

MENÙ COCKTAIL

WHISKEY SOUR 6,00

Fece la sua comparsa nell'800 ed ebbe da subito un notevole successo per il suo gusto rinfrescante e la sua bassa gradazione alcolica. Perfetto per un antipasto o un aperitivo.

bourbon whiskey - succo di limone - sciroppo di zucchero - albume d'uovo pastorizzato

VODKA SOUR 6,00

vodka - succo di limone - sciroppo di zucchero - albume d'uovo pastorizzato

GIN FIZZ 6,00

gin - succo di limone - sciroppo di zucchero - soda

AMARETTO SOUR 6,00

liquore all'amaretto - succo di lime - sciroppo di zucchero - angostura - albume d'uovo pastorizzato



MENÙ COCKTAIL



OLD FASHIONED 6,00

La storia ha origini a New York dove un habitué di un hotel, il colonnello James Popper, assaggiò un drink creato per lui, che amava particolarmente il whiskey vecchio stile.

whiskey - zucchero - angostura - soda

AMERICANO 6,00

vermouth rosso - bitter - soda

CARDINALE 6,00

Venne creato intorno al 1930 all' Excelsior Hotel, dove era solito passare il cardinale tedesco Shumann. Il barman Giovanni Raimondo preparò, su sua richiesta, un aperitivo rivisitato (una versione più secca del negroni).

dry gin - bitter campari - vermouth

NEGRONI 6,00

gin - vermouth - bitter

MENÙ COCKTAIL

COSMOPOLITAN 6,00

La teoria più popolare è che sia stato creato da Cheryl Cook negli anni '80 per rendere una bevanda (il kamikaze) più dolce e farla apparire più gradevole ed attraente per il gusto femminile.

vodka al limone - cointreau - succo di lime - succo di cranberry

SEX ON THE BEACH 6,00

Nasce negli anni '70 quando chiamare un drink "sesso sulla spiaggia" non era certo garanzia di successo. Il primo nome era infatti "Peach on the beach". Nel 1987 un barman mise insieme i desideri più ricorrenti degli studenti che frequentavano il suo locale...

vodka alla pesca - succo di cranberry - succo d'arancia-succo di lime



MENÙ COCKTAIL

ZOMBIE 9,00

Dalla gradazione alcolica pensata non certo per astemi, lo ZOMBIE nasce subito dopo il proibizionismo, quando il rum era considerato l'unico distillato che poteva essere trovato più facilmente. Creatore dello Zombie fu Ernest Beaumont che ideò questa dolce bomba alcolica per un suo cliente che avrebbe dovuto affrontare un lungo viaggio in aereo. L'uomo, si racconta, terrorizzato dal volo, aveva bisogno di una inebriante "spintarella".

Rum scuro - rum chiaro - succo di lime - falernum - sciroppo di granatina - angostura - anice pernod - donn's mix syrup

MAI TAI 9,00

rum chiaro - rum scuro - orange curacao - orzata - succo di lime





MENÙ COCKTAIL

SPRITZ 5,00

Il nome arriva dal verbo tedesco "spritzen" che significa "spruzzare". Nato agli inizi dell'Ottocento quando i soldati iniziarono ad aggiungere acqua frizzante ai troppo forti vini veneti.

aperol - prosecco - soda

HUGO 5,00

sciropo di sambuco - prosecco - menta

MOSCOW MULE 6,00

L'origine di questo nome ha un'ipotesi. Deriva dal suo sapore pungente che "scalda come un mulo".

vodka - succo di lime - ginger beer

MOJITO 6,00

L'origine ci porta nel Mar dei Caraibi, è il 1500. Francis Drake, primo inglese a circumnavigare il mondo, sorvegliò in una taverna una bevanda locale: aguardiente. Rum mescolato con lime, zucchero di canna e menta.

rum chiaro - succo di lime - zucchero - menta - soda

MENÙ COCKTAIL



CAIPIRINHA

6,00

La storia narra che un rimedio naturale contro l'influenza era un tonico preparato con cachaca, lime, zucchero e miele. L'antenato della caipirinha.

cachaca - zucchero - lime pestato

DAIQUIRI

6,00

Il daiquiri ha una storia piuttosto chiara. Nel 1897 sulle colline che guardano Daiquiri, un piccolo porto di pescatori a Cuba, sul tavolo di riunioni di una società si fanno esperimenti con il rum locale.

rum bianco - succo di lime - sciroppo di zucchero

DAIQUIRI SPECIAL (HEMINGWAY)

7,00

rum bianco - maraschino - pompelmo - succo di lime

MENÙ COCKTAIL

LONG ISLAND

7,00

Leggenda vuole che sia stato ideato durante l'epoca del Proibizionismo, cosa impossibile visto che la vodka non era ancora stata introdotta negli Stati Uniti. In realtà è stato inventato negli anni '70 nell'Isola di Long Island.

vodka - rum - gin - cointreau - succo di limone -
sciroppo di zucchero - coca cola

WHITE LADY

6,00

Si sostiene che sia nato nel 1919 a Parigi dove un barman creò il cocktail per una donna vestita di bianco che ebbe un malore, entrata nel locale.

gin - cointreau - succo di limone

MARTINI COCKTAIL

6,00

gin - vermouth dry bianco

MI-TO MILANO TORINO

6,00

Il nome prende origine dalle due città di provenienza degli ingredienti del cocktail, presenti in egual misura.

vermouth rosso - bitter





MENÙ COCKTAIL

MARGARITA 6,00

Sembra avere forti legami con il Messico. Leggenda narra che Don Carlos Orozco ideò il drink nel 1941 per omaggiare la figlia di un ambasciatore, Margarita Henkel.

tequila - cointreau - succo di lime - crosta di sale

TOMMY'S MARGARITA 6,00

tequila - succo di lime - sciroppo d'agave

MANHATTAN 6,00

Uno dei cocktail più conosciuti in tutto il mondo. Nacque nel lontano 1874 per mano di un barman che risulta essere anonimo, il quale lo elaborò in occasione di un ricevimento presso il Manhattan Club in onore di Samuel J Tilden, candidato alla presidenza.

bourbon whiskey - vermouth - angostura