



**I MONDIALI I.B.A.**

**1986**





## ALEXANDER

1 Cucchiaino di Panna  
3/10 Crema di Cacao Scuro  
7/10 Brandy

Si prepara nello shaker con ghiaccio.  
Filtrare nella doppia coppa da cocktail.



## AMERICANO

5/10 Vermouth Rosso  
5/10 Bitter Campari  
( Soda Water )

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio.  
Completare con Soda Water.  
Guarnire con 1/2 fettina di arancia e scorza di limone.



## APOTHEKE (corpse reviver )

3/10 Crema di Menta Verde  
3/10 Fernet Branca  
4/10 Cognac

Si prepara nel Mixing glass con ghiaccio.  
Filtrare nella coppetta da cocktail.



## BACARDI

1/10 Granatina  
3/10 Succo di Limone  
6/10 Ron Bacardi Light

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



## BANANA BLISS

5/10 Crema di Banana  
5/10 Cognac

Si prepara nel Mixing glass con ghiaccio.  
Filtrare nel bicchiere old fashioned con ghiaccio.

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



## **BANANA DAIQUIRI**

½ Banana  
1/10 Succo di Lime o Limone  
3/10 Crema di Banana  
6/10 Rum Bianco Light

Si prepara nel blender ad alta velocita con ghiaccio a scaglie.  
Versare senza filtrare nel bicchiere old fashioned.  
Guarnire con banana. Decorare con cannuce corte.



## **B & B**

5/10 Benedictine  
5/10 Brandy

Si prepara direttamente nel bicchiere snifer senza ghiaccio.



## **BELLINI**

7/10 Spumante Brut Freddo  
3/10 Nettare di Pesca

Si prepara direttamente nella flute da champagne.



## **BLACK RUSSIAN**

3/10 Liquore al Caffè  
7/10 Vodka

Si prepara direttamente nel bicchiere old fashioned pieno di ghiaccio.



## **BLOODY MARY**

Pepe – Sale o Sale di Sedano  
1 Goccio di Tabasco 2 Gocci di Worcester Sauce  
1/10 Succo di Limone  
3/10 Vodka  
6/10 Succo di Pomodoro

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



## BLUE LAGOON

(a. variante 1)

1/10 Blue Curacao  
3/10 Succo di Limone  
6/10 Vodka

Si prepara nello shaker con ghiaccio.  
Filtrare nella coppetta da cocktail.  
Guarnire con twist di limone.(facoltativo)



(b. variante 2)

2/10 Blue Curacao  
8/10 Gin  
( Limonata )

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio.  
Completare con Limonata.  
Guarnire con 1/2 fettina di arancia e ciliegina.



## BRONX

1/10 Succo di Arancia  
2/10 Vermouth Dry  
2/10 Vermouth Rosso  
5/10 Gin

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



## BUCK'S FIZZ (MIMOSA)

4/10 Succo di Arancia  
6/10 Champagne Freddo

Si prepara direttamente nella flute da champagne.



## BULL SHOT

Sale - Sale di Sedano - Pepe  
1 Goccio di Tabasco    2 Gocci di Worcester Sauce  
1/10 Succo di Limone  
3/10 Brodo di Manzo o Consomme' denso  
6/10 Vodka

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio.



## CHAMPAGNE COCKTAIL

¼ Zolletta di Zucchero  
2 Gocci di Angostura Bitters  
2 Gocci di Cognac  
Champagne Freddo

Si prepara direttamente nella flute da champagne.  
Versare 2 gocce di angostura nella zolletta di zucchero.  
Depositarla nel fondo della flute. Aggiungere il cognac.  
Completare delicatamente con lo champagne freddo.  
Guarnire con ½ fetta di arancia.



## CHAMPAGNE PICK-ME-UP

1/10 Granatina  
4/10 Succo di Arancia  
5/10 Cognac  
( Champagne Freddo )

Si prepara nello shaker con ghiaccio senza champagne.  
Filtrare nella flute da champagne.  
Completare con lo champagne freddo.



## Collins (TOM COLLINS)

1 Cucchiaino di Zucchero  
1 Limone Spremuta  
1 Misura di Gin (4 cl)  
( Soda water )

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio.  
Completare con soda water.  
Guarnire con fettina di limone e ciliegina.



## DAIQUIRI

1/10 Sciroppo di Zucchero  
3/10 Succo di Lime o Limone  
6/10 Ron Bacardi Light

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



## EGG-NOGGS (Cognac)

1 Cucchiaino di Zucchero  
1 Tuorlo d' Uovo  
1 Misura di Cognac (4 cl)  
( Latte )

Si prepara nello shaker con ghiaccio senza il latte.  
Filtrare nel bicchiere tumbler senza ghiaccio.  
Completare con il latte.  
Guarnire con noce moscata grattugiata in superficie.



## **FIZZES (Gin)**

1 Cucchiaino di Zucchero  
1 Limone Spremuta  
1 Misura di Gin (4 cl)  
( Soda water )

Si prepara nello shaker con ghiaccio senza la soda water.  
Filtrare nel tumbler senza ghiaccio e completare con la soda water.



## **FLORIDA (Analcolico )**

2/10 Sciroppo di Granatina  
3/10 Succo di Limone  
5/10 Succo di Arancia

Si prepara nello shaker con ghiaccio.  
Versare nel tumbler.  
Guarnire con frutta di stagione.



## **FRENCH CONNECTION**

5/10 Amaretto di Saronno  
5/10 Brandy

Si prepara direttamente nel bicchiere old fashioned pieno di ghiaccio.



## **FROZEN DAIQUIRI**

1/10 Sciroppo di Zucchero  
3/10 Succo di Limone  
6/10 Rum Bianco Light

Si prepara nel blender ad alta velocità con ghiaccio a scaglie.  
Versare senza Filtrare nel bicchiere old fashioned.  
Decorare con cannuce corte.

## **GARIBALDI**

3/10 Bitter Campari  
7/10 Succo di Arancia

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio.  
Guarnire con 1/2 fettina di arancia (facoltativo).





## **GIBSON**

2/10 Vermouth Dry  
8/10 Gin

Si prepara nel Mixing glass con ghiaccio.  
Filtrare nella coppetta da cocktail.  
Guarnire con cipollina agrodolce.



## **GIMLET (Gin o Vodka)**

7/10 Gin o Vodka  
3/10 Lime Cordial Juice

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



## **GIN AND FRENCH**

4/10 Vermouth Dry Francese  
6/10 Gin

Si prepara nel Mixing glass con ghiaccio.  
Filtrare nella coppetta da cocktail.  
Guarnire con twist di limone.



## **GIN AND IT**

3/10 Vermouth Rosso Italiano  
7/10 Gin

Si prepara nel Mixing glass con ghiaccio.  
Filtrare nella coppetta da cocktail.  
Guarnire con ciliegina.



## **GOLDEN CADILLAC**

1 Cucchiaino di Panna  
5/10 Crema di Cacao Bianca  
5/10 Liquore Galliano

Si prepara nello shaker con ghiaccio.  
Filtrare nella doppia coppa da cocktail.



## **GOLDEN DREAM**

3/10 Succo di Arancia  
3/10 Cointreau  
4/10 Liquore Galliano

Si prepara nello shaker con ghiaccio.  
Filtrare nella doppia coppa da cocktail.



## **GOD FATHER**

3/10 Amaretto di Saronno  
7/10 Scotch Whisky

Si prepara direttamente nel bicchiere old fashioned pieno di ghiaccio.



## **GOD MOTHER**

3/10 Amaretto di Saronno  
7/10 Vodka

Si prepara direttamente nel bicchiere old fashioned pieno di ghiaccio.



## **GRASSHOPER**

1 Cucchiaino di Panna  
7/10 Liquore di Menta Verde  
3/10 Crema Cacao Bianca

Si prepara nello shaker con ghiaccio.  
Filtrare nella doppia coppa da cocktail.



## **HARVEY WALLBANGER**

4/10 Vodka  
6/10 Succo di Arancia  
( Galliano )

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio.  
Completare con 2 cucchiaini di liquore Galliano in superficie.  
( Float two teaspoons Galliano on top )



## **HORSE'S NECK**

1 Goccio di Angostura (facoltativo)

1 Misura di Brandy (4 cl)

Ginger Ale

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler pieno di ghiaccio. inserendo una lunga spirale di 1 limone che fuoriesce dal bicchiere. Versare l' Angostura (se richiesta ) e 4 cl di Brandy. Completare con il Ginger Ale.



## **Coffees (IRISH COFFE)**

2 Cucchiaini di Zucchero Demerara

1 Misura di Whiskey Irlandese (4 cl)

Caffe' Caldo

Panna

Si prepara direttamente nel calice apposito mescolando il whiskey, il caffe' caldo e lo zucchero di canna scuro. Completare con panna in superficie . Non miscelare.



## **KING ALFONZO**

1 Misura di Liquore al Caffe' (4 cl)

Panna Montata

Si prepara direttamente nel bicchiere old fashioned pieno di ghiaccio. Versare il liquore al caffe'. Completare con la panna montata in superficie. Non miscelare.



## **KIR**

2 cl. Creme de Cassis

Vino Bianco Freddo

Si prepara direttamente nella flute da champagne. Versare nella flute la creme de cassis. (ribes nero) Completare con il vino bianco freddo.



## **KIR ROYAL**

2 cl. Creme de Cassis

Champagne Freddo

Si prepara direttamente nella flute da champagne. Versare nella flute la creme de cassis. (ribes nero) Completare con lo champagne freddo..



## **KIR IMPERIAL**

2 cl. Creme de Framboise  
Champagne Freddo

Si prepara direttamente nella flute da champagne.  
Versare nella flute la creme de framboise. (lampone)  
Completare con lo champagne freddo.



## **MAI- TAI**

1/10 Granatina                      2/10 Rum Bianco  
1/10 Orzata                         2/10 Rum Scuro  
2/10 Succo di Lime                2/10 Orange Curacao

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio.  
Guarnire con ananas, 2 ciliegine rosse e 1 germoglio di menta.



## **MANHATTAN**

( a. Manhattan )

2 Gocci di Angostura Bitters  
3/10 Vermouth Rosso  
7/10 Rye Whiskey

Si prepara nel Mixing glass con ghiaccio.  
Filtrare nella coppetta da cocktail.  
Guarnire con ciliegina.



( b. Dry Manhattan )

2 Gocci di Angostura Bitters  
3/10 Vermouth Dry  
7/10 Rye Whiskey

Si prepara nel Mixing glass con ghiaccio.  
Filtrare nella coppetta da cocktail.  
Guarnire con twist di limone.



( c. Medium or Perfect Manhattan )

2 Gocci di Angostura Bitters  
3/10 Vermouth Rosso  
3/10 Vermouth Dry  
4/10 Rye Whiskey

Si prepara nel Mixing glass con ghiaccio.  
Filtrare nella coppetta da cocktail.  
Guarnire con ciliegina o twist di limone. (a scelta del cliente)



## MARGARITA

1/10 Succo di Lime o Limone  
3/10 Cointreau  
6/10 Tequila

Si prepara nello shaker con ghiaccio.  
Filtrare nella coppa da cocktail bordata precedentemente con il sale.



## MARTINI

( a. Dry Martini )

2/10 Vermouth Dry  
8/10 Gin

Si prepara nel Mixing glass con ghiaccio.  
Filtrare nella coppetta da cocktail.  
Guarnire con oliva verde o twist di limone.(a scelta del cliente)



( b. Medium or Perfect Martini )

3/10 Vermouth Rosso  
3/10 Vermouth Dry  
4/10 Gin

Si prepara nel Mixing glass con ghiaccio.  
Filtrare nella coppetta da cocktail.  
Guarnire con ciliegina o twist di limone. (a scelta del cliente)



## MARTINI (Sweet)

( c. Sweet Martini )

5/10 Vermouth Rosso  
5/10 Gin

Si prepara nel Mixing glass con ghiaccio.  
Filtrare nella coppetta da cocktail.  
Guarnire con ciliegina.

## NEGRONI



3/10 Vermouth Rosso  
3/10 Bitter Campari  
4/10 Gin

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio.  
Guarnire con ½ fettona di arancia.



## OLD FASHIONED (Whiskey)

¼ Zolletta di Zucchero  
2 Gocci di Angostura Bitters  
Gocce di Soda Water  
1 Misura di Whiskey (4 cl.)

Si prepara nell'old fashioned mettendo sul fondo del bicchiere ¼ zolletta imbevuta di angostura. Aggiungere la soda e schiacciare il tutto. Riempire il bicchiere di ghiaccio, aggiungere il whiskey e miscelare. Guarnire con 1/2 fetta di arancia, scorza di limone e 2 ciliegine rosse.

## PARADISE



1/10 Succo di Arancia  
3/10 Apricot Brandy  
6/10 Gin

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



## PIMM'S n.1

1 Misura di Pimm's n° 1 (4 cl.)  
Limonata o Soda Water o Ginger Ale

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio. Versare nel tumbler con ghiaccio il pimm's n.1 e completare con la limonata o la soda water o il ginger ale. Guarnire con fettina di arancia, twist di limone, 2 ciliegine e 1 rametto di menta. Si può aggiungere facoltativamente la scorza di cetriolo.



## PINÀCOLADA

2/10 Latte di Cocco  
3/10 Rum Bianco  
5/10 Succo di Ananas

Si prepara nel blender ad alta velocità con ghiaccio a scaglie. Versare senza filtrare nel bicchiere old fashioned. Guarnire con spicchio di ananas e 2 ciliegine. Decorare con cannuccie corte.



## PLANTER'S PUNCH

(a. variante 1)

1/10 Orange Curacao      2/10 Succo di Ananas  
1/10 Maraschino      4/10 Rum Bianco  
2/10 Succo di Limone

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio. Completare con 2 cucchiaini di rum scuro in superficie. Guarnire con fettina di ananas e 2 ciliegine.



( b. variante 2 )

1 Goccio di Angostura Bitters  
1/10 Sciroppo di Granatina  
3/10 Succo di Limone o Lime  
6/10 Rum Scuro  
(Soda Water)

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio.  
Completare con soda water.  
Guarnire con fetta di limone e di arancia.

## **PORTO FLIP**



1 Cucchiaino di Zucchero  
1 Tuorlo d' Uovo  
2 Gocce di Cognac  
1 Misura di Porto Rosso (4 cl.)

Si prepara nello shaker con ghiaccio.  
Filtrare nella doppia coppa da cocktail.  
Guarnire con noce moscata grattugiata in superficie.

## **PRAIRIE OYSTER (corpse reviver)**



1 Tuorlo d' Uovo  
1 Cucchiaino di Ketchup  
1 Cucchiaino di Worcester Sauce  
2 Gocci di Aceto  
Sale- Pepe -Sale di Sedano

Si prepara nella coppetta da cocktail senza rompere il tuorlo d'uovo.  
Non miscelare. Si beve in un sorso.

## **PUSSY FOOT (Analcolico )**



1 Tuorlo d' Uovo  
3/10 Succo di Limone  
7/10 Succo di Arancia

Si prepara nello shaker con ghiaccio.  
Filtrare nel bicchiere tumbler con ghiaccio.  
Completare con spruzzo di sciroppo di granatina.

## **ROB ROY**



2 Gocci di Angostura Bitters  
2/10 Vermouth Rosso  
8/10 Scotch Whisky

Si prepara nel Mixing glass con ghiaccio.  
Filtrare nella coppetta da cocktail.  
Guarnire con ciliegina o scorza di limone. (a scelta del cliente)



## ROSE

2/10 Cherry Brandy  
2/10 Kirsch  
6/10 Vermouth Dry

Si prepara nel Mixing glass con ghiaccio.  
Filtrare nella coppetta da cocktail.  
Guarnire con ciliegina.



## RUSTY NAIL

5/10 Drambuie  
5/10 Scotch Whisky

Si prepara direttamente nel bicchiere old fashioned pieno di ghiaccio.  
Guarnire con twist di limone. (facoltativo)



## SALTY DOG

3/10 Vodka  
7/10 Succo di Pompelmo

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio.  
Bordare il bicchiere con il sale. (facoltativo)



## SCREWDRIVER

4/10 Vodka  
6/10 Succo di Arancia

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio.



## SHIRLEY TEMPLE (Analcolico )

2 cl. Sciroppo di Granatina  
Ginger Ale o Limonata

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler pieno di ghiaccio,  
inserendo una lunga spirale di 1 limone che fuoriesce dal bicchiere.  
Versare nel bicchiere lo sciroppo di granatina.  
Completare con il ginger ale o la limonata.



## **SIDECAR**

1/10 Succo di Limone  
3/10 Cointreau  
6/10 Cognac

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



## **SINGAPORE SLING**

2/10 Succo di Limone  
4/10 Cherry Brandy  
4/10 Gin  
(Soda Water)

Si prepara nello shaker con ghiaccio senza la soda.  
Versare nel bicchiere tumbler.  
Completare con la soda water.



## **SPRITZER**

5/10 Vino Bianco Secco  
5/10 Soda Water

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio.  
Guarnire con fetta di limone. (facoltativo)



## **SNOWBALL**

1 Goccia di Cordial Lime Juice  
1 Misura di Advokat (4 cl)  
Limonata

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio.  
Completare con la limonata.  
Guarnire con ½ fetta di arancia e 2 ciliegine.



## **SOURS (Whiskey)**

1 Goccia di Albume d' Uovo (facoltativo)  
1 Cucchiaino di Zucchero  
3/10 Succo di Limone  
7/10 Bourbon o Canadian Whiskey

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

**Note :** Tutti i liquori possono essere utilizzati come spirito di base.



## STINGER

3/10 Crema di Menta Bianca  
7/10 Cognac

Si prepara nello shaker con ghiaccio.  
Filtrare nel bicchiere old fashioned con ghiaccio.

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



## STRAWBERRY DAIQUIRI

3 Fragole Fresche  
1/10 Succo di Lime o Limone  
3/10 Liquore di Fragola  
6/10 Rum Bianco

Si prepara nel blender ad alta velocita con ghiaccio a scaglie.  
Versare senza Filtrare nel bicchiere old fashioned.  
Guarnire con fragola fresca. Decorare con cannuce corte.



## TEQUILA SUNRISE

(a. long drink)

3/10 Tequila  
7/10 Succo di Arancia

Si prepara direttamente nel bicchiere tumbler con ghiaccio.  
Completare con spruzzo di granatina in superficie.



## TEQUILA SUNRISE

( b. short drink )

1/10 Sciroppo di Granatina      2/10 Liquore di Banana  
1/10 Succo di Limone              4/10 Tequila  
2/10 Galliano

Si prepara nello shaker con ghiaccio.  
Filtrare nella doppia coppa da cocktail o nell'old fashioned  
riempito di ghiaccio a scaglie e servito con cannuce corte.



## TEQUINI

2/10 Vermouth Dry  
8/10 Tequila

Si prepara nel Mixing glass con ghiaccio.  
Filtrare nella coppetta da cocktail.  
Guarnire con twist di limone.



## **VELVET HAMMER**

1 Cucchiaino di Panna  
5/10 Liquore al Caffè  
5/10 Cointreau

Si prepara nello shaker con ghiaccio.  
Filtrare nella doppia coppa da cocktail.



## **VODKATINI**

2/10 Vermouth Dry  
8/10 Vodka

Si prepara nel Mixing glass con ghiaccio.  
Filtrare nella coppetta da cocktail.  
Guarnire con twist di limone.



## **WHITE LADY**

1/10 Succo di Limone  
3/10 Cointreau  
6/10 Gin

Si prepara nello shaker con ghiaccio.  
Filtrare nella doppia coppa da cocktail.



## **WHITE RUSSIAN**

5/10 Liquore al Caffè  
5/10 Vodka  
(1 Cucchiaino di Panna)

Si prepara direttamente nel bicchiere old fashioned pieno di ghiaccio.  
Versare il liquore al caffè e la vodka. Miscelare.  
Completare con 1 cucchiaino di panna in superficie senza miscelare.



## **WHITE SPIDER**

5/10 Vodka  
5/10 Crema di Menta Bianca

Si prepara direttamente nel bicchiere old fashioned pieno di ghiaccio.