



# 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 ufficiose**, 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 albumi 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

# **PERSONAL BARTENDER**

## **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 albumi 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)

## UXEDO

### **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 albumi 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:**

**PUCCINI** – 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 mirtilli

### **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)

# PERSONAL BARTENDER

## 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 albuma 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 ciliegia 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

\*Dunn'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

### **Bicchiere**

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 albumi d'uovo  
15 ml | 1/2 oz vino rosso (Shiraz o Malbec)

### **Tecnica**

Shake and strain

### **Bicchiere**

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

### **Bicchiere**

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 Fsucco 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 albumi 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**

Mix 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

