



BACK TO THE COCKTAIL

Un viaggio nel bicchiere attraverso epoche e stili.
Dalla New Orleans del 1850 fino al Socrate di oggi.
La storia continua, shaker alla mano.



CLASSICS - Euro 10

SAZERAC

Anno: 1850 - Origine: New Orleans

Descrittori: secco & speziato

Ricetta: Rye whiskey, assenzio, zucchero e gocce di Peychaud's bitters

Bicchiere: Old Fashioned

STINGER

Anno: 1910 - Origine: New York

Descrittori: fresco & vellutato

Ricetta: Cognac e crema alcolica di menta bianca

Bicchiere: Coupette

BOBBY BURNS

Anno: 1920 - Origine: New York

Descrittori: erbaceo & raffinato

Ricetta: Scotch whisky, vermouth rosso e Benedictine

Bicchiere: Coupette

BRANDY ALEXANDER

Anno: 1922 - Origine: Londra

Descrittori: cremoso & avvolgente

Ricetta: Cognac, crème de cacao e panna liquida zuccherata

Bicchiere: Coupette

VIEUX CARRE

Anno: 1930 - Origine: New Orleans

Descrittori: complesso & rotondo

Ricetta: Rye whiskey, cognac, vermouth rosso, Benedictine e Peychaud's bitters

Bicchiere: Old Fashioned

HEMINGWAY DAQUIRI (PAPA DOBLE)

Anno: 1930 - Origine: Cuba

Descrittori: secco & agrumato

Ricetta: Rum chiaro, succo lime, succo di pompelmo e Maraschino

Bicchiere: Coupette

RUSTY NAIL

Anno: 1937 - Origine: New York

Descrittori: mielato & vellutato

Ricetta: Monkey Shoulder Scotch whisky e Drambuie

Bicchiere: Old Fashioned

ESPRESSO MARTINI

Anno: 1983 - Origine: Londra

Descrittori: energetico & vellutato

Ricetta: Vodka, caffè espresso, liquore artigianale al caffè e zucchero

Bicchiere: Coupette

BRAMBLE

Anno: 1984 - Origine: Londra

Descrittori: fruttato & bilanciato

Ricetta: Gin, crema alcolica di more, succo di limone e zucchero

Bicchiere: Old Fashioned

NAKED AND FAMOUS

Anno: 2011 - Origine: New York

Descrittori: bilanciato & aromatico

Ricetta: Mezcal Perro de San Juan, Aperol, Chartreuse gialla e succo di lime

Bicchiere: Coupette

SOCRATE

BACK TO THE COCKTAIL

Un viaggio nel bicchiere attraverso epoche e stili.
Dalla New Orleans del 1850 fino al Socrate di oggi.
La storia continua, shaker alla mano.



SIGNATURES – Euro 10

SAILOR MULE

Descrittori: fresco & speziato

Ricetta: Grey Goose Vodka, ananas fresca, sciroppo di basilico, succo di limone e ginger beer

Bicchiere: Highball

PER PIACERE

Descrittori: fruttato & profondo

Ricetta: Absolut alla pera, succo di limone, sciroppo di cannella, soda

Bicchiere: Highball

CAMILLO 1919

Descrittori: secco & fruttato

Ricetta: Martini bitter Riserva, Carpano Bottega Cinzano, Brockman' s Gin alle bacche rosse

Bicchiere: Old Fashioned

ZIGULI

Descrittori: intenso e fruttato

Ricetta: Brockman' s Gin all' arancia, succo di limone, succo d' arancia, triple sec e marmellata di arance amare

Bicchiere: Coupette

GONDIERE

Descrittori: fresco & speziato

Ricetta: Select, grappa bianca 903, olio extra vergine di oliva, sale e soda

Bicchiere: Old fashioned

BUSSANO ALLA PORTA

Descrittori: aromatico & speziato

Ricetta: Brockman' s Gin Agave, succo di lime, sciroppo di hibiscus e soda al pompelmo rosa con crustas di sale

Bicchiere: Highball

NATALE IN GIAPPONE

Descrittori: aromatico & speziato

Ricetta: Dahu Bitter alla ciliegia, succo di limone, sciroppo di violetta, sake e prosecco DOC

Bicchiere: Calice

LONGERINE

Descrittori: dolce & particolare

Ricetta: Amaro Socrate, succo di limone, succo ace, sciroppo di mandarino e top di soda

Bicchiere: Highball

GOLDEN ROUTE

Descrittori: fresco & speziato

Ricetta: Amaro Montenegro, Gin Bombay, succo di limone, agave e ginger beer

Bicchiere: Highball

MANA

Descrittori: Equilibrato & aromatico

Ricetta: St. Germain ai fiori di sambuco, liquore alla violetta, sciroppo alla violetta, succo di limone e acqua tonica

Bicchiere: Highball

SOCRATE

VARESE

