

THE
ITALIAN COCKTAIL CLUB





THE
ITALIAN COCKTAIL CLUB



HANKY PANKY

QUELLA DELL'HANKY PANKY È UNA STORIA DI EMANCIPAZIONE FEMMINILE RICCA DI ANEDDOTI. TUTTO EBBE INIZIO QUANDO NEL 1903 RUPERT D'O'LYLY CARTE DECISE DI PROMUOVERE ADA COLEMAN HEAD BARTENDER ALL'AMERICAN BAR DEL SAVOY HOTEL DI LONDRA. UNA SCELTA CORAGGIOSA IN UN PERIODO IN CUI LE DONNE CHE FREQUENTAVANO I BAR ERANO OGGETTO DI RIPROVAZIONE SOCIALE. ADA COLEMAN, NOTA CON IL SOPRANNOME DI COLEY, DIVENNE COSÌ IL PRIMO BAR MANAGER DONNA IN QUELLO CHE DA SEMPRE È CONSIDERATO IL TEMPIO MONDIALE DELLA MISCELAZIONE. TRA I CLIENTI ILLUSTRI VI ERA ANCHE SIR CHARLES HAWTREY, FAMOSO ATTORE E REGISTA DELL'EPOCA VITTORIANA. UNA SERA ENTRÒ AL BAR E CHIESE QUAL COSA CHE AVESSE UN BUON "KICK" AL COLICO DAL MOMENTO CHE SI SENTIVA STANCO. ERA IL 1920 E ADA COLEMAN GLI PROPOSE UNA SUA NUOVA CREAZIONE COMPOSTA DA PARTI UGUALI DI VERMOUTH E LONDON DRY GIN CON L'AGGIUNTA DI QUALCHE GOCCIA DI FERNET. HAWTREY A QUEL PUNTO ESCLAMÒ: "QUESTO È UN VERO HANKY PANKY!" (UN VERO IMBROGLIO)

COCKTAIL

a base di:

LONDON DRY GIN, VERMOUTH ITALIANO, FERNET

HANKY PANKY
70 Cl
22,3% Vol.

HANKY PANKY

Quella dell'Hanky Panky è una storia di emancipazione femminile ricca di aneddoti. Tutto ebbe inizio quando nel 1903 Rupert D'Oyly Carte decise di promuovere Ada Coleman head bartender all'American Bar del Savoy Hotel di Londra, una scelta coraggiosa in un periodo in cui le donne che frequentavano i bar erano oggetto di riprovazione sociale.

Ada Coleman, nota con il soprannome di Coley, divenne così il primo bar manager donna in quello che da sempre è considerato il tempio mondiale della miscelazione. Tra i clienti illustri vi era anche Sir Charles Hawtrey, famoso attore e regista dell'epoca vittoriana. Una sera entrò al bar e chiese qualcosa che avesse un buon "kick" alcolico dal momento che si sentiva stanco; era il 1920 e Ada Coleman gli propose una sua nuova creazione composta da parti uguali di Vermouth e London Dry Gin con l'aggiunta di qualche goccia di Fernet. Hawtrey a quel punto esclamò: "Questo è un vero Hanky Panky (un vero imbroglio)!"

RICETTA

LONDON DRY GIN, VERMOUTH ITALIANO, FERNET

DOSAGGIO

70 ML

SERVIZIO

tra i 2° e i 4°

DECORAZIONE

scorza d'arancia

BICCHIERE

coppa





THE
ITALIAN COCKTAIL CLUB



NEGRONI

L'ORIGINE DI QUESTO DRINK È LEGATA A DIVERSE IPOTESI. **COCKTAIL**
LA PIÙ ACCREDITATA È QUELLA CHE LO VEDE NASCERE
TRA IL 1917 ED IL 1920 AL BAR CASONI DI FIRENZE, DOVE FU CREATO PER IL
CONTE CAMILLO NEGRONI, BEVITORE INCALLITO E AMANTE DELLA BELLA VITA.
DAL SUO FIDO BARMAN FOSCO SCARSELLI, SI NARRA CHE IL CONTE, FORTE
BEVITORE, NON GRADISSE L'ACQUA DI SODA NELL'AMERICANO, IL DRINK PIÙ
GETTONATO DELL'EPOCA, SUGGERÌ QUINDI AL BARMAN SCARSELLI DI
AGGIUNGERE ANCHE DEL GIN, IL DISTILLATO INGLESE CHE CAMILLO CONOSCEVA
BENE PER I SUOI FREQUENTI SPOSTAMENTI NELLA CAPITALE D'OLTREMANICA.
IL SUCCESSO DEL DRINK FU IMMEDIATO ED ANCORA OGGI È PROBABILMENTE IL
COCKTAIL APERITIVO PIÙ VENDUTO IN ITALIA. LA RICETTA ORIGINALE PREVEDEVA UNA
"SPRUZZATINA" DI SODA CON LA PARTE DI VERMOUTH IN QUANTITÀ LEGGERMENTE
SUPERIORE RISPETTO A GIN E BITTER, OGGI INVECE SI TENDE A MISCELARE IL
COCKTAIL UTILIZZANDO GLI INGREDIENTI IN PARTI UGUALI, SENZA L'AGGIUNTA
DELLA SODA.

a base di:

LONDON DRY GIN, VERMOUTH ITALIANO, BITTER

NEGRONI
70 CL
22% Vol.

NEGRONI

L'origine di questo drink è legata a diverse ipotesi. La più accreditata è quella che lo vede nascere tra il 1917 ed il 1920 al bar Casoni di Firenze, dove fu creato per il Conte Camillo Negroni, bevitore incallito e amante della bella vita, dal suo fido barman Fosco Scarselli.

Si narra che il Conte, forte bevitore, non gradisse l'acqua di soda nell'Americano, il drink più gettonato dell'epoca, e suggerì quindi al barman Scarselli di aggiungere anche del Gin, il distillato inglese che Camillo conosceva bene per i suoi frequenti spostamenti nella capitale d'oltremontana. Il successo del drink fu immediato ed ancora oggi è probabilmente il cocktail aperitivo più venduto in Italia.

La ricetta originale prevedeva una "spruzzatina" di soda con la parte di Vermouth in quantità leggermente superiore rispetto a Gin e Bitter, oggi invece si tende a miscelare il cocktail utilizzando gli ingredienti in parti uguali, senza l'aggiunta della soda.

RICETTA

LONDON DRY GIN, VERMOUTH ITALIANO, BITTER

DOSAGGIO

70 ML

SERVIZIO

tra i 2° e i 4°

DECORAZIONE

scorza d'arancia o di limone

BICCHIERE

coppa





THE
ITALIAN COCKTAIL CLUB



MILANO TORINO

IL DRINK MILANO TORINO (ABBREVIATO IN MI-TO) È UN **COCKTAIL** APERITIVO TUTTO ITALIANO CHE NACQUE NELLA SECONDA METÀ DELL'800. PRENDE IL NOME DALLE ECCELLENZE DELLE DUE CITTÀ, IL BITTER DI MILANO E IL VERMOUTH DI TORINO. VENIVA SERVITO IN BICCHIERI BASSI, SENZA DECORAZIONI E SENZA GHIACCIO, CHE ARRIVÒ SOLO VERSO LA FINE DEL SECOLO. INTORNO AI PRIMI DEL '900 NACQUE, COME PRIMA VARIANTE DEL DRINK, L'AMERICANO. QUEST'ULTIMO AVEVA PRATICAMENTE GLI STESSI INGREDIENTI, OSSIA IL VERMOUTH E IL BITTER, CON IL PRIMO IN QUANTITÀ MAGGIORE DEL SECONDO. VENIVA CHIAMATO COSÌ PERCHÉ ERA LA MANIERA "AMERICANA" DI BERE IL VERMOUTH, L'APERITIVO NOBILE ITALIANO, CON GHIACCIO E SODA. IL MI-TO, INVECE, PREVEDE PARTI UGUALI TRA BITTER E VERMOUTH E OGGI PER AMERICANO SI INTENDE UN MILANO-TORINO CON L'AGGIUNTA DI SODA, SERVITO RIGOROSAMENTE "ON THE ROCKS".

a base di:

VERMOUTH ITALIANO, BITTER

MILANO TORINO
70 Cl
17,2% Vol.

MILANO TORINO

Il drink Milano Torino (abbreviato in Mi-To) è un aperitivo tutto italiano che nacque nella seconda metà dell'800. Prende il nome dalle eccellenze delle due città, il Bitter di Milano e il Vermouth di Torino. Veniva servito in bicchieri bassi, senza decorazioni e senza ghiaccio, che arrivò solo verso la fine del secolo. Intorno ai primi del '900 nacque, come prima variante del drink, l'Americano. Quest'ultimo aveva praticamente gli stessi ingredienti, ossia il Vermouth e il Bitter, con il primo in quantità maggiore del secondo. Veniva chiamato così perchè era la maniera "americana" di bere il Vermouth, l'aperitivo nobile italiano, con l'aggiunta di liquori, amari, altri distillati e spesso di soda.

Il Mi-To, invece, prevede parti uguali tra Bitter e Vermouth e oggi per Americano si intende un Mi-To con l'aggiunta di soda, servito rigorosamente "on the rocks".

RICETTA
VERMOUTH ITALIANO, BITTER

DOSAGGIO
70 ML

SERVIZIO
con ghiaccio

DECORAZIONE
scorza di limone

BICCHIERE
old fashioned





THE
ITALIAN COCKTAIL CLUB



MAHONEY

IL MARTINI COCKTAIL È IL RE DEI COCKTAIL. IL PIÙ CONOSCIUTO E RICHIESTO AL MONDO. LA DATA DELLA SUA CREAZIONE È CONTROVERSA COSÌ COME LA SUA PATERNITÀ. MOLTI SOSTENGONO CHE DERIVI DAL MARTINEZ E CHE SIA NATO VERSO FINE '800 QUANDO ERANO MOLTO RICHIESTE BEVANDE "DRY" I BAR ERANO AFFOLLATI DA UOMINI D'AFFARI CHE PREFERIVANO COCKTAIL CON POCCHI ZUCCHERI COSÌ DA POTERNE BERE DI PIÙ. LA PRIMA RICETTA APPARVE SUL NEW YORK HERALD NEL 1897, ERA SERVITA ALL'HOFFMAN HOUSE E SI CHIAMAVA "MAHONEY COCKTAIL" DAL COGNOME DELL'HEAD BARTENDER, CHARLES MAHONEY. QUESTA PREVEDEVA PARTI UGUALI DI LONDON DRY GIN E VERMOUTH DRY CON QUALCHE GOCCIA DI ORANGE BITTER. ERA IN TUTTI I SENSI IL PADRE DI QUELLO CHE NOI OGGI CONSCIAMO CON IL NOME DI MARTINI COCKTAIL CHE PREVEDE UNA MAGGIORE QUANTITÀ DI GIN RISPETTO AL VERMOUTH DRY. DA SERVIRE IN COPPA GELATA E A SCELTA CON UNA OLIVA O UNA SCORZA DI LIMONE.

a base di:

LONDON DRY GIN, FRENCH VERMOUTH, ORANGE BITTER

MAHONEY
70 Cl
22% Vol.

MAHONEY

Il Martini Cocktail è il re dei Cocktail, il più conosciuto e richiesto al mondo. La data della sua creazione è controversa così come la sua paternità. Molti sostengono che derivi dal Martinez e che sia nato verso fine '800 quando erano molto richieste bevande "dry". I bar erano affollati di uomini d'affari che preferivano cocktail con pochi zuccheri così da poterne bere di più. La prima ricetta apparve sul New York Herald nel 1897, era servita all'Hoffman House e si chiamava "Mahoney Cocktail" dal cognome dell'Head Bartender. Prevedeva parti uguali di London Dry Gin e Vermouth Dry con qualche goccia di Orange Bitter. Era in tutti i sensi quello che noi oggi conosciamo con il nome di Martini Cocktail, da cui nacquero molte varianti. una di queste è quella del Dirty Martini, in cui il drink viene "sporcato" con un bar spoon di salamoia di olive e servito con olive o scorza di limone a seconda dei gusti.

RICETTA

LONDON DRY GIN, FRENCH VERMOUTH, ORANGE BITTER

DOSAGGIO

70 ML

SERVIZIO

ghiacciato

DECORAZIONE

oliva o scorza di limone

BICCHIERE

coppa





THE
ITALIAN COCKTAIL CLUB



MARTINEZ

IL MARTINEZ PUÒ ESSERE CONSIDERATO L'ANTENATO DEL PIÙ FAMOSO MARTINI COCKTAIL. E DEVE IL SUO SUCCESSO CONTEMPORANEO ALLA RISCOPERTA DEI DRINK A BASE VERMOUTH. È NATO TRA IL 1860 E IL 1870 MA COME TUTTI I COCKTAIL DI QUEL PERIODO NON È BEN CHIARA E DETTAGLIATA LA SUA STORIA. OUALCUNO LO ASSOCIA AL "PADRE" DI TUTTI I BARTENDER, JERRY THOMAS, CHE AVREBBE CREATO IL DRINK AL SAN FRANCISCO OCCIDENTAL HOTEL DURANTE LA "GOLDEN RUSH", FU INSERITO NEL SUO LIBRO SOLO NELLA RISTAMPA DEL 1887 USCITA DUE ANNI DOPO LA SUA MORTE. MA LA RICETTA DEL DRINK ERA APPARSA GIÀ TRE ANNI PRIMA IN UN ALTRO LIBRO, "MODERN BARTENDER'S GUIDE", NEL QUALE VENIVA DESCRITTO SEMPLICEMENTE COME UN MANHATTAN IN CUI IL GIN SOSTITUIVA IL WHISKEY. IL GIN IN QUESTIONE ERA PROBABILMENTE UN HOLLAND GIN, UNA SORTA DI GENEVER, MOLTO DIFFUSO ALL'EPOCA, SOSTITUITO POI DAL PIÙ "TRENDO" OLD TOM GIN. LA PRIMA RICETTA PREVEDEVA DUE PARTI DI VERMOUTH DOLCE ITALIANO, UNA PARTE DI OLD TOM GIN, DASHES DI ANGOSTURA E ORANGE CURAÇAO.

a base di:

OLD TOM GIN, VERMOUTH ITALIANO,
ANGOSTURA, ORANGE CURAÇAO

MARTINEZ
70 Cl
21% Vol.

MARTINEZ

Il Martinez può essere considerato l'antenato del più famoso Martini Cocktail e deve il suo successo contemporaneo alla riscoperta dei drink a base Vermouth. E' nato tra il 1860 e il 1870 ma come tutti i cocktail di quel periodo non è ben chiara e dettagliata la sua storia: qualcuno lo associa al "padre" di tutti i bartender, Jerry Thomas, che avrebbe creato il drink al San Francisco Occidental Hotel durante la "golden rush".

Fu inserito nel suo libro solo nella ristampa del 1887, uscita due anni dopo la sua morte, ma la ricetta del drink era apparsa già tre anni prima in un altro libro: "Modern Bartender's Guide", nel quale veniva descritto semplicemente come un Manhattan in cui il Gin sostituiva il Whiskey. Il Gin in questione era probabilmente un Holland Gin, una sorta di Genever, molto diffuso all'epoca, sostituito poi dal più "trendy" Old Tom Gin. La prima ricetta prevedeva due parti di Vermouth dolce italiano, una parte di Old Tom Gin, dashes di Angostura e Orange Curaçao.

RICETTA

OLD TOM GIN, VERMOUTH ITALIANO, ANGOSTURA, ORANGE CURAÇAO

DOSAGGIO

70 ML

SERVIZIO

tra i 2° e i 4°

DECORAZIONE

scorza d'arancia

BICCHIERE

coppa





CAFÈ DE OLLA
70 Cl
28% Vol.

CAFÉ DE OLLA

Il caffè è una bevanda internazionalmente conosciuta che si prepara e si gusta in diversi modi in Messico soprattutto negli stati di: Oaxaca, chiapas e Veracruz. I chicchi vengono coltivati e distribuiti in tutto il resto del paese, dove si condivide la stessa passione e tradizione del Café de Olla.

Questo tipo di caffè, come suggerisce il nome, viene preparato in una Olla, cioè in una pentola di terracotta, aggiungendo al caffè alcune spezie come: cannella e zucchero di canna Piloncillo.

L'origine di questa, e di altre bevande tradizionali messicane come il Tascalate, viene fatta risalire all'imperatore Montezuma, che amava bere in bicchieri d'oro un mix di cacao, mais e miele, ma da ciò che abbiamo appreso nei nostri viaggi, riteniamo che abbia un'anima più popolare. Nel tempo, e a seconda dei luoghi, vennero create diverse varianti della ricetta originale, al fine di modificare ed esaltare il gusto del caffè, utilizzando ingredienti come: il cioccolato, l'anice e l'arancia. Oggi il Café de Olla è considerato parte integrante della cultura culinaria messicana ed è presente nei menù di molte celebrazioni e festività nazionali, insomma, un vero e proprio vanto del popolo messicano.

Finissimo liquore da servire a fine pasto o da usare nella preparazione di cocktail Tiki o a base vermouth.

RICETTA

CAFFÈ, CANNELLA, MAIS, LIQUIRIZIA, CARDAMOMO, ACQUA, ALCOL, ZUCCHERO



LAVENDER
70 Cl
28% Vol.

LAVENDER

La Lavanda è conosciuta fin dai tempi più antichi per le sue molteplici proprietà curative e antisettiche. La sua storia ha radici lontane, tuttavia è difficile ricostruirne la strada, soprattutto perchè le fonti antiche di cui si dispone spesso non sono tra loro congruenti. Nonostante ciò l'ipotesi più diffusa e citata è certamente quella del Barone Gingis-Lassaraz, che vede come importanti precursori nello studio della lavanda Dioscoride e Plinio il Vecchio.

La distillazione in corrente di vapore consente l'estrazione delle fragranze più fresche, raffinate e balsamiche dei fiori mentre, la macerazione in alcol, esalta il suo lato più amaro e vegetale, esistono tantissime varietà ma la più pregiata è la *Lavandula Officinalis* raccolta sulle Alpi Marittime. Molto apprezzata dai Persiani, i quali sostenevano che, guardandone il fiore, l'animo si rallegrava e la tristezza scompariva.

Liquore delicato, dal profumo intenso. Ottimo da bere liscio o in cocktail classici a base gin o vodka.

RICETTA

**LAVANDA, ROSA, CAMOMILLA, VANIGLIA, LIMONE, BERGAMOTTO,
ACQUA. ALCOL E ZUCCHERO.**



MEDITERRANEO
20 Cl
28% Vol.

MEDITERRANEO

Questo Bitters nasce dall'unione di erbe e spezie tipiche della cucina italiana e della medicina tradizionale mediterranea. Balsamico ed erbaceo, il suo flavour dominante è caratterizzato da timo, rosmarino, basilico e origano dona a qualsiasi cocktail un profumo inconfondibile.

Un Bitters che unisce i profumi della cucina italiana a quelli della macchia mediterranea, in grado di caratterizzare ogni tipo di drink con un'impronta inconfondibile.

RICETTA

ROSMARINO, TIMO, BASILICO, ORIGANO, ACQUA, ALCOL ED ESSENZE VEGETALI.