



INTERNATIONAL BARTENDERS ASSOCIATION

I COCKTAIL IBA 2020

La nuova edizione dei **cocktail IBA 2020** è la 6° versione ufficiale. A distanza di 59 anni dalla prima formulazione del **ricettario IBA** datata 1961, questa ultima edizione sembra mettere d'accordo tutti. Il ricettario mantiene la precedente struttura, che suddivide i cocktail in tre categorie:

The Unforgettables, Contemporary Classics e New Era Drinks.

I cocktail IBA 2020 sono 90, ai quali vanno aggiunte **10 ricette ufficiali**, in quanto varianti di drink già presenti. Sono menzionati **Caipiroska** e **Caipirissima** come variante della Caipirinha; il **Tom Collins** risulta la variante del John Collins. Sono inoltre menzionati **Puccini, Rossini** e **Tintoretto** come versioni differenti del Bellini. La ricetta dello Spritz, che perde l'appellativo di "Veneziano", è contemplata anche con Campari, Select o Cynar in luogo dell'Aperol. Il **White Russian** è la versione con con panna del Black Russian; il **Kir Royal** è il Kir con l'uso di Champagne.

Vanno segnalate inoltre alcune eccellenti uscite e molti nuovi ingressi, segno che la lista dei cocktail IBA 2020 è un documento che mantiene un forte contatto con la realtà attuale del mondo della miscelazione.

BARTENDER



The Unforgettables

ALEXANDER

Ingredienti

30 ml | 1 oz Cognac
30 ml | 1 oz Crema di Cacao (scura)
30 ml | 1 oz Crema di latte

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e versare nel bicchiere attraverso lo strainer

Guarnizione

Noce moscata grattugiata

AMERICANO

Ingredienti

30 ml | 1 oz Bitter Campari
30 ml | 1 oz Sweet Red Vermouth
Splash Soda Water

Tecnica

Stir

Bicchiere

Old fashioned

Preparazione

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio
Mescolare delicatamente

Guarnizione

Mezza fetta d'arancia e scorza di limone

ANGEL FACE

Ingredienti

30 ml | 1 oz Gin
30 ml | 1 oz Apricot Brandy
30 ml | 1 oz Calvados

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e versare nel bicchiere attraverso lo strainer

Guarnizione

Nessuna

AVIATON

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Gin
15 ml | 1/2 oz Maraschino Liqueur
15 ml | 1/2 oz succo di limone fresco
1 barspoon Crème de Violette

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e versare nel bicchiere attraverso lo strainer

Guarnizione

Ciliegia maraschino (opzionale)

BETWEEN THE SHEETS

Ingredienti

30 ml | 1 oz Rum bianco
30 ml | 1 oz Cognac
30 ml | 1 oz Triple Sec
20 ml | 3/4 oz succo di limone fresco

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Nessuna

BOULEVARDIER

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Bourbon o Rye Whiskey
30 ml | 1 oz Bitter Campari
30 ml | 1 oz Sweet Red Vermouth

Tecnica

Stir and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio
Mescolare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Scorza d'arancia (o scorza di limone)

BRANDY CRUSTA

Ingredienti

52,5 ml | 1 3/4 oz Brandy
7,5 ml | 1/4 oz Maraschino Luxardo
1 baspoon Curacao
15 ml | 1/2 oz succo di limone fresco
1 barspoon sciroppo di zucchero
2 Dashes Aromatic Bitters

Tecnica

Stir and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio
Mescolare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Crustas di zucchero bianco intorno al bordo del bicchiere. Posizionare la buccia di arancia / limone all'interno del bicchiere

CASINO

Ingredienti

40 ml | 1 1/4 oz Old Tom Gin
10 ml | 1/4 oz Maraschino Liqueur
10 ml | 1/4 oz succo di limone fresco
2 Dashes Orange Bitters

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Mescolare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Scorza di limone e ciliegia al maraschino

CLOVER CLUB

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Gin
15 ml | 1/2 oz sciroppo di lampone
15 ml | 1/2 oz succo di limone fresco
30 ml | 1 oz albume d'uovo

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Mescolare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Lampone

DAIQUIRI

Ingredienti

60 ml | 2 oz Rum cubano bianco
20 ml Fsucco di limone fresco
2 barspoons zucchero fine

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Mescolare, agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Nessuna

DRY MARTINI

Ingredienti

60 ml | 2 oz Gin
10 ml | 1/4 oz Dry Vermouth

Tecnica

Stir and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio
Mescolare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Spremere la buccia del limone o olive verdi

GIN FIZZ

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Gin
30 ml | 1 oz succo di limone fresco
10 ml | 1/4 oz sciroppo di zucchero
Splash Soda Water

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Tumbler

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio ad eccezione della soda
Mescolare, agitare e versare nel bicchiere attraverso lo strainer e aggiungere il top di soda

Guarnizione

Fetta di limone (o scorza di limone)

HANKY PANKY

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz London Dry Gin
45 ml | 1 1/2 oz Sweet Red Vermouth
7.5 ml | 1/4 oz Fernet Branca

Tecnica

Stir and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio
Mescolare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Scorza d'arancia

JONH COLLINS

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Gin
30 ml | 1 oz succo di limone fresco
15 ml | 1/2 oz sciroppo di zucchero
60 ml | 2 oz Soda Water

Tecnica

Stir

Bicchiere

Highball

Preparazione

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio e mescolare

Guarnizione

Fetta di limone e ciliegia maraschino

Variante: TOM COLLINS con old tom gin invece di gin

LAST WORD

Ingredienti

22.5 ml | 3/4 oz Gin
22.5 ml | 3/4 oz Chartreuse verde
22.5 ml | 3/4 oz Maraschino Liqueur
22.5 ml | 3/4 oz succo di limone fresco

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Mescolare, agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Nessuna

MANHATTAN

Ingredienti

50 ml | 1 3/4 oz Rye Whiskey
20 ml | 3/4 oz Sweet Red Vermouth
1 dash Angostura Bitters

Tecnica

Stir and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio
Mescolare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Ciliegina al maraschino

MARTINEZ

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz London Dry Gin
45 ml | 1 1/2 oz Sweet Red Vermouth
1 barspoon Maraschino Liqueur
2 Dashes Orange Bitters

Tecnica

Stir and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio
Mescolare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Scorza di limone spremuta

MARY PICKFORD

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Rum bianco
45 ml | 1 1/2 oz succo di ananas fresco
7.5 ml | 1/4 oz Maraschino Liqueur
5 ml | 1/4 oz Grenadine Syrup

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Mescolare, agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Nessuna

MONKEY GLAND

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Rum bianco
45 ml | 1 1/2 oz succo di ananas fresco
7.5 ml | 1/4 oz Maraschino Liqueur
5 ml | 1/4 oz Grenadine Syrup

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Mescolare, agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Nessuna

NEGRONI

Ingredienti

30 ml | 1 oz Gin
30 ml | 1 oz Bitter Campari
30 ml | 1 oz Sweet Red Vermouth

Tecnica

Stir

Bicchiere

Old fashioned

Preparazione

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio e mescolare

Guarnizione

Mezza fetta d'arancia

OLD FASHIONED

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Bourbon o Rye Whiskey
1 zolletta di zucchero
Dashes Angostura Bitters
Dashes acqua naturale

Tecnica

Stir

Bicchiere

Old fashioned

Preparazione

Inserire la zolletta di zucchero nel bicchiere e versare dell'acqua naturale
Sciogliere lo zucchero aiutandosi con un muddle
Versare il ghiaccio e il Bourbon, mescolare delicatamente

Guarnizione

Fetta d'arancia e ciliegina al maraschino

PARADISE

Ingredienti

30 ml | 1 oz Gin
20 ml | 3/4 oz Apricot Brandy
15 ml | 1/2 oz succo di limone fresco

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Nessuna

PLANTER'S PUNCH

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Jamaican Rum
15 ml | 1/2 oz succo di lime
30 ml | 1 oz succo di zucchero di canna

Tecnica

Build

Bicchiere

Tumbler (op. bicchiere di terracotta)

Preparazione

Versare gli ingredienti nel bicchiere

Guarnizione

Fetta d'arancia

Nota: a discrezione, si aggiunge acqua, ghiaccio o succhi

PORTO FLIP

Ingredienti

15 ml | 1/2 oz Brandy
45 ml | 1 1/2 oz Porto rosso
10 ml | 1/4 oz tuorlo d'uovo

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Noce moscata grattugiata

RAMOS FIZZ

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Gin
15 ml | 1/2 oz succo di lime fresco
15 ml | 1/2 oz succo di limone fresco
30 ml | 1 oz sciroppo di zucchero
60 ml | 2 oz panna
30ml | 1 oz albume d'uovo
3 Dashes acqua di fiori di rosa
2 Drops estratto di vaniglia
Soda Water

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare tutti gli ingredienti tranne la soda in uno shaker con ghiaccio, agitare per due minuti, filtrare due volte in un bicchiere, versare nuovamente la bevanda nello shaker e agitare energicamente senza ghiaccio per un minuto

Versare in un bicchiere highball, rabboccare con soda

Guarnizione

Nessuna

RUSTY NAIL

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Scotch Whisky
25ml | 3/4 oz Drambuie

Tecnica

Stir

Bicchiere

Old fashioned

Preparazione

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio

Mescolare delicatamente

Guarnizione

Scorza di limone

SAZERAC

Ingredienti

50 ml | 1 3/4 oz Cognac
10 ml | 1/4 oz Assenzio
1 zolletta di zucchero
2 Dashes Peychaud's Bitters

Tecnica Stir and strain

Bicchiere Old fashioned

Preparazione

Sciacquare il bicchiere con l'assenzio, aggiungere ghiaccio tritato e metterlo da parte

Mescolare gli ingredienti rimanenti con ghiaccio in un bicchiere

Eliminare il ghiaccio e l'eventuale assenzio in eccesso, filtrare attraverso lo strainer nel bicchiere

Guarnizione

Scorza di limone

SIDECAR

Ingredienti

50 ml | 1 3/4 oz Cognac
20 ml | 3/4 oz Triple Sec
20 ml | 3/4 oz succo di limone fresco

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Nessuna

STINGER

Ingredienti

50 ml | 1 3/4 oz Cognac
20 ml | 3/4 oz crema di menta bianca

Tecnica

Stir and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio
Mescolare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Foglie di menta (facoltativa)

TUXEDO

Ingredienti

30 ml | 1 oz Old Tom Gin
30 ml | 1 oz Dry Vermouth
1/2 barspoon Maraschino Liqueur
1/4 barspoon Assenzio
3 Dashes Orange Bitters

Tecnica

Stir and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio
Mescolare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Scorza di limone, ciliegina al maraschino

VIEUX CARRE'

Ingredienti

30 ml | 1 oz Rye Whiskey
30 ml | 1 oz Cognac
30 ml | 1 oz Sweet Vermouth
1 barspoon Bénédictine
2 Dashes Peychaud's Bitters

Tecnica

Stir and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio
Mescolare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Scorza di arancia, ciliegia al maraschino

WHISKEY SOUR

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Bourbon Whiskey
25 ml | 3/4 oz succo di limone fresco
20 ml | 3/4 oz sciroppo di zucchero
30 ml | 1 oz albume d'uovo

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Mescolare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Mazza fetta di arancia (o scorza di arancia), ciliegia al maraschino

Nota: se servito on the rocks, usare un old fashioned colmo di ghiaccio

WHITE LADY

Ingredienti

40 ml | 1 1/4 oz Gin
30 ml | 1 oz Triple Sec
20 ml | 3/4 oz succo di limone fresco

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Nessuna

Contemporary Classics

BELLINI

Ingredienti

100 ml | 3 1/4 oz Prosecco

50 ml | 1 3/4 oz purea di pesche bianche

Tecnica

Mix and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio

Mescolare e versare nel bicchiere raffreddato

Guarnizione

Nessuna

Varianti:

PUCCHINI – succo di mandarino fresco

ROSSINI – purea di fragola fresca

TINTORETTO – succo di melograno fresco

BLACK RUSSIAN

Ingredienti

50 ml | 1 3/4 oz Vodka

20 ml | 3/4 oz liquore al caffè

Tecnica

Stir

Bicchiere

Old fashioned

Preparazione

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio

Mescolare lentamente

Guarnizione

Nessuna

Varianti:

WHITE RUSSIAN – Versare un top di panna fresca e mescolare lentamente

BLOODY MARY

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Vodka
90 ml | 3 oz succo di pomodoro
15 ml | 1/2 oz succo di limone fresco
2 dashes Worcestershire Sauce
Tabasco, Celery Salt, Pepper (a piacere)

Tecnica

Stir

Bicchiere

Highball

Preparazione

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio
Mescolare lentamente

Guarnizione

Gambo di sedano e fetta di limone

Nota: se servito senza ghiaccio, versare gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio e versare in un bicchiere rock

CAIPIRINHA

Ingredienti

60 ml | 2oz Cachaça
1 Lime tagliato a fettine
4 Teaspoons zucchero di canna bianco

Tecnica

Muddle

Bicchiere

Old fashioned

Preparazione

Mettere lo zucchero e il lime nel bicchiere e pestare delicatamente
Riempire il bicchiere con ghiaccio e versare la Cachaca
Mescolare delicatamente

Guarnizione

Nessuna

Varianti:

CAIPIROSKA – Vodka invece di Cachaca

CAIPIRISSIMA – Rum invece di Cachaca

CHAMPAGNE COCKTAIL

Ingredienti

90 ml | 3 oz Champagne freddo
10 ml | 1/4 oz Cognac
2 dashes Angostura bitters
gocce di Grand Marnier (optional)
1 zolletta di zucchero

Tecnica

Build

Bicchiere

Flute

Preparazione

Mettere lo zucchero e le gocce di bitters nel bicchiere
Aggiungere il Cognac e versare lentamente lo Champagne

Guarnizione

Scorza d'arancia e ciliegia al maraschino

CORPSE REVIVER #2

Ingredienti

30 ml | 1 oz Gin
30 ml | 1 oz Cointreau
30 ml | 1 oz Lillet Blanc
30 ml | 1 oz succo di limone fresco
1 dash Assenzio

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Scorza d'arancia

COSMOPOLITAN

Ingredienti

40 ml | 1 1/4 oz Vodka Citron
15 ml | 1/2 oz Cointreau
15 ml | 1/2 oz succo di limone fresco
30 ml | 1 oz succo di mirtili

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e versare nel bicchiere attraverso lo strainer

Guarnizione

Fetta di limone

CUBA LIBRE

Ingredienti

50 ml | 1 1/4 oz Rum chiaro cubano

100 ml | 3 1/4 oz Coca Cola

10 ml | 1/4 oz succo di lime fresco

Tecnica

Stir

Bicchiere

Highball

Preparazione

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio

Mescolare delicatamente

Guarnizione

Fetta di lime

FRENCH 75

Ingredienti

30 ml | 1 oz Gin

15 ml | 1/2 oz succo di limone fresco

15 ml | 1/2 oz sciroppo di zucchero

60 ml | 2 oz Champagne

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio ad eccezione dello Champagne

Agitare e versare nel bicchiere attraverso lo strainer

Aggiungere lo Champagne e mescolare delicatamente

Guarnizione

Nessuna

FRENCH CONNECTION

Ingredienti

35 ml | 1 oz Cognac

35 ml | 1 oz Amaretto

Tecnica

Stir

Bicchiere

Old fashioned

Preparazione

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio

Mescolare delicatamente

Guarnizione

Nessuna

GOLDEN DREAM

Ingredienti

20 ml | 3/4 oz Galliano
20 ml | 3/4 oz Triple Sec
20 ml | 3/4 oz succo di arancia fresco
10 ml | 1/4 oz crema di latte

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare rapidamente per alcuni secondi e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Nessuna

GRASSHOPER

Ingredienti

20 ml | 3/4 oz Crème de Cacao (White)
20 ml | 3/4 oz Crème de Menthe (Green)
20 ml | 3/4 oz Fresh Cream

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare rapidamente per alcuni secondi e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Nessuna (o foglie di menta)

HEMINGWAY SPECIAL

Ingredienti

60 ml | 2 oz Rum
40 ml | 1 1/4 oz succo di pomplemo
15 ml | 1/2 oz Maraschino
15 ml | 1/2 oz succo di lime fresco

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare rapidamente per alcuni secondi e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Nessuna

HORSE'S NECK

Ingredienti

40 ml | 1 1/4 oz Cognac
120 ml | 4 oz Ginger Ale
Dash Angostura Bitters (opzionale)

Tecnica

Stir

Bicchiere

Highball

Preparazione

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio
Mescolare delicatamente

Guarnizione

Scorza di limone a spirale

IRISH COFFEE

Ingredienti

50 ml | 1 3/4 oz Irish Whiskey
120 ml | 4 oz caffè caldo
50 ml | 1 3/4 crema di latte fresca
1 teaspoon zucchero

Tecnica

Build

Bicchiere

Irish coffee glass

Preparazione

Versare il caffè caldo nel bicchiere
Aggiungere zucchero e Whiskey e mescolare fino alla dissoluzione
Versare la crema sul retro di un cucchiaio tenuto appena sopra la superficie del caffè
Lo strato di crema galleggerà sul caffè senza mescolarsi

Guarnizione

Nessuna

KIR

Ingredienti

90 ml | 3 oz vino bianco secco
10 ml | 1/4 oz Crème de Cassis

Tecnica

Build

Bicchiere

Flute

Preparazione

Versare la Creme nel bicchiere e aggiungere il vino

Guarnizione

Nessuna

Varianti:

KIR ROYAL – Champagne invece del vino

LONG ISLAND ICED TEA

Ingredienti

15 ml | 1/2 oz Vodka
15 ml | 1/2 oz Tequila
15 ml | 1/2 oz Rum bianco
15 ml | 1/2 oz Gin
15 ml | 1/2 oz Cointreau
25 ml | 3/4 oz succo di limone
30 ml | 1 oz sciroppo di zucchero
Top Cola

Tecnica

Stir

Bicchiere

Highball

Preparazione

Versare gli ingredienti nel bicchiere e chiudere con il top di cola

Mescolare delicatamente

Guarnizione

Nessuna (o fetta di limone)

MAI TAI

Ingredienti

30 ml | 1 oz Jamaican Rum ambrato
30 ml | 1 oz Martinique Rum di melassa
15 ml | 1/2 oz Orange Curacao
15 ml | 1/2 oz sciroppo di orzata (Almond)
30 ml | 1 oz succo di limone fresco
7.5 ml | 1/4 oz sciroppo di zucchero

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Highball (o double rock)

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Agitare e versare nel bicchiere

Guarnizione

Fetta di ananas, foglie di menta e scorza di lime

MARGARITA

Ingredienti

50 ml | 1 3/4 oz Tequila 100% Agave
20 ml | 3/4 oz Triple Sec
15 ml | 1/2 oz succo di lime fresco

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer.

Guarnizione

Crustas di sale intorno al 1/2 bordo del bicchiere

MIMOSA

Ingredienti

75 ml | 2 1/2 oz succo d'arancia fresco

75 ml | 2 1/2 oz Prosecco

Tecnica

Stir

Bicchiere

Flute

Preparazione

Versare gli ingredienti nel bicchiere e mescolare delicatamente

Guarnizione

Fetta d'arancia (facoltativa)

MINT JULEP

Ingredienti

60 ml | 2 oz Bourbon Whiskey

4 foglie menta fresca

1 teaspoon zucchero

2 teaspoon acqua

Tecnica

Muddle

Bicchiere

Highball / Coppa in acciaio

Preparazione

Pestare delicatamente la menta, lo zucchero e l'acqua all'interno del bicchiere tramite il muddler
Introdurre il ghiaccio spaccato e versare il bourbon, mescolare gentilmente sino a quando il bicchiere non sia ghiacciato

Guarnizione

Rametto di menta

MOJITO

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Rum cubano bianco

20 ml | 3/4 oz succo di lime fresco

6 foglie di menta

2 teaspoon zucchero di canna bianco

Soda Water

Tecnica

Stir

Bicchiere

Highball

Preparazione

Versare la menta, il lime e lo zucchero nel bicchiere
Aggiungere la soda e riempire il bicchiere con ghiaccio
Versare il rum, il top di soda e mescolare delicatamente

Guarnizione

Rametto di menta e fetta di lime

MOSCOW MULE

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Smirnoff Vodka

120 ml | 4 oz Ginger Beer

10 ml | 1/4 oz succo di lime fresco

Tecnica

Stir

Bicchiere

Rock / Mule mug

Preparazione

Versare la vodka e ginger beer nel bicchiere

Aggiungere il succo di lime e mescolare

Guarnizione

Fetta di lime

PINA COLADA

Ingredienti

50 ml | 1 3/4 oz White Rum

30 ml | 1 oz latte di cocco

50 ml | 1 3/4 oz succo di ananas fresco

Tecnica

Blender

Bicchiere

Hurricane

Preparazione

Versare gli ingredienti nel blender, frullare e versare nel bicchiere

Guarnizione

Fetta di ananas, ciliegina al maraschino

PISCO SOUR

Ingredienti

60 ml | 2 oz Pisco

30 ml | 1 oz succo di limone fresco

20 ml | 3/4 oz sciroppo di zucchero

1 albume d'uovo

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Flute / Calice

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio

Agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Alcune gocce di Amargo bitters

SEA BREEZE

Ingredienti

40 ml | 1 1/4 oz Vodka
120 ml | 4 oz succo di mirtilli
30 ml | 1 oz succo di pomplemo

Tecnica

Build

Bicchiere

Highball

Preparazione

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio

Guarnizione

Scorza di arancia e ciliegina al maraschino

SEX ON THE BEACH

Ingredienti

40 ml | 1 1/4 oz Vodka
20 ml | 3/4 oz Peach Schnapps
40 ml | 1 1/4 oz succo d'arancia fresco
40 ml | 1 1/4 oz succo di mirtilli

Tecnica

Build

Bicchiere

Highball

Preparazione

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio

Guarnizione

Fetta d'arancia

SINGAPORE SLING

Ingredienti

30 ml | 1 oz Gin
15 ml | 1/2 oz Cherry liqueur
7.5 ml | 1/4 oz Cointreau
7.5 ml | 1/4 oz DOM Bénédictine
120 ml | 4 oz succo di ananas fresco
15 ml | 1/2 oz succo di lime fresco
10 ml | 1/4 oz sciroppo di granatina
dash Angostura bitters

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Highball

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e versare nel bicchiere attraverso lo strainer

Guarnizione

Fetta di ananas e ciliegina al maraschino

TEQUILA SUNRISE

Ingredienti

45ml | 1 1/2 oz Tequila
90 ml | 3 oz succo di arancia fresco
15 ml | 1/2 oz sciroppo di granatina

Tecnica

Build

Bicchiere

Highball

Preparazione

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio
Aggiungere lo sciroppo di granatina senza mescolare

Guarnizione

Mezza fetta d'arancia o scorza di arancia

VESPER

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Gin
15 ml | 1/2 oz Vodka
7.5 ml | 1/4 oz Lillet Blanc

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Scorza di limone

ZOMBIE

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Jamaican dark rum
45 ml | 1 1/2 oz Gold Puerto Rican rum
30 ml | 1 oz Demerara Rum
20 ml | 3/4 oz succo di lime fresco
15 ml | 1/2 oz Falernum
15 ml | 1/2 oz Donn's Mix*
1 teaspoon sciroppo di granatina
1 dash Angostura bitters
6 drops Pernod

Tecnica

Blender

Bicchiere

Tumbler

Preparazione

Versare gli ingredienti nel blender con 170 grammi di ghiaccio rotto
Miscelare per alcuni secondi e versare nel bicchiere

Guarnizione

Foglie di menta

*Donn's Mix: 2 parti di succo di pompelmo giallo fresco / 1 parte di sciroppo di cannella

New Era Drinks

BARRACUDA

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Gold Rum
15 ml | 1/2 oz Galliano
60 ml | 2 oz succo di ananas fresco
1 dash succo di lime fresco
Top Prosecco

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Highball

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio ad eccezione del Prosecco
Agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer
Aggiungere il top di Prosecco

Guarnizione

Fetta di ananas, ciliegina al maraschino e foglie di menta (facoltativa)

BEE'S KNEES

Ingredienti

52.5 ml | 1 3/4 oz Dry Gin
2 teaspoons sciroppo di miele
22.5 ml | 3/4 oz succo di limone fresco
22.5 ml | 3/4 oz succo di arancia fresco

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker ad eccezione del Gin e mescolare sino alla dissoluzione
Aggiungere il Gin e il ghiaccio
Agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Scorza di limone o arancia (facoltativa)

BRAMBLE

Ingredienti

50 ml | 1 3/4 oz Gin
25 ml | 3/4 oz succo di limone fresco
12,5 ml | 1/2 oz sciroppo di zucchero
15 ml | 1/2 oz Crème de Mûre

Tecnica Shake and strain

Bicchiere Old fashioned

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio ad eccezione della Crème de Mûre
Agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer
Aggiungere la Crème de Mûre con movimento circolare

Guarnizione

Fetta di limone e more (facoltativa)

DARK 'N' STORMY

Ingredienti

60 ml | 2 oz Goslings Rum
100 ml | 3 1/4 oz Ginger Beer

Tecnica

Build

Bicchiere

Highball

Preparazione

Versare ginger beer nel bicchiere con ghiaccio e aggiungere il rum

Guarnizione

Fetta di limone o scorza di limone

ESPRESSO MARTINI

Ingredienti

50 ml | 1 3/4 oz Vodka
30 ml | 1 oz Kahlúa
10 ml | 1/4 oz sciroppo di zucchero

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e versare nel bicchiere raffreddato attraverso lo strainer

Guarnizione

Nessuna

FERNANDITO

Ingredienti

50 ml | 1 3/4 oz Fernet Branca
Cola

Tecnica

Stir

Bicchiere

Double old fashioned

Preparazione

Versare il Fernet Branca nel bicchiere con ghiaccio
Aggiungere la Cola sino a riempire il bicchiere, mescolare delicatamente

Guarnizione

Nessuna

FRENCH MARTINI

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Vodka
15 ml | 1/2 sciroppo di lamponi
15 ml | 1/2 succo di ananas fresco

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e filtrare nel bicchiere raffreddato

Guarnizione

Spremere il succo della scorza di limone nel drink

ILLEGAL

Ingredienti

30 ml | 1 oz Espadin Mezcal
15 ml | 1/2 oz Jamaica Overproof White Rum
15 ml | 1/2 oz Falernum
1 barspoon Maraschino Luxardo
22.5 ml Fresh Lime Juice
15 ml | 3/4 oz sciroppo di zucchero
30 ml | 1 oz albume d'uovo (opzionale)

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare vigorosamente e filtrare nel bicchiere

Guarnizione

Nessuna

Note: nella versione on the rocks usare il mug di terracotta o argilla

LEMON DROP MARTINI

Ingredienti

30 ml | 1 oz Vodka Citron
20 ml | 3/4 oz Triple Sec
15 ml | 1/2 oz succo di limone fresco

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e filtrare nel bicchiere raffreddato

Guarnizione

Crustas di zucchero

NAKED AND FAMOUS

Ingredienti

22.5 ml | 3/4 oz Mezcal
22.5 ml | 3/4 oz Chartreuse gialla
22.5 ml | 3/4 oz Aperol
22.5 ml | 3/4 oz succo di lime fresco

Tecnica

Shake and strain

Bicchieri

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e filtrare nel bicchiere raffreddato

Guarnizione

Nessuna

NEW YORK SOUR

Ingredienti

60 ml | 2 oz Rye Whiskey o Bourbon
22.5 ml | 3/4 oz sciroppo di zucchero
30 ml | 1 oz succo di limone fresco
30 ml | 1 oz albume d'uovo
15 ml | 1/2 oz vino rosso (Shiraz o Malbec)

Tecnica

Shake and strain

Bicchieri

Rock

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio ad eccezione del vino
Agitare vigorosamente e filtrare nel bicchiere con ghiaccio

Versare il vino

Guarnizione

Scorza d'arancia o limone, ciliegina al maraschino

OLD CUBAN

Ingredienti

6/8 foglie di menta
45 ml | 1 1/2 oz Rum invecchiato
22.5 ml | 3/4 oz succo di lime fresco
30 ml | 1 oz sciroppo di zucchero
2 Dashes Angostura Bitters
60 ml | 2 oz Brut Champagne o Prosecco

Tecnica

Shake and strain

Bicchieri Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio ad eccezione del vino
Agitare vigorosamente e filtrare nel bicchiere raffreddato

Versare il vino

Guarnizione

Foglie di menta

PALOMA

Ingredienti

50 ml | 1 3/4 oz 100% Agave Tequila

5 ml | 1/4 oz succo di lime fresco

un pizzico di sale

100 ml | 3 1/4 oz pompelmo rosa

Tecnica

Stir

Bicchiere

Highball

Preparazione

Versare la tequila nel bicchiere e spremere il lime

Aggiungere ghiaccio e sale, colmare con il pompelmo rosa

Mescolare delicatamente

Guarnizione

Fetta di lime

PAPER PLANE

Ingredienti

30 ml | 1 oz Bourbon Whiskey

30 ml | 1 oz Amaro Nonino

30 ml | 1 oz Aperol

30 ml | 1 oz succo di limone fresco

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio

Agitare e filtrare nel bicchiere

Guarnizione

Nessuna

PENICILLIN

Ingredienti

60 ml | 2 oz Blended Scotch Whisky

7.5 ml | 1/4 oz Lagavulin 16y Whisky

22.5 ml | 3/4 oz succo di limone fresco

22.5 ml | 3/4 oz sciroppo di miele

2-3 fette di zenzero

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Old fashioned

Preparazione

Pestare lo zenzero nello shaker e aggiungere gli altri ingredienti nello shaker con ghiaccio

Aggiungere il ghiaccio, agitare e filtrare due volte nel bicchiere con ghiaccio

Aggiungere il single malt

Guarnizione

Zenzero candito

RUSSIAN SPRING PUNCH

Ingredienti

25 ml | 3/4 oz Vodka
25 ml | 3/4 oz Succo di limone fresco
15 ml | 1/2 oz Crème de Cassis
10 ml | 1/4 oz sciroppo di zucchero
Top Sparkling wine

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Tumbler

Preparazione

Versare gli ingredienti ad eccezione dello sparkling nello shaker con ghiaccio
Agitare e filtrare nel bicchiere con ghiaccio
Colmare con il top di Sparkling wine

Guarnizione

More oppure fetta di limone

SOUT SIDE

Ingredienti

60 ml | 2 oz London Dry Gin
30 ml | 1 oz succo di limone fresco
15 ml | 1/2 oz sciroppo di zucchero
5/6 foglie di menta
30 ml | 1 oz albume d'uovo (opzionale)

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e filtrare due volte nel bicchiere raffreddato

Guarnizione

Foglie di menta

Note: se si usa l'uovo, agitare vigorosamente

SPICY FIFTY

Ingredienti

50 ml | 1 3/4 oz Vodka Vanilla
15 ml | 1/2 oz cordiale ai fiori di sambuco
15 ml | 1/2 oz succo di limone fresco
10 ml | 1/4 oz sciroppo al miele Monin
2 fette di peperoncino rosso

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e filtrare due volte nel bicchiere raffreddato

Guarnizione

Peperoncino rosso

SPRITZ

Ingredienti

90 ml | 3 oz Prosecco

60 ml | 2 oz Aperol

Splash di Soda water

Tecnica

Stir

Bicchiere

Wine glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nel bicchiere con ghiaccio e mescolare delicatamente

Guarnizione

Fetta di arancia

Varianti: CAMPARI - CYNAR - SELECT

SUFFERING BASTARD

Ingredienti

30 ml | 1 oz Cognac o Brandy

30 ml | 1 oz Gin

15 ml | 1/2 oz succo di lime fresco

2 Dashes Angostura Bitters

Top Ginger beer

Tecnica

Shak

Bicchiere

Collins / Suffering Bastard mug

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio ad eccezione del ginger beer

Agitare e versare nel bicchiere senza filtrare

Aggiungere il top di ginger beer

Guarnizione

Foglie di menta oppure fetta d'arancia

TIPPERARY

Ingredienti

50 ml | 1 3/4 oz Irish Whiskey

25 ml | 3/4 oz Sweet Red Vermouth

15 ml | 1/2 oz Chartreuse verde

2 Dashes Angostura Bitters

Tecnica

Miox and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio

Mescolare bene e filtrare nel bicchiere raffreddato

Guarnizione

Fetta di arancia

TOMMY'S MARGARITA

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Tequila 100% agave
15 ml | 1/2 oz succo di lime fresco
2 barspoon di nettare d'agave

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Rock

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e filtrare nel bicchiere con ghiaccio

Guarnizione

Fetta di lime

TRINIDAD SOUR

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Angostura Bitters
30 ml | 1 oz sciroppo di orzata
22.5 ml | 3/4 oz succo di limone fresco
15 ml | 1/2 oz Rye Whiskey

Tecnica

Mix and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio
Mescolare bene e filtrare nel bicchiere

Guarnizione

Nessuna

VE.N.TO.

Ingredienti

45 ml | 1 1/2 oz Grappa morbida bianca
22.5 ml | 3/4 oz succo di limone fresco
15 ml | 1/2 oz miele mix (usare camomilla invece di acqua)*
15 ml | 1/2 oz camomilla
30 ml | 1 /z albume d'uovo (opzionale)

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Tumbler

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare vigorosamente e filtrare nel bicchiere con ghiaccio

Guarnizione

Scorza di limone e uva bianca

Note:*se si desidera, usare l'acqua per elaborare la miscela di miele

YELLOW BIRD

Ingredienti

30 ml | 1 oz Rum bianco
15 ml | 1/2 oz Galliano
15 ml | 1/2 oz Triple Sec
15 ml | 1/2 oz succo di lime fresco

Tecnica

Shake and strain

Bicchiere

Cocktail glass

Preparazione

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio
Agitare e filtrare nel bicchiere

Guarnizione

Nessuna



THE
PERSONAL
BARTENDER

