



ADONIS

AFFINITY

ALASKA

ALEXANDER

ANGEL FACE

BACARDI

BAMBOO

BENTLEY

BETWEEN THE SHEET

BLOCK AND FALL

BLOODY MARY

BOBBY BURNS

BOMBAY

BRONX

BROOKLYN

CARUSO

CASINO

CLARIDGE

COVER CLUB

CZARINA

DAIQUIRI

DERBY

DIKI DIKI

DUCHESS

MANHATTAN

GIBSON

GIN AND IT

GRASSHOPPER

EST INDIA

I MONDIALI I.B.A.

1961

MARTINI DRY

MARTINI SWEET

MARY PICKFORD

MIKADO

MONKEY GLAND

NEGRONI

GRAND SLAM

OLD FASHIONED

OLD PAL

ORANGE BLOSSOM

ORIENTAL

PARADISE

PARISIAN

PLANTERS

PRINCETON

ROB ROY

ROSE

SIDECAR

STINGER

WHITE LADY

ZA ZA





ADONIS

2/3 Dry Sherry
1/3 Vermouth Rosso
1 Goccia di Orange Bitter

Si prepara nel mixing-glass.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



AFFINITY

1/2 Scotch Whisky
1/4 Vermouth Dry
1/4 Vermouth Rosso
2 Gocce di Angostura Bitters

Si prepara nel mixing-glass.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



ALASKA

3/4 Gin
1/4 Chartreuse Gialla

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



ALEXANDER

1/3 Cognac
1/3 Crema di Cacao
1/3 Crema fresca

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.
Shakerare energicamente.
Filtrare nel bicchiere da cocktail o nella coppa champagne.
Guarnire con un pizzico di noce moscata in superficie.

Note Personali : molti testi dell'epoca non menzionavano la noce moscata.



ANGEL FACE

1/3 Dry Gin
1/3 Apricot Brandy
1/3 Calvados

Si prepara nello shaker.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



BACARDI

2/3 Ron Bacardi
1/3 Succo di Limone
1 Goccia di Granatina

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.
Filtrare nel doppio bicchiere da cocktail o nella coppa champagne.



BAMBOO

1/2 Dry Sherry
1/2 Vermouth Dry
1 Goccia di Orange Bitter

Si prepara nel mixing-glass.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



BENTLEY

1/2 Calvados
1/2 Dubonnet

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



BETWEEN THE SHEETS

1/3 Ron Bacardi
1/3 Cointreau
1/3 Brandy
1 Goccia di Succo di Limone

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.
Filtrare nel doppio bicchiere da cocktail.



BLOCK AND FALL

1/3 Cognac
1/3 Cointreau
1/6 Calvados
1/6 Pernod

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.
Shakerare velocemente.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



BLOODY MARY

40 gr. Vodka 50° ghiacciata
2 Gocce di Worcestershire Sauce
60 gr. Succo di Pomodoro ghiacciato
½ Limone Spremuta
Sale o Sale di Sedano – Pepe o gocce di Tabasco (q.b.)

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler.
Miscelare con apposito cucchiaino.



BOBBY BURNS

1/2 Scotch Whisky
1/2 Vermouth Rosso
3 Gocce di Benedictine

Si prepara nel mixing-glass.
Filtrare nel bicchiere o nella coppetta da cocktail.
Guarnire con twist di limone.



BOMBAY

1/2 Brandy
1/4 Vermouth Dry
1/4 Vermouth Rosso
1 Goccia di Pernod
2 Gocce di Curacao

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



BRONX

1/3 Dry Gin
1/3 Succo di Arancia
1/6 Vermouth Dry
1/6 Vermouth Rosso

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.
Filtrare nel doppio bicchiere da cocktail o nella coppa champagne.



BROOKLYN

2/3 Rye Whiskey
1/3 Vermouth Rosso
1 Goccia di Maraschino
1 Goccia di Amer Picon

Si prepara nel mixing-glass con poco ghiaccio cristallino.
Miscelare bene.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



CARUSO

1/3 Dry Gin
1/3 Vermouth Dry
1/3 Liquore di Menta Verde

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



CASINO'

3/4 Dry Gin
1/12 Maraschino
1/12 Orange Bitter
1/12 Succo di Limone

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.
Filtrare nel bicchiere o nella coppetta da cocktail.



CLARIDGE

1/3 Dry Gin
1/3 Vermouth Dry
1/6 Apricot Brandy
1/6 Cointreau

Si prepara nel mixing-glass con poco ghiaccio cristallino.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



COVER CLUB

2/3 Dry Gin
1/3 Granatina
Succo di 1/2 Limone
1/2 Bianco d' Uovo

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.
Filtrare nel doppio bicchiere da cocktail o nel calice.



CZARINA

2/4 Vodka 50°
1/4 Vermouth Dry
1/4 Apricot Brandy
1 Goccia di Angostura Bitters

Si prepara nel mixing-glass con poco ghiaccio cristallino.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



DAIQUIRI

3/4 Rum Bianco
1/4 Succo di Limone
3 Gocce di Sciroppo di Zucchero

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.
Shakerare velocemente.
Filtrare nel doppio bicchiere da cocktail o nella coppa champagne.



DERBY

50 gr. Dry Gin
2 Gocce di Peach Bitter
2 Germogli di Menta Fresca

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.
Filtrare nella coppetta da cocktail o nel tumbler medio con ghiaccio.
Guarnire con germogli di menta.



DIKI - DIKI

2/3 Calvados
1/6 Punch Svedese
1/6 Succo di Pompelmo naturale

Si prepara nello shaker.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



DUCHESS

1/3 Vermouth Rosso
1/3 Vermouth Dry
1/3 Assenzio

Si prepara nel mixing-glass con poco ghiaccio cristallino.
Miscelare energicamente.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



EST - INDIA

3/4 Brandy
1/8 Curacao
1/8 Succo di Arancia

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.
Filtrare nel doppio bicchiere da cocktail o nel calice.
Guarnire con ciliegina al maraschino.



GIBSON

5/6 Dry Gin
1/6 Vermouth Dry

Si prepara nel mixing-glass.
Filtrare nella coppetta da cocktail.
Guarnire il bicchiere con cipollina agrodolce.



GIN AND IT

1/2 Dry Gin
1/2 Vermouth Rosso

Si prepara direttamente nella coppetta da cocktail.
Versare il Dry Gin ed il Vermouth Rosso freddi.
Miscelare leggermente.



GRAND SLAM

1/2 Punch Svedese
1/4 Vermouth Rosso
1/4 Vermouth Dry

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



GRASSHOPER

1/3 Crema di Menta Verde
1/3 Crema di Cacao Bianca
1/3 Crema di Latte Fresca

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.
Filtrare nel doppio bicchiere da cocktail o nel calice.



MANHATTAN

2/3 Whisky Canadese
1/3 Vermouth Rosso
1 Goccia di Angostura Bitters

Si prepara nel mixing-glass con poco ghiaccio cristallino.
Filtrare nella coppetta da cocktail.
Guarnire il bicchiere con ciliegina al maraschino.



MARTINI DRY

3/4 Dry Gin
1/4 Vermouth Dry

Si prepara nel mixing-glass con poco ghiaccio cristallino.
Miscelare energicamente.
Filtrare nella coppetta da cocktail.
Guarnire con twist di limone.



MARTINI SWEET

2/3 Dry Gin
1/3 Vermouth Rosso

Si prepara nel mixing-glass con poco ghiaccio cristallino.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



MARY PICKFORD

1/2 Rum Bianco
1/2 Succo di Ananas naturale
1 Cucchiaino di Granatina
6 Gocce Maraschino Luxardo

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.
Shakerare velocemente.
Filtrare nel bicchiere da cocktail o nel calice.



MIKADO

40 gr. Brandy
2 Gocce Angostura Bitters
2 Gocce Creme Noyau
2 Gocce Orzata
2 Gocce Curacao

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



MONKEY GLAND

3/5 Dry Gin
2/5 Succo di Arancia
2 Gocce di Granatina
2 Gocce di Assenzio

Si prepara nello shaker con poco ghiaccio cristallino.
Filtrare nella coppetta da cocktail o nel calice.



NEGRONI

1/2 Fetta di Arancia
1 Cubetto di Ghiaccio cristallino
1/3 Vermouth Rosso
1/3 Bitter Campari
1/3 Dry Gin

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler medio.
Miscelare adeguatamente.



OLD FASHIONED

1 Zolletta di Zucchero imbevuta con 2 Gocce di Angostura
1/2 Fetta di Arancia 1/2 Fetta di Limone
2 Ciliegine al Maraschino
1 Cubetto di Ghiaccio cristallino
50 gr. Bourbon Whiskey
1 spruzzo di Soda water o Seltz ghiacciati

Si prepara nel bicchiere old fashioned. Miscelare adeguatamente.



OLD PAL

1/3 Rye Whiskey
1/3 Vermouth Dry
1/3 Bitter Campari

Si prepara nel mixing-glass.
Filtrare nella coppetta da cocktail .



ORANGE BLOSSOM

1/2 Dry Gin
1/2 Succo di Arancia

Si prepara nello shaker.
Filtrare nel doppio bicchiere da cocktail o nel calice.



ORIENTAL

2/4 Rye Whiskey
1/4 Vermouth Rosso
1/4 Curacao Bianco
2 Cucchiaini di Succo di Limone fresco

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.
Filtrare nel doppio bicchiere da cocktail.

Note : Si puo' servire "on the rocks" nell'old fashioned.



PARADISE

2/4 Dry Gin
1/4 Apricot Brandy
1/4 Succo di Arancia

Si prepara nello shaker.
Filtrare nel doppio bicchiere da cocktail.



PARISIAN

2/5 Dry Gin
2/5 Vermouth Dry
1/5 Creme De Cassis

Si prepara nel mixing-glass.
Filtrare nel doppio bicchiere da cocktail o nel calice.



PLANTERS

1/2 Rum Jamaica
1/2 Succo di Arancia Fresco
5 Gocce di Succo di Limone Fresco

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.
Filtrare nel doppio bicchiere da cocktail.



PRINCETON

2/3 Dry Gin
1/3 Porto Rosso
2 Gocce di Orange Bitter

Si prepara nel mixing-glass.
Filtrare nella coppetta da cocktail.
Guarnire con sprizzo di buccia di limone.



ROB ROY

1/2 Scotch Whisky
1/2 Vermouth Dolce
1 Goccia di Angostura Bitters

Si prepara nel mixing-glass con ghiaccio cristallino.
Filtrare nella coppetta da cocktail.
Guarnire con ciliegina.



ROSE

2/3 Vermouth Dry
1/3 Kirsch
1 Goccia di Sciroppo di Fragola

Si prepara nel mixing-glass.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



SIDECAR

2/4 Brandy
1/4 Cointreau
1/4 Succo di Limone

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.
Filtrare nel doppio bicchiere da cocktail o nel calice.



STINGER

2/3 Brandy
1/3 Crema di Menta Bianca

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.
Filtrare nella coppetta da cocktail.



WHITE LADY

2/4 Dry Gin
1/4 Cointreau
1/4 Succo di Limone

Si prepara nello shaker con ghiaccio cristallino.
Filtrare nel doppio bicchiere da cocktail o nel calice.



ZA-ZA

1/2 Dubonnet
1/2 Dry Gin
1 Goccia di Angostura Bitters

Si prepara nello shaker con ghiaccio.
Filtrare nel doppio bicchiere da cocktail.