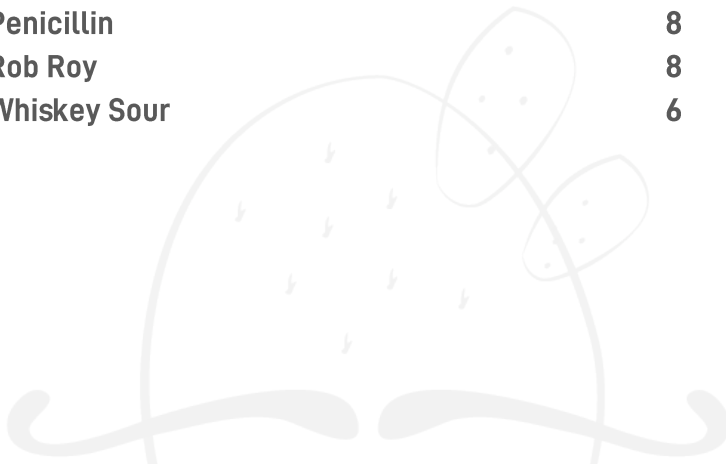
**Whiskey** è generalmente usata per indicare quelli distillati in Irlanda e negli Stati Uniti

**Whisky** sono quelli distillati in Canada e in Scozia.



I drink a base Whiskey e Whisky  
sono prediletti da palati più esigenti  
sia per il tenore alcolico che per il gusto deciso  
che questo distillato dona ai cocktail.

🍷	<b>Blood and Sand</b>	<b>8</b>
🍷	<b>Boulevardier</b>	<b>7</b>
🍷	<b>Godfather</b>	<b>6</b>
🍷	<b>Manhattan</b>	<b>7</b>
🍷	<b>Mint Julep</b>	<b>7</b>
🍷	<b>Old Fashioned</b>	<b>7</b>
🍷	<b>Penicillin</b>	<b>8</b>
🍷	<b>Rob Roy</b>	<b>8</b>
🍷	<b>Whiskey Sour</b>	<b>6</b>



Drink a base Whiskey e Whisky

## Blood and Sand

- ~ Scotch Whisky
- ~ Vermouth rosso
- ~ Succo di arancia rossa
- ~ Cherry



### Complesso e corposo

Il cocktail è ispirato all'omonimo film del mito castellanetano, Rodolfo Valentino, basato su una novella spagnola del 1909.

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Whiskey e Whisky

## Boulevardier

- ~ Whiskey Woodford Reserve
- ~ Vermouth rosso
- ~ Bitter Fusetti



### Amaricante e intenso

È una rivisitazione del Negroni, dove il whiskey sostituisce il gin.

L'idea è del noto barman Harry MC Elhone che l'ha ideato per uno scrittore della testata giornalistica francese Boulevardier.

TENORE ALCOLICO 



Drink a base Whiskey e Whisky

## Godfather

☞ Scotch Whisky

☞ Amaretto



### Dolciastro e forte

Ci sono alcune leggende legate alla nascita di questo cocktail, quella che ci piace raccontare è quella di un barman italo-americano che durante gli anni '50 a Los Angeles, dedicò questo cocktail a famosi gangster che frequentavano il suo locale.

TENORE ALCOLICO ☹☹☹☹☹

Drink a base Whiskey e Whisky

## Manhattan

- ~ Whiskey
- ~ Vermouth rosso
- ~ Maraschino
- ~ Angostura



### Rotondo e aromatico

L'origine del cocktail è legata ad un banchetto organizzato dalla mamma di Winston Churchill, a favore di un candidato politico presso il Manhattan Club di New York nel 1874.

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Whiskey e Whisky

## Mint Julep

- 🍷 Whiskey Woodford Reserve
- 🍷 Zucchero
- 🍷 Foglie di menta



### Fresco e dissetante

Ogni anno nella regione americana Kentucky, (famosa per la produzione di Bourbon) vengono serviti circa 120.000 Mint Julep in due giorni perché è il cocktail ufficiale del Kentucky Derby, una corsa di cavalli.

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸

Drink a base Whiskey e Whisky

## Old Fashioned

- ☞ Whiskey Woodford Reserve
- ☞ Zolletta di zucchero
- ☞ Angostura



### Definito e aromatico

È uno dei drink patriarca della miscelazione. Nato verso la fine del 1800, negli Stati Uniti dalle abitudini della maggior parte dei bevitori americani che erano solito chiedere: un Whiskey alla vecchia maniera, da qui il nome Old Fashioned.

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸

Drink a base Whiskey e Whisky

## Penicillin

- ~ The Famous Grouse Scotch Whisky
- ~ Single malt Whisky
- ~ Miele
- ~ Succo di limone
- ~ Zenzero



### Fresco, affumicato e pungente

Il Penicillin è dedicato allo scienziato Alexander Fleming, scopritore della penicillina.

Il barman che l'ha creato ha voluto utilizzare ingredienti con benefici per il corpo così da avere un richiamo con la penicillina.

TENORE ALCOLICO 

Drink a base Whiskey e Whisky

## Rob Roy

- 🍷 Scotch Whisky
- 🍷 Vermouth rosso
- 🍷 Angostura

### Intenso e affumicato

È l'omaggio all'eroe Robert Mc Gregor, detto Rob Roy, un gangster considerato una sorta di Robin Hood di Scozia, ecco perché l'utilizzo del whisky scozzese.

TENORE ALCOLICO 🍸🍸🍸🍸🍸



Drink a base Whiskey e Whisky

## Whiskey Sour

- ~ Whiskey Woodford Reserve
- ~ Succo di limone
- ~ Zucchero
- ~ \*Albume pastorizzato (opzionale)



### Armonioso e vellutato

La prima ricetta si trova nel libro di cocktail di Jerry Thomas del 1862, con una struttura diversa da quella odierna, che è stata creata da un barman inglese, in Cile, dieci anni dopo.

TENORE ALCOLICO 

Con questo omaggio alla miscelazione classica,  
speriamo di avervi fatto immergere nel vero mondo dei cocktail,  
quello legato ad aneddoti e grandi personaggi,  
dove il cocktail è una filosofia di vita  
che va ben oltre una bevanda alcolica.

Un libro nato dalla passione e ricerca  
per questo mondo a noi molto caro,  
troppe volte bistrattato ma che in realtà ha un animo nobile  
e una storia piena di cultura e fascino.

Siamo qui per scrivere, in simbiosi con voi,  
pagine di storia legate alla miscelazione  
made in Sud.

Cheers!

**Lo staff di Simbiosi**

