

P. Quillo



MISTURE

... tutte le
astuzie e
le abilità
per offrirvi
una bibita
squisita

LE PIÙ GUSTOSE E
ORIGINALI
MISTURE RACCOLTE
E IDEATE DA

ELVEZIO GRASSI

L. CAPPELLI
EDITORE
BOLOGNA

ELVEZIO GRASSI

1000
MISTURE



BOLOGNA
LICINIO CAPPELLI - EDITORE

PROPRIETÀ LETTERARIA

1821

PREFAZIONE

Sprizzi, spruzzi, sprazzi.

Verde, bianco, rosso, turchino giallo rosso rosso rosso....

Zicche zacche zacche zicche, brrrr....

Ecco il cocktail, il « coda di gallo ».

Prodotto di magia con effetti di magia. Lo snobismo raffinato moderno si riallaccia all'alchimia antichissima. Architettura fantastica di sapori, di aromi vellutati e pungenti, dolci come la verginità, amari come la disperazione. Costruzione in frenesia (tic-trac-scuoti-versa-bevi) di elementi classici del gusto, apparentemente scombuscolati, malmenati, sbattuti, commisti con violenza per un'armonizzazione superiore, ideale, di stile.

Mille cocktails ? mille individui simili ma diversi.

Diecimila ? idem.

Ogni cocktail ha un'anima sua. Ha una misteriosa sarabanda di sapori, di aromi, un mosaico liquido, con trabeazioni frenetiche, frementi, con architravi di sogno, a decorazioni di languore, di svenimento, di ebrezza: recipe dell'oblio fugace ristoratore, schivo di volgarità come una gran dama, frutto liquido del mistero per la gioia piena d'un attimo, per la carne, per lo spirito.

Piccolo perchè prezioso.

Gustabile di rado perchè ne sentiamo l'eco nella nostra nostalgia.

Sigillo di elegante letizia. Punto esclamativo su un attimo di ebrezza, squillante come grido di gioia stupita, improvvisa, sferzata ai nervi inflosciti, pungolo al cervello torpido perchè sogni un domani di letizia, becchino delle idee torbide, paraninfeo di fine amore: minuetto in minuscolo calice.

E dietro al cocktail... l'invisibile mago, l'alchimista degli aromi, antico e modernissimo.

Zicche, zacche, tricke tracche, scuoti, versa, bevi.

Felicità:

Una prefazione ?

No.

Grassi magico: un cocktail.

Prof. A. R. OTTINO

QUAL'È L'ORIGINE DEL COCKTAIL ?

Questa bevanda fu importata in Europa dagli Stati Uniti nell'anno 1840 circa. Un gruppo di appassionati bevitori di questa miscela, ha voluto ricercarne il luogo e la data d'origine e, secondo le ricerche in proposito, la prima persona a dare questo nome ad un miscuglio di differenti liquori non è altri che una certa BETSY FLONAGAN che esercitava il mestiere di vivandiera presso un reggimento di cavalleria americana. La data sembra nell'anno 1836.

Cocktail (coda di gallo) lo si chiamò così per i suoi differenti colori di liquori.

Molti anni prima si preparava nell'Indostan un miscuglio che si beveva caldo o freddo, si chiamava « Panch » per allusione ai cinque ingredienti che entrano nella composizione di questo miscuglio. In inglese lo si chiama « Punch » e lo servono anche caldo o freddo, nella Guiana invece lo preparano solo col ghiaccio. Nel ricettario troverete i diversi sistemi di preparazione.

Uno dei primi creatori dei « *mixis* » fu il famoso capacissimo ROBERT CROSLY il papà di tutti i « barmen » del mondo. I suoi famosi cocktails sono ricercati ancora oggi. Sue sono difatti le seguenti creazioni:

Cocktails, Manhattan, Bronks, Brazil, Parfait; altri mixis come Flips, Cobbler's, Sours, Crustas, Pousse's Cafée, Cup's, Bowle's, ecc.

MARTIN MARTINEZ, altro celebre barman, fu il creatore del Martinez cocktail dry, medium, simplex, per moltissimi anni lo si chiamò così, poi a poco a poco, per interessi non ancora precisati il nome di Martinez viene cambiato in altri nomi per esempio: London-French, San Martin, Tip-Top, Fifty-Fifty, Martini, Martini's, Plaza, Gibson, Niels, ecc.

Altro barman buono nella preparazione delle bevande americane fu ENRIQUE MARTINEZ DE LA ROSA, spagnolo di nascita ma

quasi sempre nel Canada, una sua specialità fu il cocktail Rosa Punzò dedicato al celebre poeta spagnuolo (suo zio) morto nell'anno 1862.

« Barmen » da rispettare sono anche BARCLAY, REUSS, PERRIER, GREGORI'S, SAN ROMÀN, PEREDA, LARSEN, GRADDOCK, THOMAS, TORELLI, TRIGO, DUVAL, RICHMOND.

Fu quest'ultimo il mio maestro, ed io ho fatto tutto il mio possibile per apprendere la tecnica di misuratore preciso nel preparare gli american drinks (bevande americane). Si contano oggi, per il mondo migliaia e migliaia di cosiddetti « barmen » ma per la verità, in generale si tratta di uomini del bar ma, come mixeurs.... zero. Non è abbastanza aprire bottiglie e mescolare varie qualità di liquido per creare dei cocktails. Bisogna anzitutto gustarli prima, e dosarli sempre come all'originale.

Conosco vari barmen che sono all'altezza di rispondere, tecnicamente a qualsiasi richiesta. Mi permetto di fare il loro nome:

BALDINOTTI, CICONI BELTRAME, JOSÈ MENDOZA, GONZALES, MARKART, Cav. Uff. P. GRANDI, AVANZINI, SARTORI, MELEGARI, TAMI, BISINGER, MORRONE, GOLDENMANN, LEGRAND, RODRIGUEZ, SANMINIATELLI, GIORGIO, TOMMY, BREHMER, RIP, ROSSI, HARLEY, SANGIOVANNI, GINO, LOCATELLI, e tanti altri di cui mi sfugge il loro nome. Poi i miei allievi. A. CARPANINI, E. CAROTTI, E. CLARA, G. MARCHETTI, F. BINO, P. MINUTI, ecc.

Preparatore tecnico dei mixis, considero anche il fine e famoso Chef Patissier di S. M. Edoardo VII d'Inghilterra, Signor ALBERT HUGUENIN, anche lui mio maestro di « savoir faire ».

Un altro tecnico fu per me il direttore G. BERNASCONI, già direttore del Casino Kursaal di Lugano, oggi ménager del Bar Elite.

Altri maestri di tecnica e finezza di servizio furono per me:

M. SPAINI (già ménager del Grand Hôtel di Livorno, oggi direttore generale del Casino Municipale di San Remo); il Comm. R. FERRARIO (Ménager del Grand Hôtel des Thermes di Salsomaggiore); il Cav. MANGO FERRARIO (ménager della Taverna Rossa di Salsomaggiore); ALI RACINE (ménager del Restaurant del Casino Municipale di Campione 1922-1923); G. MERKT (direttore del Grand Hôtel di Gardone Riviera e Grand Hôtel Fasano sul Garda); G. ALBERTINI (oggi ménager del Grand Hôtel

di Riccione). Il Cav. Leo Petrachich (già direttore del Grand Hôtel Meranerhof di Merano e Kursaal di Merano); P. RICHMOND (dei Richmond's di Buenos Aires); MAURICE PERRIER (già barman del Royal Pigal de Paris); A. GUZZONI (già ménager del Kursaal di Lugano, oggi ménager del Grand Hôtel Moderno di Bergamo); B. BROCCA (già direttore del Casino Kursaal di Lugano, oggi ménager del Bar de la Poste); Cav. A. MORANZONI (già ménager del Palace Hôtel di Varese e Iles Borromées di Stresa).

ATTESTATI E CERTIFICATI DELLA STAMPA ED ALTE PERSONALITA'

« Al bar Argentino.... che lusinga i peccati di gola » (FRACCAROLI).

« Benzin fur den Wagen, bombe Grassi fur der Magen » (CARACCIOLA).

« Quel che io raccomando sono i suoi cocktails » (G. PUCCINI).

« S. M. La Regina Madre è entusiasta della sua aranciata alla torinese » (dichiarazione di S. E. N. U. Conte COSILLA. G. H. des Thermes Salsomaggiore).

« Au barman Grassi » (YOUNG PEREZ, *Champion du monde des poids mouche*).

« Lieti di bere l'aperitivo al Bar Argentino » (F. NAZZARO, D. CLERICI).

« Le plus cordial souvenir du royal daring club de Bruxelles, au barman Grassi le plus simpatique et le plus capable des barmans de Lugano » (17 firme).

« Le donne prendono gli uomini per lo stomaco, Grassi li prende per la gola » (FRACCAROLI).

« Al rey de los barmans » (EDUARDO BIANCO et son fameux orchestre Argentin).

« Al meraviglioso preparatore e inventore di cocktails Elvezio Grassi, attestando che il suo « Cip » è molto migliore del mio ». (ANGELO NESSI, « Cip » suo romanzo, Casa Editrice Sonzogno).

« Felicitaciones por su esquisito cocktail « Centenario » (R. SAENZ PEÑA, *presidente della Rep. Argentina*).

« Al emperador de los cocktails » (CARLOS GARDEL, *celebre dicatore argentino*).

« Il suo cocktail « Vittoria » è squisito. Bravo » (G. D'ANNUNZIO, dichiarazione del Magg. MANZUTTO del Vittoriale, Gardone Riviera).

« Ammiro la vostra capacità nel preparare cocktails, vi considero il mago dei liquori in insalata » (MARCO PRAGA, Cortina d'Ampezzo).

« Je vous felicite de votre mix « Ring » squisite, insuperable » (GEORGE CARPENTIER).

« Sei grande, caro Grassi... Avanti » (ORSI, *nazionale Italo-Argentino*).

« Querido colega, te doy las gracias por tu receta « Royal Derby ». El Principe Heredero de España quedò entusiasmado, tu cocktail hizo exito » (tu colega JOSÈ MENDOZA).

« Ecco un ristoro che mi mancava nella tenda rossa » (U. NOBILE, Cortina d'Ampezzo).

Il Lido di Viareggio scrive:

« E non è certo, questo un improvvisato mistificatore di bevande. ELVEZIO GRASSI possiede il segreto di tutte le felicità. Forse per questo conosce gli uomini e le donne... Egli sa comporre a migliaia i filtri dell'ebbrezza. Barman al Parco Giapponese di Buenos Aires, al Casino Municipale di Campione, al Savoy di Cortina, al Thermes di Salsomaggiore, ecc. egli deve certamente sapere in quale bevanda complicata trovasi l'essenza di felicità. GRASSI mesce venti liquori diversi per formare due dita di ebbrezza ».

Il Salsomaggiore scrive:

« Alla Bonbonnière, fervono i successi degli originali ed elegantissimi trattenimenti diretti dall'occhio vigile ed esperto di GRASSI, il barman che sa tutte le astuzie e le abilità per offrirvi una bibita squisita ».

Gazzetta Ticinese di Lugano scrive:

« ... L'intraprendente mixeur E. GRASSI del vecchio ritrovo Luganese ha dato un altro saggio della sua abilità quale manipolatore di bevande, offrendo una miscela sapientemente dosata e gradevolissima ».

Il popolo e Libertà di Bellinzona dice:

« Manipolatore espertissimo e sagace di liquori, famoso per i suoi cocktails ed aperitivi di ogni genere e colore e gusto, ospitale e cordiale, E. GRASSI ha saputo subito acquistarsi simpatie e conoscenze numerose ».

Il Meraner Tageblatt scrive:

« Il Sig. GRASSI è conosciutissimo e per tanto non ha bisogno di essere presentato, nè raccomandato. Quel che noi raccomandiamo sono i suoi cocktails. Provateli e li troverete squisiti ».

Il Dovere di Bellinzona scrive:

« ELVEZIO GRASSI, un veterano della professione benchè ancor giovane d'età, è apprezzato nei più grandi centri mondani di questo e dell'altro mondo (poichè Grassi è stato anche nell'America latina lavorando nei principali Hôtels e Bars) ».

Certificato del Signor L. Petrachich (direttore del Casino Kur-saal di Merano): « Eccellente, insuperabile nell'arte di preparare deliziose bevande ».

Nella sua professione ha avuto l'alto onore di servire le seguenti personalità: S. A. R. il DUCA DI BERGAMO; S. A. R. il DUCA DEGLI ABRUZZI; S. A. R. il PRINCIPE DI PIEMONTE; S. M. la REGINA MADRE; S. A. R. il PRINCIPE D'ASSIA; S. A. R. la PRINCIPessa BONA; S. M. il RE ALFONSO XIII; S. E. VOLPI DI M.; S. E. SAENZ PEÑA, *presidente dell'Argentina*; I. IRIGOYEN, *presidente dell'Argentina*; S. E. BLUM, *presidente dell'Uruguay*; S. E. R. POINCARÉ, *presidente di Francia*; S. E. CLEMENCEAU, League of Nations in Lugano; S. E. GRANDI; S. E. ACERBO; S. E. FEDERZONI; il PRINCIPE DI MONTE NEVOSO G. D'ANNUNZIO; S. E. G. MARCONI; E. ZACCONI; E. NOVELLI; TITA RUFFO; MARCO PRAGA; COSTANTINO; BONCI; E. CARUSO; DIDUR; FLETA; ROSINA STORCHIO; LUISA TETRAZZINI; MARIA BARRIENTOS; ENRIQUE BORRÀS; SANTOS DUMONT; il Generale PETAIN; S. A. R. l'INFANTA ISABELLA DI BORBON; GIOVANNI GRASSO; U. NOBILE; S. A. R. il DUCA D'AOSTA (lunch offerto dalla Municipalità di Merano) e a tante altre personalità.

Riguardo alle miscele sono d'accordo con il Signor MAURICE DES OMBIAUX, che non è necessario considerare il cocktail come un aperitivo. Ci sono i cocktails per il mezzogiorno, c'è quello per le cinque del pomeriggio, quello per le sette della sera, ed ognuno è preparato in differente maniera; ci sono i cocktails dolci, ci sono quelli secchi, quest'ultimi sono più adatti per l'aperitivo.

Sono anche d'accordo con RIP che dice: « Un cocktail en effet, doit se composer avec esprit, l'assemblage des liqueurs doit être réalisé harmonieusement, selon le goût de chacun, et approprié aux saisons, aux latitudes, aux âges et aux heures ».

Non sono d'accordo però con certi barmen, che preparano e insegnano a preparare le miscele senza il « shaker » (doppio gobelet). Senza agitare un cocktail nel shaker non lo si può chiamare un cocktail, bensì un miscuglio. Per preparare un cocktail originale bisogna agitarlo bene e che i diversi liquidi si confondano fra loro per formarne uno solo. Non sono d'accordo con coloro che abusano dei bitter nella preparazione delle miscele (Angostura, Orange, Peach, Ginger, Fernet, Aloè, ecc.). Non abusate mai di questi amari, seguite questo ricettario: uno spruzzo di più potrebbe guastare il vostro preparato.

Riguardo alle pagliette (Chalumeaux) si può adoperarle soltanto con i cocktails dolci e con le altre bibite, ma con i cocktails secchi od aperitivi è assurdo.

Ci sono ed esistono tanti barmen che preparano i cocktails classici a modo loro; la maggior parte sono convinti di prepararli come l'originale ma difficilmente si trovano d'accordo.

Ho iniziato questo libro nel 1920, e dopo pazienti ricerche sulle origini, credo di presentarlo al pubblico quasi al completo.

Non si creda di trovare in questo ricettario le migliaia di miscele che i barmen lanciano per il mondo come creazioni proprie; è molto facile creare una miscela e poi darle un nome; specialmente nella Côte d'Azur tutti i giorni si creano delle specialità, perciò non è facile portarle a conoscenza dei miei gentili lettori. Dopo tutto non sono indispensabili perchè vengono conosciuti molto raramente.

* * *

Alcune massime per i principianti e gourmets dei bars.

Sii sempre pronto ad imparare il meglio. Senza tecnica nessuna bevanda ha valore. La sede degli errori non è in colui che non sa, ma in colui che sa male. A cor ti stia fare ai tuoi maestri onor. Che cosa è l'essere un buon barman ? sapere quanto poco noi sappiamo. Chi loda i preparati fatti dai maestri, è capace di farne egli pure. Nei bars le bevande migliori a nulla giovano, se non v'ha chi sappia farle pregiare.

* * *

Il metodo per misurare le singole dosi che v'insegna questo libro è semplice; a seconda del bicchiere usato per i preparati, bisogna tener calcolo della percentuale. Esempio: 50 % più 25 % più 25 % equivale alla metà più un quarto più un quarto del bicchiere. Sarà sempre meglio misurare nel bicchiere le dosi, prima di passare il vostro miscuglio nel shaker; questo sistema è molto economico.

Ricordatevi che se tutte le bevande che v'insegna questo ricettario vengono preparate esattamente con le percentuali indicate, sarete sicuri di presentare dei cocktails originali e giustamente dosati.

BREVI SPIEGAZIONI E TERMINI TECNICI

Ballón – Calice con piede a forma di bomba, capacità 220-250 grammi.

Ballón degustation – Calice con piede cortissimo per gustare i Cognacs vecchi.

Buccia di limone per gli aperitivi – La maggior parte servono gli americani, bitters, ecc. tagliando la buccia del limone o arancia sul bicchiere al cospetto dei clienti, sistema anche questo sbagliato, perchè non sempre le mani di chi serve sono pulite, bisogna tener pronte delle buccie tagliate o tagliarle non visti, e servirla nel bicchiere con una pinza (dove il lavoro degli aperitivi è forte, conviene prepararle prima).

Calice – Ogni bicchiere a piede, stretto nel fondo e allargantesi gradatamente verso la bocca, capacità dai 100 ai 150 grammi circa.

Cocktail (Coda di gallo) – Bevanda che si serve in bicchierini della capacità da 70 a 80 grammi circa. Meglio in calici piccoli di forma a campana o palla.

Drop - Dropped – Goccia - Gocciolare (voce inglese).

Gobelets – Piccoli o grandi cilindri di cristallo per differenti bevande.

Long Drinks – Bevande servite in tumblers (grandi) ballòns o calici grandi.

Passoire a Cocktails – Passino per cocktails (tipo americano) si usa soltanto per chi prepara i cocktails nel bicchiere. Sistema, ripeto, che io non consiglio, a meno che il bevitore lo chieda.

Peel - Rind - Skin – Buccia - Scorza - Pelle (voce inglese).

Shaker – Bicchiere d'argento o cromato tutto chiuso per mescolare ed agitare le bevande col ghiaccio.

Short Drinks – Bevande servite in piccoli calici o piccoli bal-lóns della capacità da 70-100 grammi a seconda della be-vanda.

Sprinkling – Spruzzare (voce inglese).

Spruzzare con la buccia del limone o arancio – Questo è un sistema molto in voga ma io lo sconsiglio recisamente perchè è un sistema antiigienico di fronte al cliente. Provvedetevi due o tre spruzzatori spruzzando poi i vostri cocktails con essenza di scorza di limone, scorza d'arancia, ecc.; questo senza nessun dubbio è un sistema molto chic ed igie-nico. (Gli spruzzatori però devono essere piccoli).

Timballo – Cilindro d'argento o cromato per battere le uova od altro.

To Strike – Bordare od orlare un bicchiere: Si prende un piat-tino a caffè, si versa un poco di sciroppo, a piacere o succo di limone o arancia, ecc. poscia si prende il bicchiere che vi ab-bisogna, umettate il bordo nel sciroppo circa mezzo centi-metro, poi lo stesso bordo nello zucchero in polvere con mol-to riguardo. Si può anche fare il bordo di differenti colori, metà un colore e metà un altro colore. Un volta preparato il bordo, versate il vostro cocktail con riguardo che il liquido non arrivi alla bordatura.

Tumbler (piccolo) – Cilindro di cristallo piccolo, capacità 100 a 120 grammi.

Tumbler (grande) – Cilindro di cristallo grande, capacità 220 a 250 grammi.

Verre Flute – Piccolo calice alto strettissimo nella base e ap-pena allargantesi verso la bocca.

Verre Knickebein – Piccolo calice a forma di catino, capacità 50-60 grammi.

Verres a Bordeaux – Bicchieri a calice per servire i vini di Bordeaux o Bourgogne, che si chiamano anche verres Mous-seline, capacità da 120 a 150 grammi.

Verres a Champagne (originale) – Calice largo di cristallo a forma di catino (bassin) bocca larga (coppa).

Verres Mousseline – Bicchieri a calici bianchi o colorati tipo Bordeaux, capacità da 120 a 150 grammi.

SPIEGAZIONE DI TERMINI TECNICI CHE TROVERETE IN QUESTO RICETTARIO

Absinthe (voce francese) – Assenzio, estratto in liquido dell'artemisia vulgaris.

Acquavite – Liquore spiritoso che si ottiene distillando vino grano, frutta, ecc.

Angostura Bitter (Angustura) – Liquido estratto dalla scorza della noce vomica.

Arak o Arrak – Acquavite speciale di Batavia.

Armagnac – Antica regione francese dove si prepara il famoso Cognac d'Armagnac.

Barman (voce inglese) – L'uomo che mesce o prepara le bevande dietro il banco.

Bitter diversi – Amaro stomatico preparato con sostanze amare infuse nell'alcool.

Brandy (voce inglese) – Cognac (Acquavite di vino bianco).

Calvados – Acquavite di sidro.

Caña – Acquavite speciale dell'America del Sud.

Cold (voce inglese) – Significa freddo.

Curaçao Orange o Bianco o Triple Sec – Liquore preparato colle scorze degli aranci, lo preparano in fusione.

Eau de Dantzig – Acquavite speciale di Danzica.

Fine Champagne – Cognac (Acquavite di vino bianco) molto vecchio.

Frappées – Bevande col ghiaccio lavorate nella turbina elettrica.

Geniever o Ginepro – Liquore estratto dalle ginepre.

Gin – Bevanda alcoolica che si estrae dalle coccole (frutto del ginepro).

Granatina – Sciroppo estratto dalle melagrane.

Grappa – Acquavite speciale dell'Italia (Piemonte).

Grogs – Bevanda che la si serve calda come punches, ecc.

Guindado – Acquavite estratta dalle amarasche. Speciale dell'America del Sud.

Hachis – Bevanda preparata coll'acqua di noce di cocco.

Hot (voce inglese) – Significa caldo.

Kirsch – Acquavite estratta dalle ciliege. Specialità della Foresta Nera.

Macedoine – Miscela preparata di frutta e liquori.

Melassa – Succo estratto dalla canna da zucchero. Specialità del C. America.

Mixeur – L'uomo del bar che mescola i liquidi per preparare i cocktails.

Noyeau – Liquido preparato a base di mandorle dolci e noccioli d'amarasca.

Orange Bitter – Liquido estratto dalla scorza dell'arancia.

Orzata – Sciroppo preparato con orzo o con mandorle peste e zucchero.

Pernod – Bevanda alcoolica a base d'assenzio.

Pulque – Acquavite speciale del Messico.

Punchs o Ponces – Bevande preparate calde o fredde con liquori ed acquavite.

Ratafià – Liquido rosoglio a base di ciliege ed aromi.

Rhum o Rum – Liquore tratto dalla distillazione della canna da zucchero.

Sidro – Bevanda di mele fermentate. Altamira. (Specialità spagnuola).

Soda (voce inglese) o **Selts** – Acqua agitata coll'acido carbonico.

Soda Water (voce inglese) – Acqua di seltz preparata in bottigliette.

Tamarindo – Sciroppo cavato dai frutti. È uno dei migliori lassativi.

Vermouth o Vermut – Vino bianco con infusione di sostanze aromatiche e toniche.

Whisky – Liquore inglese e americano estratto da alcuni cereali in fermentazione, Scotch Whisky (inglese) Rye Whisky (americano). Il Whisky inglese o scozzese sente di fénicò, quello americano no.

Wodka – Acquavite speciale della Russia.

Zeste (voce francese) – Scorza di limone, arancia, ecc.

CASA MILITARE DI S. A. R. IL DUCA DI BERGAMO

Milano, li 14 febbraio 1935-XIII^o

Signor Elvezio Grassi

Direttore del Bar " Argentino „

L U G A N O

S.A.R. il Duca di Bergamo avendo aderito al desiderio espresso dalla S.V. con la lettera in data 22 gennaio u.s., l'autorizza ad intitolare " DUCA DI BERGAMO „ la nuova ricetta per Cocktail.

Con osservanza

L'AIUTANTE DI CAMPO

(Ten. Col. A. Negroni Prati Morosini)

I SUPER COCKTAILS MODERNI

“ DUCA DI BERGAMO COCKTAIL „

Agitare nel shaker con ghiaccio :

10% Succo di limone

10% Bitter CAMPARI

50% Cordial CAMPARI

30% Cognac vecchio

Versare nel bicchiere, e servire con ciliegia candita.

I SUPER COCKTAILS MODERNI

ADUA COCKTAIL

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth Torino
20% Cognac vecchio
30% Liquore Santa Vittoria
1 spruzzo succo limone
Servirlo con ciliegia candita.

MARESCIALLO DE BONO COCKTAIL

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth Cinzano
25% Cognac vecchio
25% Liquore Aurum (del Vittoriale).
1 spruzzo amaro di Venezia
Servirlo con buccia limone.

ASCARO COCKTAIL

Agitare nel shaker con ghiaccio:
25% Vermouth Torino
25% Cognac vecchio
10% Succo di limone
40% Liquore Certosino.
1 spruzzo bitter Campari.
Servirlo con ciliegia candita.

MACALLÈ COCKTAIL

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Select
10% Cognac vecchio
10% Elisir di china
30% Cinzanino
1 spruzzo di bitter Campari.
Servirlo con ciliegia candita.

A. O. COCKTAIL

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth Torino
10% Cognac all'uovo
30% Acquavite del Piemonte
10% Crema di cacao
Servirlo con ciliegia candita

COCKTAILS



A. B. C. Cocktail (*Serie Rip*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:

60 % Cognac fino
20 % Vermouth Torino dolce
10 % Vermouth secco
10 % Cordiale Medoc.
Servirlo con buccia limone.

Absinthe Cocktail (*Serie Crossley, Barclay, Reuss, Grassi, Pereda*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
20 % Anisette
50 % Assenzio
30 % Acqua
1 Spruzzo Angostura.
Servite con buccia limone.

Acacias Cocktail (*Serie Rip*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
75 % Gin dry
25 % Benedictine
Uno spruzzo di Kirsch.

(Questo cocktail vinse la coppa d'onore nel campiona-

to dei cocktails in Biarritz 1928).

Achtagram Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20 % Crema di Mocca
40 % Vermouth secco
40 % Arak di Batavia
Servite con ciliegia candita.

Agonie Cocktail (*Serie Rip*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50 % Succo di limone
50 % Gin dry
Uno spruzzo di Rum di marca.

Alabazam Cocktail (*Serie Barclay, Roice, Reuss, Legend, Bissinger*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
20 % Curaçao orange
10 % succo limone
70 % Cognac fino
Servite con buccia limone.

Aldo's Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 Spruzzi d'angostura
3 Spruzzi di Maraschino di
marca

40 % Marsala

40 % Cognac fino.

Umettare il bordo del bicchiere
sciroppo e zucchero, ser-
vite.

Alexandra Cocktail (*Bar-
clay*).

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:

40 % Crema di Cacao

40 % Cognac fino.

20 % Crema di latte fresca

Scuotere bene e servite.

Spruzzate di cannella.

Alexandra Cocktail (*Ricettadi
Albert del Chatam di Parigi*).

Agitare nelshaker con ghiaccio:

30 % Crema di latte fresca

30 % Crema di cacao Chouauo

40 % Gin dry

Servirlo.

Alfa-Romeo Cocktail (*Gras-
si*).

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:

50 % Vermouth Torino

30 % Gin dry

20 % Maraschino di marca

Uno spruzzo di bitter rosso.

Servirlo con ciliegia candita.

Alicante Cocktail (*Serie
Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:

5% Sciroppo granatina

15% Succo di limone

2 Spruzzi di Angostura

80% Whisky

Servite con buccia limone.

Allies Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:

30% Gin dry

30% Vermouth dolce

40% Vermouth secco

Servite con Oliva.

Alma Cocktail (*Serie Rip*).

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:

Due spruzzi di Grand Marnier

10% Crema di latte fresca

20% Rhum

20% Gin dry

50% Crema di cacao Chouauo

Servitelo.

Amarosa Cocktail (*Serie Rip*)

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:

30% Gin dry

30% Amaros

40% Scherry

4 Spruzzi di fraisetto

Servirlo.

Ambassadeurs Cocktail (*Se-
rie Legrand*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Arak di Batavia

50% Vermouth Torino

1 Spruzzo Angostura

Servite con buccia limone.

American Cocktail (*Serie Cicconi Beltrame*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Succo d'arancio

50% Rhum Martinique

2 Spruzzi Orange bitter

Servirlo con buccia arancio.

Amour Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 Spruzzi Peach bitter

40% Maraschino di marca

40% Marsala

Servite con buccia arancio.

Amapola Cocktail (*Serie San Romàn*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth secco

30% Gin dry

10% Cognac vecchio

30% Kummel

Servirlo con buccia limone.

Anderson Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio;

50% Vermouth secco

30% Gin

20% Apricot Brandy

1 Spruzzo angostura

Servite con buccia limone

Angler's Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Sciroppo di Ribes

4 Spruzzi di Angostura

80% Gin

Servirlo con buccia limone.

Anglicana Cocktail (*Serie Baldinotti*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth

30% Dry gin

10% Succo limone

30% Cacao Puerto Cabello

1 Spruzzo angostura

Servite con buccia limone

Anti Grippe Cocktail (*Cock. de Paris*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Quinquine bianco

25% Kirsch

25% Cherry

25% Acqua di mélisse

Lo si serve.

Appetizer Cocktail alla Italiana. (*Serie Brehmer*).

5% Sciroppo di Gomma
Uno spruzzo d'assenzio
20% Fernet di marca
75% Vermouth Torino
Agitare il tutto nel shaker con ghiaccio.
Versate nel bicchiere e servite.

Appetizer Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Sciroppo bianco
20% Succo limone
70% Whisky
1 Spruzzo angostura e buccia.

Appetizer Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 Spruzzi sciroppo di zucchero
2 Spruzzi succo limone
4 Spruzzi angostura
Riempire di Whisky
Servite con buccia limone.

Aragon Cocktail (*Serie Reuss*)

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Cointreau
10% Succo d'arancio
40% Vermouth secco
25% Cognac vecchio
2 Spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone

Argentina Cocktail (*Serie Rip*).

Primo premio al campionato di cocktails, amateurs al Claridge di Parigi, il 1° dicembre 1928.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

Uno spruzzo Angostura
40% Gin dry
40% Vermouth secco
2 Spruzzi di Cointreau
2 Spruzzi di Benedictine
1 Spruzzo Orange bitter
10% Succo di Mandarino.
Lo si serve.

Arlecchino Cocktail (*Serie Mendoza*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Vermouth Torino
30% Gin
20% Crema di banane
30% Acqua di tutto cedro
Servirlo con una fettina banana.

Armour Cocktail (*Pereda*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Sciroppo d'uva
50% Vermouth bianco Torino
30% Gin dry
10% Acqua
Spruzzare di angostura.
Servitelo con un grano d'uva.

Arthur Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio;

10% Succo di limone
10% Maraschino di marca
80% Rhum Jamaica
Servite con buccia limone.

Artigas Cocktail (*Serie Pereda*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Cognac vecchio
50% Vermouth Torino bianco
1 Spruzzo Angostura
Servite con buccia limone.

Astango Cocktail (*Serie Torrelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Scherry vino
50% Eau de Dantzig
2 Spruzzi Angostura.
Servirlo.

Asquit Cocktail (*Serie Duval*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Succo limone
40% Cognac vecchio
40% Benedictine
2 Spruzzi angostura.
Servite con buccia limone.

Atlantique Cocktail (*Cocktail de Paris*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Gin dry

30% Vermouth secco
30% Calvados
4 Spruzzi di Cherry
4 Spruzzi di assenzio
Servirlo con buccia di limone.

Austerlitz Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Succo d'arancio
10% Sciroppo bianco
40% Arak di Batavia
2 Spruzzi Orange bitter
Servite con buccia d'arancio.

Automobile Cocktail (*Serie Gregori's*).

Si prepara nel shaker con ghiaccio:

10% Sciroppo bianco
20% Succo di limone
Uno spruzzo di menta piperita

30% Gin dry
40% Salsapariglia

Agitare bene e servirlo in bicchiere da cocktail. Guarnite con buccia d'arancio.

Automobile Cocktail (*Serie Legrand*).

Si prepara in un bicchiere della capacità di 150 grammi circa:

1 Cucchiaino zucchero in polvere

2 Foglie di menta macerate
Succo di un limone. Ghiaccio
1 Bicchierino di Gin dry
Mescere tutto bene con un
cucchiaio poi riempite di
Salsapariglia.
Guarnite l'interno con spicchi
di arancio e servitelo.

Ayala Cocktail (*Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Succo di limone
20% Curaçao bianco
20% Cognac fine champ.
50% Champagne sec
Uno spruzzo angostura.
Agitare con riguardo per la
pressione.



Babilonia Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Curaçao orange
10% Cointreau
30% Gin dry
50% Vermouth secco
Uno spruzzo Angostura
Servirlo con buccia limone.

Bacardi Cocktail (*Auto Cocktail*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
1 Bicchierino Rhum Bacardi
Il Succo di $\frac{1}{4}$ limone
2 Spruzzi granatina o un cucchiaino di zucchero a piacere. Io lo preparo sempre con granatina.
Servite.

Bacardi Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Vermouth secco
50% Rhum Bacardi
10% Sciroppo granatina
Uno spruzzo angostura
Servite con buccia limone.

Baccarà Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
20% Apricot Brandy
30% Gin dry
50% Vermouth secco
Uno spruzzo angostura.
Servirlo con buccia limone.

Badajoz Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Rhum Jamaica
10% Sciroppo orzata
60% Vermouth Torino
Uno spruzzo angostura
Servirlo con ciliegia candita.

Baltimora Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Vermouth Torino
30% Dri gin
30% Grand Marnier
Servite con buccia d'arancio.

Barbaresque Cocktail (*Serie Rip*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Cointreau
60% Rhum
Un pezzettino limone.
Servirlo con noce moscata e
canella in polvere.

Bees'knees Cocktail (*Serie Rip*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
25% Succo di limone
15% Miele
60% Gin dry
Agitare bene e servirlo.

Belle Aurore Cocktail (*Serie Rip*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Cognac vecchio
30% Dry Gin
20% crema di cacao
20% Anisette
Servite.
Grand prix au championnat des
barmans disputé a Paris le
2 Février 1929.

Belote-Cocktail (*Serie Rip*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Pernod
20% Calvados
20% Granatina
Servite.

Betty Balfour Cocktail (*Serie Torelli*).
Agitare nel shaker con ghiaccio;

50% Kirsch
40% Cointreau
10% Succo d'arancio
Servite con ciliegia candita.

Biribi Cocktail (*Serie Rip*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Gin dry
50% Dubonnet
Uno spruzzo Gran Marnier
Servirlo con buccia limone.

Biyon Cocktail (*Serie Torelli*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth Torino
10% Granatina
20% Chartreuse verde
20% Cointreau
Servirlo con buccia limone.

Bodjansky-Osip Cocktail (*Serie Duval*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth Torino
20% Arak
20% crema di mocca
10% Wodka
Servite con buccia limone.

Bombey Cocktail (*Serie Roice*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Sciroppo bianco
30% Curaçao orange
60% Cognac vecchio
Uno spruzzo Angostura
Servirlo con buccia limone.

Bomboo Cocktail (*Serie Classica*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Curaçao rosso
40% Vermouth Torino
40% Scherry vino
1 Spruzzo mandarine bitter
Orlare il bicchiere con sciroppo bianco e zucchero poi servite con buccia di limone.

Bonheur Cocktail (*Serie Pedrada*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Torino
30% gin
20% Chartreuse gialla
Servite con buccia limone.

Bosforo Cocktail (*Serie Legend*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Benedictine
10% Curaçao orange
20% Madera vino
60% Dry gin
Servire con buccia di limone.

Brandy Cocktail (*Serie Crosley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Curaçao bianco
90% Cognac fino
Uno spruzzo angostura.
Servite con buccia limone.

Brazil Cocktail (*Serie Crosley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco
20% Mistrà o Assenzio
30% Scherry vino
Uno spruzzo angostura.
Servirlo con buccia limone.

Brillat-Savarin Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco
50% Crema di Kirsch
1 Spruzzo angostura
Servire con buccia limone.

Bronxs Cocktail (*Serie Crosley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Gin dry
50% Succo d'arancio
Uno spruzzo d'angostura
Servirlo con buccia limone.

Bronxs Medium Cocktail (*Serie Crosley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Gin dry
10% Sciroppo d'arancio
40% Succo d'arancio
Uno spruzzo angostura
Servirlo con buccia limone.

Brown Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone
25% Crema di cacao
25% Amer Picón
40% Soda Water o Seltz
Servite in bicchiere con piede
e con buccia di limone.

Brown Cocktail (*Serie Torelli*)

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 Spruzzo succo limone
40% Crema di cacao
40% Amer Picón
1 Spruzzo acqua di seltz.
Servite in bicchiere a cocktail
con buccia di limone.

Buchara Cocktail (*Serie Roi-
ce*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo Limone
10% Miele
30% Arack di Batavia
50% Sidro
Servite con ciliegia candita.

Bugatti Cocktail (*Serie Gras-
si*).

Lavorate nel shaker senza ghiaccio:

Un tuorlo d'uova
Due cucchiari zucchero in polvere
Poi aggiungete

20% Cognac vecchio
30% Marsala
10% Crema di cacao
Agitare il tutto con pezzetto di ghiaccio, spruzzare con cannella.
Servite.

Bulak Cocktail (*Serie Bar-
clay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth secco
20% Acqua di Dantzig
20% Curaçao bianco
30% Dry gin
Servite con buccia limone.

Burney's Cocktail (*Serie To-
relli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco
40% Scherry vino
10% Oxy
Servite con buccia limone.

Buscaino Cocktail (*Serie Men-
doza*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Torino
50% Acquavite
Uno spruzzo angostura
Servite con buccia limone.



Ça irà Cocktail (*Serie Le-grand*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Cognac fino

10% Succo d'arancio

20% Arack di Batavia

30% Benedictine

Servite con ciliegia.

Cabanis Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Mistrà

10% Sciroppo granatina

60% Whisky

Servite con buccia limone.

Cagliostro Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Madera vino

40% Gin dry

20% Cherry Brandy

10% Kirsch

Servirlo con buccia limone.

Calcutta Cocktail (*Serie Grassi*):

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo d'arancio

10% Fitz Roy

20% Curaçao bianco

60% Arack di Batavia

Servite con cappero.

Calderón Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth secco

30% Gin

20% Grand Crù

20% Arack di Batavia

Uno spruzzo angostura

Servite con buccia d'arancio.

Californian Cocktail (*Serie Larsen*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Curaçao

10% Succo d'arancio

30% Oporto bianco

40% Vino Californiano 18 gradi circa.

Servite.

Caligola Cocktail (*Serie Pe-
reda*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo di limone
30% Arack di Batavia
30% Rhum Jamaica
30% Vermouth Torino
Uno spruzzo angostura.
Servite con buccia limone.

Camerón Verney Cocktail
(*Serie Perrier*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Torino
20% Elisir China
30% Cognac fino
Servite con buccia limone.

Canadián Club Cocktail (*Se-
rie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo d'arancio
Uno spruzzo orange bitter
15% Curaçao orange
15% Grand Marnier
60% Whisky Americano Rye
Uno spruzzo angostura.
Servite con buccia di limone.

Canadian Cocktail (*Serie Sa-
voy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

Succo di $\frac{1}{4}$ limone
1 Cucchiaino zucchero

3 Spruzzi Rhum Jamaica
Il resto di Curaçao.
Servite.

**Canovas del Castillo Cock-
tail** (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco
10% Succo d'arancio
40% Gin Dry.
Servite con buccia arancio.

Cantabrico Cocktail (*Serie
San Román*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Sidro
30% Jerez (Scherry)
40% Cognac vecchio
Servite con un spicco arancio.

Cape Cocktail (*Serie Savoy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Dry Gin
50% Succo d'arancio
Servite.

Carnegie Cocktail (*Serie Roi-
ce*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Vermouth secco
25% Gin dry
25% Curaçao bianco
25% Acqua di Dantzig
Uno spruzzo Angostura.
Servite con ciliegia candita.

Carrol Cocktail (*Serie Savoy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

60% Cognac

40% Vermouth Torino

Servite.

Caruso Cocktail (*Serie Pereda*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Torino

10% Benedictine

40% Rhum Jamaica

Uno spruzzo orange bitter.

Servite con ciliegia candita.

Caruso Cocktail (*Serie Savoy*)

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Gin

30% Vermouth secco

30% Crema di menta

Servite.

Catamarca Cocktail (*Serie Richmond*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Cognac fino

20% Rhum Demerara

10% Succo d'arancio

10% Sciroppo orzata

40% Vermouth secco

Uno spruzzo Angostura.

Servite con buccia limone.

C. F. H. Cocktail (*Serie Savoy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

15% Granatina

15% Punch (Swedish Punch)

15% Calvados

15% Succo limone

40% Ginepro

Servite.

Champagne Cocktail (*Serie Crosley*).

Agitare nel shaker con un cucchiaino:

Un pezzo di ghiaccio

20% Curacao orange

80% Champagne sec

Uno spruzzo angostura.

Servite con buccia limone.

Chantecler Cocktail (*Serie Savoy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

Succo di $\frac{1}{2}$ limone

1 Cucchiaino sciroppo lampone

1 Bianco d'uova

Il resto di gin

Sbattere bene e servite.

Chanters Towers Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Elisir Rabarbaro

20% Amer Picón

20% Gin dry

30% Vermouth Torino

Uno spruzzo Angostura

Servite con buccia limone.

Chevalier Cocktail (*Serie Le-grand*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Succo d'arancio
20% Grand Marnier
20% Cognac fino
20% Rhum Demerara
20% Vino bianco secco
Servite con buccia d'arancio.

Chicago Cocktail (*Serie Savoy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio):

I Spruzzo Angostura
I Spruzzo Curaçao
40% Cognac
Riempire di champagne.
Servite.

Chicago Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo di limone
40% Dry gin
50% Vermouth Torino
Orlare il bicchiere con succo di limone e zucchero. Servite.

Chinese Cocktail (*Serie Martinez*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Rhum Jamaica
30% Cognac vecchio

10% Curaçao bianco
30% Scherry vino
Servite con buccia limone.

Chocolat Cocktail (*Serie Perrier*).

Scuotere bene nel shaker con un cucchiaino quanto segue:
Un tuorlo d'uovo fresco
Un cucchiaino zucchero in polvere

10% Crema di cacao
80% Oporto rosso
Agitare bene con ghiaccio, e servite con noce moscata.

Ciao-Yong Cocktail (*Serie Paveda*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Torino
10% Elisir di China
40% Ginepro
Uno Spruzzo Angostura
Servite con buccia arancio.

Nei Cider Cocktails. Voglio far vedere ai principianti che nessun barman si trova d'accordo nella preparazione. Io ho sempre seguito la ricetta di Crosley.

Cider Cocktail (*Serie Barclay*).

Si prepara in un bicch. Mouseline da vini del Reno, quanto segue:
20% Sciroppo bianco

5% Curaçao orange
10% Succo di limone
65% Sidro.

Si riempie il bicchiere a metà di ghiaccio-neve, pezzettini di frutta fresca poi si serve.

Cider Cocktail (*Serie Bremer*).

In un bicchiere preparate il succo di un limone

Uno spruzzo essenza Calumba

3 Spruzzi di Curaçao

Riempite il resto di sidro.

Servite.

Cider Cocktail (*Serie Crossley*).

Si prepara nel shaker con ghiaccio:

Un cucchiaino Curaçao rosso

Il succo di un limone

Uno spruzzo Angostura

Il resto di sidro.

Servite in bicchiere Mousseline.

Cider Cocktail (*Serie Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

Succo di un limone

Un cucchiaino sciroppo bianco

Uno spruzzo orange bitter

Il resto di sidro.

Servite in bicchiere da 100 grammi.

Cider Cocktail (*Serie Torelli*).

Si prende un bicchiere da « Bordeaux », si versa:

Uno spruzzo orange bitter

Un cucchiaino zucchero in polvere

4 Pezzetti ghiaccio

Il resto di sidro.

Guarnite l'interno del bicchiere di frutta di stagione, e servite con pagliette.

Ci-Fu Cocktail (*Serie Richmond*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Rhum Jamaica

20% Cherry Brandy

50% Cognac vecchio

Uno spruzzo Angostura.

Servite con buccia d'arancio.

Claridge Cocktail (*Serie Savoy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Apricot Brandy

10% Cointreau

40% Dry gin

40% Vermouth secco.

Servite con buccia limone.

Clover Club Cocktail (*Serie Gregoir's*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone

20% Sciroppo di lampone

10% Cointreau

30% Vermouth secco

30% Gin dry.

Servite con buccia limone.

Cloves Leaf Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

Un cucchiaino zucchero in polvere

5% Sciroppo granatina

85% Gin dry

10% Bianco d'uova o (Fitz Roy).

Scuotere fortemente e servire.

Club Cocktail (*Serie Savoy*).

1 Spruzzo Chartreuse gialla

40% Vermouth Torino

60% Dry gin.

Agitare nel shaker e servire.

Coaxer Hen Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

Un cucchiaino zucchero in polvere

20% Succo di limone

10% Bianco d'uova o (Fitz Roy)

70% Whisky.

Scuoterlo fortemente e servirlo.

Coffee Cocktail (*Serie Grassi*).

Scuotere bene nel shaker:

Un tuorlo d'uova

Un cucchiaino zucchero in polvere

Poi aggiungere:

20% Crema di Mocca

30% Cognac vecchio.

50% Oporto bianco.

Agitate nel shaker il tutto con

un pezzetto di ghiaccio. Servite con cannella in polvere.

Coffee Cocktail (*Serie Richmond*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

Un tuorlo d'uova

Un cucchiaino zucchero in polvere

Scuotere bene con un cucchiaino

Poi aggiungere:

10% Curaçao bianco

10% Marsala

20% Cognac vecchio

60% Oporto bianco.

Servite con moscata in polvere.

Colonial Cocktail (*Serie Savoy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 Spruzzi Maraschino

40% Grappa

60% Dry gin.

Servite con buccia limone.

Cota Cocktail (*Serie Savoy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Hercules

25% Cointreau

50% Dry gin.

Servite.

Craysler Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco
20% Arack di Batavia
30% Crema di cacao
Uno spruzzo Angostura.
Servite con ciliegia candita.

Créole Cocktail (*Serie Savoy*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
2 Spruzzi Bénédictine
2 Spruzzi Amer Picon
50% Vermouth Torino.
Servite con buccia limone.

Crocker Cocktail (*Serie Reuss*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
20% Succo di limone
20% Cognac vecchio
30% Vermouth secco
30% Crema di banana
Uno spruzzo Angostura.
Servite con una fettina di banana.

Crown Cocktail (*Serie Torelli*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Crema di menta
40% Amer picon
20% Seltz.
Servite.

Cuban Cocktail (*Serie Savoy*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
Succo di $\frac{1}{2}$ limone
1 Cucchiaino zucchero

Il resto di Rhum Bacardi.
Servite con buccia limone.

Cumberland Cocktail (*Serie Perrier*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Assenzio o Mistrà
20% Sciroppo orzata
10% Succo di limone
60% Cognac fino.
Servite con buccia limone.

Cupid Cocktail (*Serie Savoy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
1 Uovo fresco
1 Cucchiaino zucchero (sbattere bene) poi
Una presa di Cayenna
Riempite di Schery vino.
Servite ben freddo.

Curaçao Cocktail (*Serie Crossley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
20% Vermouth secco
10% Cognac fino
70% Curaçao orange.
Servite con buccia limone.

Czernowitz Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Vermouth Torino
40% Rhum Jamaica
20% Cassis crema
Uno spruzzo orange bitter.
Servite con chicco di caffè.



Dagotto Cocktail (*Auto-Cocktail*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Vermouth Torino bianco
10% Crema di mocca
10% Crema di latte fresca
50% Gin.
Versate e servite.

Daiquiri Cocktail (*Serie Her-
gesheimer's*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
Succo di $\frac{1}{4}$ di limone
Il succo di $\frac{1}{2}$ lima
1 Cucchiaio zucchero in pol-
vere
Il resto di rhum Bacardi.
Servite.

Dalila Cocktail (*Serie Bisin-
ger*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Succo di limone
20% Cognac fino
20% Rhum Martinique
50% Scherry vino
Uno spruzzo orange bitter.
Servite con oliva.

Dandolo Cocktail (*Serie Gras-
si*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth Torino
10% Bénédictine
40% Arac di Batavia
Uno spruzzo Angostura.
Orlate il bicchiere di zucchero
e sciroppo granatina. Servite
con un pezzettino di ananas.

Dantón Cocktail (*Serie Bar-
clay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Vermouth secco
30% Dry gin
20% Curaçao orange
20% Rhum Jamaica
Uno spruzzo Angostura.
Servite con buccia limone.

Darling Cocktail (*Serie Gras-
si*).

(Primo premio a Merano: Espo-
sizione Gastronomica « La
Ginevrina 1926 »).
Agitare nel shaker con ghiaccio
30% Vermouth Torino

10% Maraschino di Zara
20% Cognac fino
20% Rhum Demerara
20% Arak di Batavia
2 Spruzzi Angostura.

Orlate il bicchiere con granatina e zucchero. Servite con ciliegia candita.

Deauville Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Cognac vieux
25% Calvados
25% Cointreau
25% Succo limone

Servite con scorza d'arancio.

Dedè Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo d'arancio
10% Sciroppo bianco
80% Gin

Uno spruzzo orange bitter.
Servite con spicco d'arancio.

Dedè Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Gin
30% Scherry
30% Whisky.

Servite con buccia d'arancio.

Dempsey Cocktail (*Serie Grassi*) 1922.

Agitare nel shaker con ghiaccio;

50% Kirsch
50% Vermouth Torino
Uno spruzzo Angostura.
Servite.

Dempsey Cocktail (*Serie Legend*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Ginger
20% Vermouth secco
20% Curaçao bianco
40% Cognac vecchio
Uno spruzzo Angostura.
Servite con ciliegia candita.

Dempsey Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone
10% Sciroppo granatina
40% Vermouth secco
40% Gin.
Servite con buccia limone.

Deloso Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Anis Deloso
50% Gin
Uno spruzzo Angostura.
Servite con buccia limone.

Derby Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio;

10% Sciropo Ananas
10% Maraschino
30% Cognac
50% Champagne
Uno spruzzo Angostura.
Servite con fragole.

Derby Royal Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Vermouth Torino
20% Maraschino
Uno spruzzo bitter rosso
40% Gin
Uno spruzzo Angostura.
Servite con ciliegia candita.

De Rigueur Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Whisky
25% Grappa
25% Miele
Servite nel bicchiere con ghiaccio-neve.

Devil's Cocktail (*Serie Crossley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
20% Curaçao bianco
30% Vermouth secco
20% Ginepro
30% Sidro
Due spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone,

Diabolo Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
70% Dubonnet
30% Gin
2 Spruzzi sciropo d'orzata.
Servite.

Diabolo Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Cognac fino
40% Vermouth secco
3 Spruzzi Angostura
2 Spruzzi orange bitter.
Servite con buccia d'arancio

Diki - Diki Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
15% Grappa
15% Punch Svedese
70% Calvados.
Servite.

Dreadnought Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Kümmel
30% Cognac fino
40% Whisky.
Servite in bicchiere orlato di zucchero e buccia di limone.

Dubonnet Cocktail (*Serie Larsen*).

Agitare nel shaker con ghiaccio;

10% Curaçao bianco
10% Assenzio o Mistrà
40% Gin dry
40% Dubonnet.
Servite con buccia limone.

Duchesse Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
2 Spruzzi Anisette
50% Vermouth secco
50% Absinthe.
Orlare il bicchiere e servire con ciliegia.

Duncan Cocktail (*Creazione Duncan*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Crema di cacao Puerto Cabello
10% Cognac fino
40% Crema di latte.
Versate nel bicchiere, spruzzate con cannella.

Dunlop Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Scherry vino
60% Rhum Jamaica
1 Spruzzo Angostura.
Versate e servite.

Dupuy Cocktail (*Serie Legend*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth secco
10% Anise tte
40% Gin dry.
Servite.

Dux Cocktail (*Serie Sanminiatielli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Succo d'arancio
5% Sciroppo bianco
10% Crema di mandarinette.
55% Dry gin
Servite con buccia d'arancio.



East India Cocktail (*Serie Crosley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 20% Curaçao bianco
- 20% Maraschino di Zara
- 10% Sciroppo Ananasso
- 2 Spruzzi Angostura
- 50% Cognac vecchio.

Servite con ciliegia candita e spruzzo di essenza di limone.

Eclipse Cocktail (*Serie Craddock*) (*Pousse Café*).

Versate nel bicchiere senza mescolare:

- 50% Sloe gin
- 30% Dry gin
- 20% Sciroppo granatina.

Servite senza agitare.

Eiffel Cocktail (*Serie Grassi*):

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 50% Ginger Ale
- 20% Arak di Batavia
- 30% Rhum Jamaica.

Servite con ciliegia candita.

Entre Rios Cocktail (*Serie Pereda*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 50% Vermouth Torino
- 20% Crema di rosa
- 30% Dry gin
- 2 Spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Epernay Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 20% Maraschino di Zara
- 10% Kirsch
- 2 Spruzzi orange bitter
- 2 Spruzzi Angostura.

Versate il preparato in un bicchiere da Bordeaux, e riempitelo con champagne Epernay.

Erzegovina Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 40% Vermouth secco
- 40% Dry gin
- 10% Curaçao orange
- 10% Vin brulé (freddo).

Servite con buccia d'arancio.

Essling Cocktail (*Serie Gregori's*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 20% Crema di cacao
 - 50% Oporto bianco
 - 10% Cognac fino
 - 20% Crema di latte fresca.
- Spruzzare con cannella e servire.

Eupompo Cocktail (*Serie San Romàn*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 10% Sciroppo Ribes
 - 50% Ginepro
 - 40% Jérèz (Scherry)
 - 2 Spruzzi Felsina.
- Servite con buccia limone.

Eureka Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 20% Succo d'arancio
 - 10% Succo limone
 - 10% Sciroppo di fragole
 - 60% Gin
 - 2 Spruzzi Angostura.
- Servirlo con un pezzetto d'arancio.

Eva Cocktail (*Creazione Douglas Fairbank's*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 20% Bénédictine
- 20% Gin

- 10% Ginger
- 50% Seltz.

Servirlo in bicchiere da Bordeaux.

Evans Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 50% Sciroppo Ananasso
- 50% Dry gin
- 2 Spruzzi Angostura.

Servirlo con un pezzettino di ananas.

Excelsior Cocktail (*Serie Legend*).

Premiato a Parigi nel 1926.
Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 10% Succo limone
 - 10% Crema Cassis
 - 20% Absinthe
 - 60% Cognac fino
 - 2 Spruzzi Angostura.
- Servite con buccia limone.

Exam's Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 2 Spruzzi orange bitter
 - 5% Crema fraisettes
 - 10% Absinthe
 - 85% Oporto rosso.
- Servite in un bicchiere da Bordeaux con una fragola fresca.

Extra Dry Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Wodka

10% Curaçao triple sec

5% Succo limone

35% Gin

40% Vermouth secco

2 Spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Eyck Cocktail (*Serie Rodriguez*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Vermouth Torino

25% Dry Gin

25% Curaçao bianco

25% Apricot Brandy

2 Spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.



I Fancy Cocktails si servono tutti in bicchiere orlato di sciroppo, succo limone, succo d'arancio, menta ecc., a seconda del preparato, cosparso poi di zucchero in polvere. L'orlo non deve in nessun caso superare il 1/2 cm. Servite con riguardo il liquido, non deve mai arrivare all'orlo, nè toccarlo quando versate dal shaker nel bicchiere. Uno dei creatori dei Fancy's fu Roice, poi altri crearono differenti nomi.

Fancy Agram Cocktail.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 5% Sciroppo bianco
- 10% Arak di Batavia
- 60% Kümmel
- 25% Acqua
- 1 Spruzzo Angostura.

Versate in bicchiere orlato di zucchero servite con buccia limone.

Fancy Brandy Cocktail.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 5% Sciroppo bianco

20% Maraschino di Zara

75% Cognac vecchio

2 Spruzzi Angostura.

Versate nel bicchiere preparato e servite con buccia limone.

Fancy Canning Cocktail.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 5% Sciroppo bianco
- 5% Kirsch
- 10% Maraschino di Zara
- 20% Curaçao bianco
- 60% Whisky Rye (Americano)
- 1 Spruzzo Angostura.

Servirlo con buccia limone in bicchiere preparato.

Fancy China Cocktail.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 10% Curaçao orange
- 70% Elisir di china
- 20% Acqua.

Servite in bicchiere orlato di zucchero con buccia limone.

Fancy Cordial Cocktail.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Wodka
60% Cordial Campari
30% Acqua
2 Spruzzi Angostura.
Servite in bicchiere orlato di
zucchero con buccia limone.

Fancy Cordial Medoc Cock- tail.

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Arak di Batavia
10% Cognac vecchio
60% Cordial Medoc
20% Acqua
2 spruzzi Angostura.
Servite in bicchiere orlato di
zucchero con ciliegia candita.

Fancy Cubano Cocktail.

Agitare nel shaker con ghiaccio:
5% Sciroppo bianco o gomma
20% Rhum Martinique
40% Crema di banane
35% Acqua di seltz
2 spruzzi Angostura.
Servite in bicchiere orlato di
zucchero.

Fancy Curacao Cocktail.

Agitare nel shaker con ghiaccio:
70% Curacao orange
30% Seltz.
Agitare con riguardo per l'acido carbonico. Versate nel bicchiere preparato e servite.

Fancy D'Artagnan Cocktail.

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Sciroppo bianco

10% Maraschino di Zara
80% Kirsch
2 spruzzi Angostura.
Versate in bicchiere orlato di
zucchero e servite con ciliegia
candita.

Fancy Fan Fan Cocktail.

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Gin
10% Curaçao orange
10% Maraschino di Zara.
60% Cognac fino
10% Acqua.
Servite in bicchiere orlato di
zucchero con ciliegia candita.

Fancy Lipsia Cocktail.

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Curaçao bianco
60% Cherry Brandy
30% Acqua
2 Spruzzi Angostura.
Versate in bicchiere orlato di
zucchero e servite con ciliegia
candita.

Fancy Nisco Cocktail.

Agitare nel shaker con ghiaccio:
5% Sciroppo bianco
5% Arak di Batavia
60% Chartreuse gialla
20% Acqua
2 Spruzzi Angostura.
Servite in bicchiere orlato di
zucchero.

Fancy Moka Cocktail.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

5% Sciropo bianco
30% Kirsch
50% Crema di mocca
15% Acqua
2 spruzzi Angostura.
Servite in bicchiere orlato di
zucchero.
con ciliegia candita.

Fancy Rhum Cocktail.

Agitare nel shaker con ghiaccio:
5% Sciropo bianco
10% Curaçao
85% Rhum Martinique.
Servite.

Fancy Vermouth Cocktail.

Agitare nel shaker con ghiaccio:
5% Sciropo bianco
95% Vermouth Torino
2 Spruzzi Curaçao orange
2 Spruzzi Angostura.
Versare in bicchiere orlato di
zucchero e servire con buccia
limone.

Fantasio Cocktail n. 1 (Serie Craddock).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Crema di menta verde
30% Maraschino di Zara
20% Cognac vecchio
20% Dry gin.
Servite.

Fantasio Cocktail n. 2 (Serie Craddock).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Crema di menta bianca
30% Maraschino di Zara
20% Cognac vecchio
20% Gin.
Servite.

Far West Cocktail (Serie Grassi).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Vermouth Torino bianco
20% Cognac all'uovo
50% Cognac fino
2 spruzzi Angostura.
Servite con cannella in polvere.

Fatima Cocktail (Creato da Fatima Miris).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Succo limone
10% Anisette
30% Goldliqueur
50% Dry gin
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Felkland Cocktail (Serie Grassi).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth secco
10% Crema di vaniglia
40% Gin.
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Fiat-Cocktail (Serie Grassi).

— Serviti 370 in un giorno al
Bar Argentino nel 1932. —

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth Torino bianco
20% Cognac all'uovo
10% Curaçao bianco
40% Arak di Batavia
1 spruzzo Fitz Roy.
Servite con ciliegia candita.

Field Cocktail (*Serie C. Beltrame*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco
30% Whisky Rye (Americano)
10% Succo d'arancio
10% Curaçao bianco
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone

Fifty Fifty Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth secco
50% Dry gin
2 spruzzi Angostura.
Spruzzare con essenza limone e servire.

Figliol Prodigio Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth Torino
50% Grappa.
Servite.

Fil de Fer Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone
10% Sciroppo granatina
20% Sciroppo ribes
60% Whisky
3 spruzzi Angostura.
Servite con ciliegia sotto spirito.

Fish River Cocktail (*Creata da Becket*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Succo d'arancio
20% Wodka
10% Sciroppo bianco
50% Dry gin
2 spruzzi Orange bitter.
Servite spruzzando con essenza limone.

Fisherman's Cocktail (*Serie Pereda*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone
10% Sciroppo lampone
30% Cognac vecchio
30% Rhum jamaica
20% Oporto bianco
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Fitzsimmons Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

5% Orange bitter
30% Crema di fragole

30% Cognac vecchio
40% Vino bianco.
Servite con fragola fresca.

Five Fifteen Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Curaçao bianco
30% Vermouth secco
40% Crema di latte fresca.
Servite.

Florida Cocktail (*Serie Perrier*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone
10% Succo d'arancio
10% Sciroppo granatina
20% Dry gin
50% Vermouth Torino bianco
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Flu Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

Succo d' $\frac{1}{4}$ limone
1 spruzzo Ginger Jamaica
10% Rock Candy sirup
10% Ginger cognac
70% Whisky Canadian Club.
Servite.

Foch Maréchal Cocktail (*Serie Zwinggi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Torino
10% Crema di Cassis
40% Gin.
Servite con buccia limone.

Ford Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth secco
30% Dry gin
20% Curaçao bianco
20% Cherry Brandy
1 spruzzo Angostura.
Servite con buccia limone.

Fox Trot Cocktail (*Serie Craddock*).

Agita renelshaker con ghiaccio:
Succo di $\frac{1}{2}$ limone
2 spruzzi Curaçao orange
Il resto di Rhum Bacardi.
Servite.

Fox-Trot Cocktail (*Serie Torelli*).

In un bicchiere Mousseline per vini del Reno preparare qualche pezzetto di ghiaccio, poi 1 cucchiaino di Curaçao, poi 40% de Mout, riempire il bicchiere con seltz. Mescolare con un cucchiaino e servire con pagliette.

Fraimar Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
70% Cognac fino.
10% Brou de Noix

1 spruzzo Sciroppo orzata
1 spruzzo Maraschino.
Servite con buccia d'arancio.

Full House Cocktail (*Serie
Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
25% Punch Caloric
25% Vermouth secco
50% Rhum Bacardy.
Servite.



Galateo Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth Torino
10% Mistrà
40% Gin
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Gandhi Cocktail (*Creazione T. Brown*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Sciroppo bianco
40% Gin
1 Cucchiaino bianco d'uova
10% Succo limone
20% Curaçao orange
20% Cognac vecchio
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Garrick Cocktail (*Serie Megari*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Rhum Jamaica
10% Sciroppo granatina
40% Vermouth secco
2 spruzzi Orange bitter.
Servite con buccia d'arancio.

Gassmann's Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Oxigenée
30% Gin
60% Vermouth Torino
2 spruzzi Orange bitter.
Servite con buccia d'arancio.

Gayarre Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth Torino
10% Crema di Cassis
10% Curaçao orange
30% Arak di Batavia
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Gemma di Vergy Cocktail (*Serie Grassi*).

— Servito con successo all'Hôtel Savoy di Cortina d'Ampezzo in occasione del Reveillon in onore di U. Nobile.
Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Succo limone
10% Sciroppo lampone

30% Rhum Martinique
10% Cognac vecchio
40% Vermouth secco
2 spruzzi Angostura.
Servite con ciliegia candita.

Gene Tunney Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Succo d'arancio
1 spruzzo Succo limone
40% Vermouth secco
60% Gin.
Servite con buccia limone

Gentleman's Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

5% Curaçao
25% Whisky
70% Vermouth Torino.
Servite con una ciliegia in acquavite.

Giambologna Cocktail (*Serie Sartori*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

5% Mistrà
10% Arak di Batavia
85% Grand Marnier
4 spruzzi Angostura.
Servite con un grano d'uva.

Gianduia Cocktail (*Serie Baldinotti*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Vermouth Torino bianco
20% Old Tom Gin
10% Crema di moca
50% Crema di Puerto Cabello
3 spruzzi Angostura.
Servite con un chicco di caffè.

Gibson Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco
50% Gin
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Gibson Cocktail (*Serie Duval 1907*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth secco
20% Peach Brandy
40% Ginepro
2 spruzzi Orange bitter.
Servite con buccia limone.

Gibson Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

5% Sciroppo bianco
35% Dry gin
60% Vermouth secco
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Gil Blas Cocktail (*Serie Harley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo d'arancio
10% Rhum
10% Kummel
70% Dry gin.
Servite con ciliegia candita.

Gilroy Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Succo limone
30% Vermouth secco
20% Cherry Brandy
20% Gin
1 spruzzo Orange bitter.
Servite.

Gin Cocktail (*Serie Crosley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Curaçao bianco triple sec
90% Dry gin
2 spruzzi Angostura
Servite con buccia limone.

Giralda Cocktail (*Serie Grassi*).

— Esposto per 30 giorni consecutivi nel cocktail del giorno del Bar Argentino di Lugano. 1931. —

Preparate nel shaker con ghiaccio:

10% Sciroppo d'ananas
40% Arak di Batavia
10% Grand Marnier
10% Rhum Jamaica
30% Vermouth Torino bianco
2 spruzzi Angostura.
Servite con ciliegia candita.

Girando's Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Crema di mandarino
30% Gin
30% Kirsch
30% Vermouth Torino.
Orlare il bicchiere con zucchero e servite con buccia limone.

Globus Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Succo limone
10% Miele
20% Cointreau
50% Cognac fino
2 spruzzi Angostura.
Servite con ciliegia candita.

Globus Zurich Cocktail (*Serie Grassi*).

— Dedicato al Bar del « Globus » di Zurigo. —

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth Torino
10% Maraschino di Zara
60% Dry Gin
3 spruzzi Bitter rosso
2 spruzzi Angostura.
Servite con ciliegia candita.

Gogol Cocktail (*Serie Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth secco

30% Dry gin
20% Bénédictine
20% Cognac vecchio
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Gondol Cocktail (*Serie Tomrelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

Un cucchiaino succo limone
Un cucchiaino sciroppo d'orzata

80% Cognac vecchio.
Servirlo in bicchiere da Bordeaux con 2 o 3 ostriche fresche.

Grablovitz Cocktail (*Serie Tommy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Succo limone
10% Sciroppo orzata
20% Curaçao bianco
50% Wodka
3 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone .

Granville Cocktail (*Serie Perrier*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone
20% Sherry vino
20% Curaçao orange
20% Cognac vecchio
10% Grand Marnier

20% Vermouth secco
2 spruzzi Angostura.
Servite con ciliegia.

Grassoide China Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Bitter Campari
10% Elisir China
70% Vermouth Cinzano.
Servite.

Grassoide Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Bitter Campari
80% Vermouth Cinzano
4 spruzzi Vaniglia.
Servite.

Grassoide Damen Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Torino bianco
50% Arak di Batavia
2 spruzzi Angostura.
Servite con ciliegia candita.

Grassoide Felsina Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Amaro Felsina
20% Dry gin
50% Vermouth Torino bianco
2 spruzzi Angostura.
Servite con oliva.

Grassoide Ferro Cocktail

(*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 50% Vermouth Cinzano
 - 20% Dry gin
 - 30% Ferro China Bisleri
 - 2 spruzzi Angostura.
- Servite con buccia limone.

Grassoide Lucullo Cocktail

(*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 50% Vermouth Torino
 - 50% Amaro Luculliano
 - 2 spruzzi Fernet Branca.
- Servite.

G.U.F. Bologna Cocktail

(*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 30% Vermouth Torino
 - 10% Cordial Campari
 - 10% Crema di Cacao
 - 5% Bitter Campari
 - 45% Dry gin
 - 2 spruzzi Angostura bitter.
- Servite con ciliegia candita.

Guignol Cocktail

(*Serie Grassi*).
— Il preferito di Marcus Racin. —

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 40% Vermouth secco

- 20% Dubonnet
 - 10% Sciroppo granatina
 - 30% Curaçao orange
 - 2 spruzzi Angostura.
- Servite con buccia d'arancio.

Guillotin Cocktail

(*Serie Legend*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 30% Vermouth Torino
 - 30% Dry gin
 - 20% Apricot Brandy
 - 20% Cognac fino
 - 2 spruzzi Angostura.
- Servite con un pezzetto albicocca.

Gulf Stream Cocktail

(*Serie Locatelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 50% gin
 - 50% Wodka
 - 2 spruzzi Angostura.
- Servite con oliva.

Gulliver Cocktail

(*Serie Gregori's*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 50% Vermouth secco
 - 10% Maraschino di Zara
 - 40% Wodka
 - 2 spruzzi Angostura.
- Servite con buccia limone.

Gurko Cocktail

(*Serie Sanminiatielli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth secco

30% Dry gin

10% Peach Brandy

30% Curaçao orange

2 spruzzi Orange bitter.

Servite con buccia limone.

Gypsy Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Torino

50% Ginepro.

Servite con buccia limone.



H. And H. Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Elisir di China
70% Dry gin
2 spruzzi Curaçao.
Servite con buccia d'arancio.

Habana Cocktail (*Serie Pereda*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth Torino
20% Grappa
30% Crema di prunelle
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone

Haigand Haig's Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth Cinzano
50% Whisky
3 spruzzi Orange bitter
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Haiti Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Vermouth Torino
10% Bitter Campari
30% Ferro China Bisleri
10% Rhum Demerara
30% Vermouth secco
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Half om Half Cocktail (*Serie Crosley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Half om Half liquore.
50% Cognac fino.
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Hanky Panky Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth Torino
50% Dry gin
2 spruzzi Fernet Branca.
Servite.

Hannover Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth secco
10% Caloric Punch
10% Curaçao orange
50% Rhum
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Hansy Niesy Cocktail (*Serie Charles*).

— Lo si serve in un bicchiere da cocktail senza agitare: —
50% Bénédictine
50% Crema di latte fresca.
Servite.

Harden Hickey Cocktail (*Serie Roicé*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Vermouth secco
20% Arak di Batavia
20% Rhum Martinique
20% Curaçao orange
2 spruzzi Orange bitter.
Servite con buccia d'arancio.

Harley Cocktail (*Serie Harley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
5% Angostura bitter
95% Dry gin
1 spruzzo Orange bitter.
Servite spruzzando con essenza di limone.

Harry's Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
2 Foglie di menta fresca
1 spruzzo d'Absinthe

40% Vermouth Torino
60% Gin.
Servite con oliva.

Hawai Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth Torino bianco
10% Cherry Brandy
40% Rhum Jamaica
Servite con buccia limone.

Healthy Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
Un cucchiaino Anisette
Il resto del bicchiere Quinquina
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Heidelberg Cocktail (*Serie Zwinggi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Crema di Moca
20% Caloric Punch
40% Crema di latte fresca.
Servite spruzzando di moscata.

Heligoland Cocktail (*Serie Zwinggi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Crema di banane
20% Caloric Punch
40% Crema di latte fresca.
Servite spruzzando di moscata.

Hennessy Cocktail (*Serie Legend*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Cognac Hennessy ***

10% Curaçao bianco

40% Vermouth secco

1 Spruzzo Angostura.

Servite con buccia limone.

Heredia Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco

20% Parfait Amour liquore

30% Gin

2 spruzzi Angostura.

Servite con ciliegia candita.

Hidalgo Cocktail (*Serie Goldmann*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone.

10% Crema di Cassis

30% Dubonnet

50% Cognac vecchio

3 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Hollandia Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Cherry Brandy

50% Oporto rosso

3 spruzzi Curaçao.

Servite con buccia limone.

Honduras Cocktail (*Serie Rodriguez*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Scherry vino

10% Curaçao orange

40% Cognac fino

2 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Huerta Cocktail (*Serie Rodriguez*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth secco

20% Guindado (Cherry Brandy)

50% Caña (Spec. di grappa Americana).

Servite con ciliegia candita.

Hugo Cocktail (*Serie Pereda*)

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo d'arancio

10% Sciroppo granatina

30% Chartreuse gialla

50% Caloric Punch.

Servite in bicchiere orlato come per i Fancys. Aggiungete una ciliegia.



Iberia Cocktail (*Serie Ciconi Beltrame*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 20% Succo limone
 - 10% Sciroppo di fragole
 - 20% Mistrà
 - 50% Cognac vecchio
 - 2 spruzzi Orange bitter.
- Servite con buccia limone.

Iceberg Cocktail (*Serie Roi-ce*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 40% Gin
 - 20% Sciroppo d'orzata
 - 10% Succo limone
 - 30% Vermouth Torino bianco.
- Servite con ghiaccio frantumato nel bicchiere e una ciliegia candita.

Ideal Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 40% Vermouth Torino
- 50% Gin
- 3 Spruzzi Maraschino.

10% Grappa.
Servite.

In Hoc vinces Cocktail (*Serie Pereda*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 10% Grand Marnier
 - 10% Cognac vecchio
 - 10% Curaçao bianco
 - 10% Peach bitter
 - 60% Vermouth secco
 - 3 spruzzi Angostura.
- Servite con ciliegia candita.

Incas Cocktail (*Serie San Roman*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 50% Hâchis (Acqua di noce di cocco).
 - 10% Guindado (Cherry Brandy)
 - 40% Dry gin.
- Servite ghiacciato.

Indian Cocktail (*Serie Barclay*).

Si prende un bicchiere da cocktail, si versa:

1 Tuorlo d'uovo
10% Ginger
1 presa paprica piccante
Il resto di Scherry vino.
Lo si serve senza mescolare.

Indian Cocktail (*Serie Cro-sley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Curaçao orange
90% Cognac fino
3 Spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Indianapolis Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Succo d'arancio
10% Sciroppo bianco
30% Arak Indian
10% Curaçao Orange
30% Rhum Jamaica
3 spruzzi Orange bitter.
Servite con buccia d'arancio.

Indostan Cocktail (*Serie Perrier*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Cognac fino
1 cucchiaino Worcestersauce
50% Oporto bianco.
Servite con un'ostrica fresca.

Imperia Cocktail (*Serie Pededa*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco
30% Kirsch
20% Chartreuse gialla
3 spruzzi Orange bitter.
Servite con ciliegia candita.

Imperial Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco
50% Gin
1 spruzzo maraschino.
1 spruzzo Angostura.
Servite.

Imperial Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth Torino
20% Apricot Brandy
50% Dry gin
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Imperial Opal Cocktail (*Serie Brehmer*).

Si prepara in un bicchiere da cocktail:

$\frac{3}{4}$ Ghiaccio frantumato neve
1 spruzzo Anisette
20% Absinthe
1 spruzzo Chartreuse gialla
Il resto di liquore di Rosa.
Riempite il bicchiere di ghiaccio neve e servite con pagliette corte.

Improved Brandy Cocktail

(*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 spruzzi Maraschino

2 spruzzi Anisette

1 spruzzo Granatina

Il resto di Cognac

Versate il tutto in un bicchiere orlato di zucchero comè per Fancy.

Servite con ciliegia macerata nel Kirsch e pagliette corte.

International Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaio sciroppo d'Ananas

1 spruzzo Gin

50% Cognac fino

50% Chartreuse.

Servite con buccia limone.

Iride Cocktail (*Serie Tommy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Torino

10% Kümmel

10% Cognac fino

30% Rhum Negrita

4 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Ivry Cocktail (*Serie Legrand*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone

5% Sciroppo di granatina

20% Rhum

20% Dry gin

45% Vermouth secco

2 spruzzi Orange bitter.

Servite con buccia limone.



Jack the Ripper Cocktail (*Serie Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth secco
10% Grand Marnier
40% Genever
Servite con buccia limone.

Jack Rose Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
Succo di 1/2 limone
10% Granatina
80% Calvados.
Servite.

Japan Cocktail (*Serie Larsen*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth secco
20% Maraschino
10% Caloric Punch
20% Dry gin
4 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Japanese Cocktail (*Serie Brehmer*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
3 spruzzi sciroppo Orzata
3 spruzzi Angostura.
2 spruzzi Maraschino
Il resto d'Eau céleste (Acqua celeste)
Servite con buccia limone.

Japanese Cocktail (*Serie Crossley*).

— *Questa ricetta è quella che seguo io.* —
Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Sciroppo bianco
20% Maraschino di Zara
70% Cognac fino
2 spruzzi Angostura.
Servite con oliva.

Japanese Cocktail (*Serie Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
3 sorsi d'Angostura
2 sorsi di Maraschino
Il resto d'Eau céleste.
Servite con scorza di limone.

Japanese Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Sciroppo bianco

10% Maraschino

10% Curaçao bleu

70% Seltz

2 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Japanese Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Sciroppo Orzata

4 spruzzi Angostura

1 spruzzo Maraschino

Il resto di Cognac.

Servite in bicchiere da Bordeaux con olive e buccia limone.

Jefferson Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth secco

10% Cherry Brandy

10% Rhum Jamaica

40% Cognac fino

2 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone

Jersey Cocktail — *Con questa ricetta si trovano d'accordo i seguenti Barmen: Roice, Barclay, Brehmer, Perrier, Torelli, Grassi, Larsen, Reuss, Craddock, Thomas. L'originale sembra di Crosley.* —

Versate nel shaker con ghiaccio:

10% Sciroppo bianco

1 cucchiaino Angostura

90% Sidro (vino di mele).

Servite con oliva, in bicchiere da Bordeaux.

Jersey Cocktail n. 1 (*Serie Brehmer*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Löwenzahn

2 spruzzi Genziana

2 spruzzi essenza di limone

Il resto di Sidro (Vino di mele).

Servite in bicchiere da Bordeaux.

Jockey Club Cocktail (*Serie Crosley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth secco

30% Dry gin

10% Curaçao Orange

30% Liqueur du Père Kernmann

2 spruzzi Orange bitter.

Servite con un pezzettino di Cedro.

Jockey's Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Cordial Medóc

40% Gin

40% Rossi Aperitif.

Servite con buccia limone.

Jockey's Rose Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 10% Succo d'arancio e limone
 - 20% Vermouth secco
 - 20% Vermouth Torino
 - 20% Gin
 - 30% Calvados.
- Servite con buccia limone.

Joinville Cocktail (*Serie Martinez*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 50% Vermouth Torino
 - 10% Anisette
 - 10% Crema di Mandarino
 - 30% Gin
 - 3 spruzzi Angostura.
- Servite con buccia limone.

Journalist Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 2 spruzzi succo limone
- 2 spruzzi Curaçao
- 1 spruzzo Angostura
- 15% Vermouth secco
- 15% Vermouth Torino

60% Dry gin.
Servite.

Juan Josè Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 30% Vermouth secco
 - 10% Peach Brandy
 - 10% Rhum Jamaica
 - 50% Dry gin
 - 2 spruzzi Angostura.
- Servite con ciliegia candita.

Jujoy Cocktail (*Serie San Romàn*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 50% Cognac vecchio
 - 50% Caloric Punch
 - 2 spruzzi Angostura.
- Servite con oliva.

Jungfrau Cocktail (*Serie Goldenmann*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 20% Crema di Moca
 - 30% Cognac fino
 - 20% Cognac all'uovo
 - 30% Crema di latte.
- Servite con noce moscata.



K.K.K. Cocktail (*Serie Bisinger*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 10% Succo d'arancio
 - 3 Spruzzi Orange bitter
 - 1 cucchiaino sciroppo d'arancio
 - 40% Cointreau
 - 40% Cognac vecchio.
- Servite con buccia d'arancio.

Kado-Koi Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 30% Vermouth secco
 - 20% Rhum Martinique
 - 50% Cordial Medoc
 - 2 spruzzi Angostura.
- Servite con buccia limone.

Kamimura Cocktail (*Serie Pereda*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 40% Vermouth Torino
 - 10% Curaçao bianco secco
 - 20% Puyastier bitter
 - 30% Dry gin.
- Servite con buccia limone

Karageorgevich Cocktail (*Serie Perrier*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 10% Succo limone
 - 10% Sciroppo lampone
 - 30% Vermouth Torino
 - 50% Rhum Bacardi
 - 3 spruzzi Orange bitter.
- Servite con spruzzo d'essenza arancio.

Kendal Cocktail (*Serie San Romàn*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 50% Vermouth secco
 - 10% Grand Marnier
 - 40% Ginepro
 - 2 spruzzi Orange bitter.
- Servite in bicchiere orlato come per i Fancys (limone-zucchero) e aggiungete una ciliegia candita.

Kina Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 25% Elisir China

25% Vermouth Torino
50% lry Gin.
Servite con buccia limone.

Klondyke Cocktail. (*Con differenze nelle dosi sono d'accordo sulla stessa ricetta, i seguenti Barmen: Crosley, Barclay, Reuss, Perrier, Torelli, Roice, Goldenmann, Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Vermouth secco
60% Sidro (Vino di mele)
3 spruzzi Orange bitter.
Servite con buccia limone.
in bicchiere da Bordeaux.

Klondyke Cocktail (*Serie Légrand*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Vermouth secco
10% Fraisetta
60% Cider (Vino di mele).
Servite con oliva in bicchiere da Bordeaux.

Knicker-Bocker Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
1 spruzzo Vermouth Torino
30% Vermouth secco
70% Dry gin.
Servite con buccia limone.

Knoch-Out Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Crema di menta
30% Absinthe
30% Dry gin
30% Vermouth secco.
Servite con buccia limone

Ko-Hi-Nor Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Vermouth Torino
10% Curaçao Orange
20% Grand Cru
40% Oporto bianco
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Kola-China Cocktail (Ricetta di: Crosley, Richmond, Reuss, Barclay, Grassi).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Marsala
1 Cucchiaino Kola granulata (sciolta)
60% Elisir China.
Servite frappé.

Kola Cocktail (*Serie Baldinotti*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
5% China Elisir
1 Cucchiaino Kola granulata.
95% Dubonnet.
Servite.

Kola Cocktail (*Serie Torelli*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Genziana
2 spruzzi succo limone
2 spruzzi sciroppo di gomma
Il resto di Dubonnet.
Servite con buccia limone.

Kola King Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco
1 Cucchiaino Kola granulata (sciolta)
20% Arak di Batavia
30% Byrrh
3 spruzzi Angostura.
Servite con ciliegia candita.

Kola-Ovomaltine Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 Cucchiaino Ovomaltine sciolta
1 Cucchiaino Kola granulata sciolta
Il resto del bicchiere di Vermouth Carpano.

Servite in bicchiere da Bordeaux.

Kremlino Cocktail (*Serie Martinez*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth Torino
10% Bénédictine
20% Cognac fino
10% Crema di Moca
20% Caloric Pouch.

Servite con ciliegia candita.

Kümmel Krassin Cocktail (*Serie Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Wodka
50% Kümmel
4 spruzzi Angostura.
Servirlo con oliva.

Kruger Cocktail (*Serie Brown*) — Da un'antica ricetta. —

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco
50% Cassis
Spruzzare di Ginger.
Servite.



La Bruyère Cocktail (*Serie Legrand*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth secco

10% Wodka

30% Dry gin

20% Prunelle

3 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Lacroix Cocktail (*Serie Perrier*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth secco

10% Succo d'arancio

20% Curacao Orange

10% Dubonnet

20% Gin

2 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone

Ladies Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Sciroppo bianco

20% Peppermint

20% Curaçao bianco

20% Kirsch

30% Acqua minerale

3 spruzzi Angostura.

Servite in bicchiere da Bordeaux con una trancia d'arancio sottile.

Ladies Cocktail (*Serie Crossley Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

15% sciroppo bianco

30% Peppermint

20% Chartreuse verde

20% Dry gin

Il resto di minerale

Servite in bicchiere Mousseline.

Ladies Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Sciroppo bianco

20% Menta verde

20% Curaçao

30% Kirsch o gin

30% Acqua.

Servite con mezza trancia d'arancio in bicchiere rosso piede.

La Fayette Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Amer Picon
50% Elixir Quinine.
Servite frappé.

Lamartine Cocktail (*Serie Ciconi Beltrame*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth Torino
50% Eau de Dantzig.
4 spruzzi Angostura.
Servite in bicchiere orlato come per i Fancys.

Lancia Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth Torino
20% Peach Brandy
3 spruzzi Vaniglia
30% Dry gin
2 spruzzi Orange bitter.
Servite con un piccolo cubo d'ananas.

Latin Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Absinthe
30% Maraschino
30% Scherry
30% Cognac.
Orlare il bicchiere come per i Fancy e servire con buccia limone.

Latino Cocktail (*Serie Melegari*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Carpano
10% Elisir di China
40% Bitter Campari.
Servite con buccia limone.

Laurent's Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
1 Cucchiaino Granatina
10% Noyau
25% Vermouth secco
25% Kirsch
40% Vermouth Torino.
Servite con buccia limone.

Leclerc Cocktail (*Serie Le-grand*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
20% Vermouth secco
80% Rhum
Servite.

Le Dux des Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Vermouth secco
10% Curaçao orange
10% Bénédictine
10% cognac
10% Wodka
30% Dry gin
4 spruzzi Angostura.

Orlate il bicchiere e servite con ciliegia candita.

Leistikow's Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone

1 Cucchiaino Curaçao triple sec

1 Cucchiaino Vermouth secco

2 Cucchiaini Vermouth Cinzано

Il resto di Gin.

Servite frappé con oliva grossa di Spagna e buccia di limone.

Le Monnier Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco

10% Rhum Negrita

40% Ginepro

3 Spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Le Roi des Cocktails (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 Spruzzi Orange Bitter

1 spruzzo Absinthe

1 cucchiaino Vermouth Torino

40% Gin

50% Vermouth secco.

Orlare il bicchiere come per i Fancys e servire con una

ciliegia macerata nell'Acquavite e buccia limone.

Le Super Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth Torino bianco

5% Crema di Mandarino

30% Cognac all'uovo

25% Cognac vecchio.

Servite spruzzando di cacao.

Liberty Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Cognac

50% Cointreau

2 spruzzi Angostura.

Servite con ciliegia candita.

Lilla Cocktail (*Serie Gregori's*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Torino bianco

40% Dry Gin

5% Maraschino

5% Crema di Cassis.

Servite con ciliegia candita.

Lily Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo succo limone

30% Gin

30% China

30% Crema di Noyau.

Servite.

Little Rock Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Torino

30% Dry gin

10% Grand Marnier

10% Rhum Jamaica

2 spruzzi Angostura.

Servite con ciliegia candita.

Lloyd Royal Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone

10% sciroppo d'orzata

30% Maraschino

20% Grappa

30% Cognac vecchio

2 spruzzi Orange bitter.

Servite con buccia limone.

London Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 Cucchiaino Orange bitter

1 Cucchiaino Curaçao

Il resto di Gin.

Servite ben ghiacciato.

Los Angeles Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Bitter Luculliano

30% Dry gin

40% Vermouth Torino.
Servite con buccia limone.

Loving Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 cucchiaini di zucchero in polvere.

1 tuorlo d'uovo. Scuotere bene, poi aggiungere:

40% Cognac fino

40% Oporto rosso.

Servite con noce moscata.

Lucilla Cocktail (*Creazione A. Soldati*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

60% Amaro Soldati

40% Elisir di China.

Servite con buccia limone.

Luigi Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Granatina

1 spruzzo Cointreau

10% Succo di Mandarine

40% Vermouth secco

50% Dry gin.

Servite.

Lupa Cocktail (*Prof. Ottino*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Liquore Lupa

50% Gin.

Servite con buccia d'arancio.

Lusitania Cocktail (*Serie Bal-
dinotti*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo d'arancio

10% Succo di limone

10% Crema di banana

70% Kirsch.

Servite con un pezzettino di banana.

Luxor Cocktail (*Serie Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone

10% Miele

80% Kirsch

Servite con ciliegia fresca.

Lys Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Cognac vecchio

10% Sciroppo granatina

10% Rhum Martinique

50% Sidro (Mele fermentate)

Agitare bene e servire.



Macao Cocktail (*Serie Gregori's*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Vermouth secco
10% Acqua di Dantzig
20% Chartreuse verde
30% Dry gin
3 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Macaroni Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Vermouth Torino
70% Absinthe
Servite.

Mac-Adam Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Vermouth secco
30% Dry Gin
20% Kümmel
20% Rhum Jamaica
4 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Mac-Carthy Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth Torino
20% Elisir di Camomilla
40% Gin
3 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone

Mac-Donald Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Rye Whisky
10% Bénédictine
40% Vermouth secco
4 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Mac-Donald Cocktail (*Serie Goldenmann*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Rye Whisky
20% Curaçao Orange
50% Vermouth secco
5 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone,

Mac-Donald Cocktail (*Serie Torelli, Bisinger, Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 10% Curaçao
- 45% Whisky
- 45% Vermouth Torino
- 3 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Mackay Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 40% Vermouth secco
- 10% Curaçao bianco triple sec
- 20% Crema di Mandarino
- 30% Dry gin
- 3 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Madagascar Cocktail (*Serie Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 30% Dubonnet
- 10% Rhum Martinique
- 10% Curaçao T. S.
- 50% Vermouth secco

4 spruzzi Angostura.

Servite con buccia d'arancio.

Madère Cocktail (*Serie Duval, Legrand, Roice, Torelli e Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 80% Madera vino
- 2 spruzzi Curaçao

Angostura bitter a piacere, perché ogni barman ha la sua dose. Io lo preparo con 2 spruzzi come Legrand e Duval, Torelli con 3, e Reuss con un cucchiaino, Roice lo prepara con uno spruzzo. Servite con buccia limone.

Madonna Cocktail (*Serie Sanminiatielli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 50% Vermouth Torino bianco
- 30% Kirsch
- 20% Maraschino Luxardo's
- 3 spruzzi Angostura.

Servite con ciliegia candita.

Madrid Cocktail (*Serie Mendoza*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 40% Vermouth secco
- 20% Cherry Brandy
- 10% Rhum
- 30% Dry gin

2 spruzzi Angostura.

Servite con cedro candito.

Magaud's Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio: Uno spruzzo Angostura

- Uno spruzzo Anisette
- 1 Cucchiaino Rye Whisky
- 50% Gin

50% Vermouth Torino

Servite con buccia limone.

Mah-Jongg Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Cointreau
25% Rhum Bacardi
50% Dry gin.
Servite.

Makaroff Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Arak di Batavia.
10% Curaçao orange
50% Rye Whisky (Americano)
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Malibran Cocktail (*Serie Richmond*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth Torino
40% Gin
20% China Peruana
3 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Manchester Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone
10% Sciroppo Tamarindo
80% Dry gin
Servite con buccia limone.

Manchester Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Curaçao
50% Rhum o Cognac
50% Vino bianco
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Manhattan Cocktail. — Voglio dire due parole in merito a questo Cocktail. Nella mia carriera l'ho servito moltissimo, avendo sempre seguita la vecchia ricetta di Crosley. Ho avuto affermazioni lusinghiere di molti buongustai di miscele. —

Ecco la ricetta Crosley:

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Vermouth secco
25% Vermouth Torino
50% Whisky Canadian Club
2 spruzzi Angostura bitter.
Servite con buccia limone.

Manhattan Cocktail.

Con la stessa ricetta di Crosley sono d'accordo: Reuss, Larsen, Sanminiatelli, Mendozza, Barclay, Rodriguez, Richmond, Trigo, San Romàn, Pereda, Legrand, Perier, Duval, Roice, ecc.

Manhattan Cocktail (*Serie Bisinger*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Curaçao orange

1 cucchiaino Cointreau

5 spruzzi Angostura

40% Vermouth Torino

40% Whisky

Servite con buccia limone.

Manhattan Cocktail (*Serie Brehmer*).

Agitare in un bicchiere con ghiaccio:

2 o 3 spruzzi sciroppo di gomma

1 o 2 spruzzi Angostura.

50% Vermouth Torino

50% Whisky

Servite con buccia limone.

Manhattan Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth secco

40% Vermouth Torino

20% Rye Whisky

2 spruzzi Curaçao o Maraschino

2 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Manhattan Cocktail (*Serie Melegari e Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 spruzzi Angostura

3 spruzzi Curaçao

2 spruzzi Noyau

40% Vermouth Torino

40% Rye Whisky

Servite con buccia limone.

Maragato Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Rhum Bacardi

20% Vermouth secco

20% Vermouth Torino

1 spruzzo Kirsch

Succo di $\frac{1}{2}$ Lima

Succo di $\frac{1}{4}$ Limone

1 cucchiaino zucchero in polvere

Riempire di seltz.

Servite.

Martinez Cocktail (*Serie Martinez*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco

50% Dry gin

2 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone, e olive a parte. (Questo è il tipo dry).

Martinez Cocktail (*Tipo Medium-Simplex*).

Lo si prepara come il Martini.

Martini Cocktail.

Difficilmente i barmen si trovano d'accordo nella preparazione di questo Cocktail. Senza voler cercare il pelo

nell'uovo, darò le ricette di vari mixeurs quotati.
(Serie Brehmer).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi sciroppo di gomma

3 spruzzi Orange bitter

1 spruzzo Curaçao

1/2 bicchiere Gin

1/2 bicchiere Vermouth

Servite.

Martini Cocktail (*Serie Baldinotti*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 sorsi Amaro Venezia

2 sorsi d'Assenzio

3 sorsi Curaçao

3 sorsi Noyeau

Riempire il bicch. con Vermouth Torino e gin. Guarnire con ciliegia e buccia limone.

Servite.

Martini Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Orange bitter

1 spruzzo Anisette

1/2 bicchiere Vermouth Martini Rossi

1/2 bicch. gin.

Servite con una ciliegia all'Acquavite e buccia limone.

Martini Cocktail (*Tipo dry*).

(Ricette di Barclay, Reuss, Roice, Legrand, Trigo, San Romàn, Richmond, Grassi, Mendoza, Sanminiati, ecc.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco

50% Dry gin

2 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Martini Cocktail (*Tipo Medium*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Vermouth Torino

25% Vermouth secco

50% Dry gin

2 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Martini Cocktail (*Tipo Simplex*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Torino

50% dry Gin

2 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Martinican Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Angostura

3 spruzzi Curaçao

50% Vermouth Martini Rossi

50% Rhum Martinique.

Servite con buccia limone.

Martiniwue Cocktail (*Serie Legrand*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth secco
10% Curaçao Orange
30% Dry gin
20% Rhum Martinique
4 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Martini Dry Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 spruzzi Angostura.
2 spruzzi Absinthe
2 spruzzi Curaçao
½ bicch. Vermouth Martini Rossi
½ bicch. Dry gin.
Servite con oliva e buccia limone.

Martini's Cocktail (*Serie Thomas*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco
50% Gin
4 Spruzzi Orange bitter.
Servite con spruzzo essenza limone e olive verdi.

Mary Pickford Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Rhum Bacardy

40% Succo d'ananas
1 cucchiaino Granatina
1 cucchiaino Maraschino.
Servite.

Meissonnier Cocktail (*Serie Perrier*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth secco
40% Dry gin
10% Bénédictine
10% Rhum Jamaica
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Melba Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 spruzzi Granatina
2 spruzzi d'assenzio
Succo d'¼ limone.
40% Rhum Bacardi
40% Punch Caloric
Servite con buccia limone.

Melozzo da Forli Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Torino
10% Cassis
10% Caloric Punch
30% Gin
2 spruzzi Angostura.
Servite con oliva.

Mercedes Coctail (*Serie Grassi*).

50% Vermouth secco
30% Arak di Batavia
20% Peach Brandy
1 spruzzo Angostura.
Servite con ciliegia candita.

Mercier Cocktail (*Serie Le-grand*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Curaçao Orange
10% Maraschino di Zara
10% Kirsch
70% Champagne sec.
4 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone

Messalina Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Cognac fino
10% Succo limone
40% Crema di cacao
2 spruzzi Angostura.
Orlare il bicchiere con limone
e zucchero come per i Fancys.
Servite con ciliegia candita.

Metropolitain Cocktail (*Serie Ciconi B.*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Sciroppo bianco
40% Cognac
50% Madera vino
1 spruzzo Angostura.
Servite con oliva.

Metropolitain Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Sciroppo di zucchero
2 spruzzi Angostura
40% Cognac
40% Pouilly
Servite con buccia limone.

Michigan Cocktail (*Serie Pereda*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Vermouth secco
40% Dry gin
30% Cassis
1 spruzzo Angostura.
Servite con buccia d'arancio.

Milanino Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Rabarbaro Zucca
50% Bitter Campari
2 spruzzi Amaro di Venezia
Servite.
— Questo mix era il preferito del Comm. Segré a Salsomaggiore. —

Milano-Interlaken Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Bitter Campari
20% Elisir China
40% Bitter Denler.
Servite con buccia d'arancio.

Milano-Torino Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Torino
10% Acquavite di Piemonte
40% Bitter Campari.
Servite con buccia limone.

Millionnaire Cocktail 1 (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
Succo di 1 limone
30% Sloe gin
30% Apricot Brandy
30% Rhum Jamaica.
Servite.

Millionnaire Cocktail 2 (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
1 spruzzo Anisette
Il bianco d'un uovo
30% Assenzio
60% Dry gin.
Servite in bicch. da Bordeaux.

Millionnaire Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
1 cucchiaino zucchero in polvere
1 cucchiaino Sciroppo Granatina
Succo di $\frac{1}{2}$ limone
3 spruzzi Curaçao
1 Bianco d'uovo.
Lavorare il tutto bene e servire in tumbler.

Mimi Cocktail (*Serie Legend*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth secco
10% Curaçao
10% Crema di Kirsch
10% Rhum
30% Cognac
3 spruzzi Angostura.
Servite con ciliegia candita.

Mirabeau Cocktail (*Serie Grassi*).

In un bicch. piccolo a bocca larga si prepara:
1 Ostrica fresca
1 presa di sale
Qualche goccia limone
1 presa di cayenne
1 spruzzo Worcestersauce
Riempire di Jéréz (Scherry vino).
Servirlo senza mescolare.
Lo si deve bere di un sorso.

Mirabolán Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Rhum
30% Maraschino
40% Ccgnac
Servite con buccia limone.

Miss Vascongadas Cocktail (*Serie Mendoza*).

Agitare nelshaker con ghiaccio:
10% Succo d'arancio
10% Chartreuse Tarragona gialla

80% Cognac fino
1 spruzzo Angostura.
Servite con buccia d'arancio.

Mississipi Cocktail (*Serie Crosley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Rhum Jamaica
10% Curaçao orange
10% Absinthe (Assenzio)
70% Sidro (Mele fermentate).
Servite in bicch. da Bordeaux
con un pezzetto di mela.

Misterbianco Cocktail (*Serie San Romàn*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Vermouth Torino bianco
30% Dry Gin
10% Mistrà
20% Maraschino
3 spruzzi Orange bitter.
Servite con buccia limone.

Mitre Cocktail (*Serie Richmond*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth Torino
10% Bitter Secrestat
10% Cherry Brandy
10% Sciroppo d'ananas
30% Genièvre
Servite con un pezzetto d'ananas.

Modernissimo Cocktail (*Serie Pereda*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone
10% Sciroppo bianco
80% Cognac fino
2 spruzzi Angostura.
Servite con oliva.

Modus Vivendi Cocktail (*Serie Duval*)

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Gin
50% Scherry Vino
3 spruzzi Angostura.
Servite con oliva nera.

Morning Glory Cocktail (*Serie Baldinotti*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 sorsi Angostura
3 sorsi Curaçao
2 sorsi Noyeau
1 sorso Assenzio
1 cucchiaino zucchero
Riempire con
Whisky e Cognac.
Servite con scorza limone.

Monte Carlo Imperial Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Gin
10% Succo limone
20% Crema di menta bianca
30% Champagne.
Servite in bicch. da Bordeaux.

Morning Glory Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Curaçao triple sec

5% Noyeau

5% Absinthe

10% Sciroppo bianco

40% Whisky

30% Cognac vecchio

2 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Morning Glory Cocktail (*Serie Brehmer*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Sciroppo bianco

3 spruzzi Angostura

1 spruzzo Absinthe

40% Brandy (Cognac)

40% Whisky

20% Acqua minerale.

Servite.

Morning Glory Cocktail (*Serie Reuss, Roice, Legrand, Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

5% Sciroppo bianco

1 spruzzo Angostura

2 spruzzi Curaçao bianco

1 spruzzo Absinthe

20% Cognac

75% Whisky

Servite in bicch. Mousseline.

Morning Glory Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Sciroppo di zucchero

2 spruzzi Angostura

3 spruzzi Curaçao

2 spruzzi Noyeau

1 spruzzo Absinthe

30% Cognac

50% Whisky.

Servite in un piccolo tumbler con buccia limone.

Morrison Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

60% Dry gin

10% Succo limone

10% Sciroppo Orzata

20% Acqua minerale.

Agitare bene e servire.

Moto Perpetuo Cocktail (*Serie San Román*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Grand Marnier

10% Succo limone

80% Wodka

Spruzzare d'Angostura e servire.

Moulin Rouge Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Granatina

50% Apricot Brandy

25% Gin orange

25% Succo limone.

Servite con buccia limone.

Mousseline Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Orange bitter

1 spruzzo Noyeau

30% Cinzano

30% Rossi Aperitif

30% Cointreau.

Servite in bicchiere orlato, guarnite con buccia limone, ciliegia nell'acquavite e una punta di Crema Chantilly (Panna montata vanigliata).

Mountains Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 cucchiaini zucchero in polvere

1 bicch. da liquore di Cognac

1 bicch. da Madera d'essenza di caffè.

Servite in bicch. da Bordeaux.

Mun Kacsy Cocktail (*Serie Bisinger*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco

10% Succo limone

10% Granatina

30% Rhum Negrita

4 spruzzi Angostura.

Servite con fragola.

Mungo Park Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Dry gin

4 spruzzi Angostura.

50% Peach Brandy .

Servite con buccia limone.

Murphy Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaio bianco d'uovo

1 cucchiaio zucchero in polvere

20% Crema di Moca

70% Gin.

Servite con un chicco di caffè.

Mustafà Cocktail (*Serie Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco

20% Crema di Mandarine

30% Dry gin

2 spruzzi Angostura.

Servite con un dente di Mandarino.

Muycas Cocktail (*Serie Mendoza*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Dry gin

10% Sciroppo Tamarindo

40% Rhum Martinique

3 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone



Nachtigal Cocktail (*Serie Goldenmann*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Cognac

20% Crema di Moca

30% Crema di latte.

Servite con chicco di caffè.

Nagasaky Cocktail (*Serie Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco

10% Maraschino

40% Ginepro

4 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Nage Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco

50% Arak di Batavia

3 spruzzi Curaçao bianco.

Servite con buccia limone.

Nancy Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone

10% Granatina

40% Apricot Brandy

40% Cognac vecchio

3 spruzzi Orange bitter.

Servite con ciliegia candita.

Napoléon Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Fernet Branca

1 spruzzo Curaçao

1 spruzzo Dubonnet

Il resto di Dry gin.

Servite con buccia limone.

Napoleon Cocktail (*Serie Crossley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Bénédictine

50% Cognac vecchio.

Servite frappé.

Napoléon Cocktail (*Serie Harley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Bénédicte
40% Napoléon cognac
10% Crema di latte.
Servite con spruzzo di cacao.

Napoléon's Cocktail (*Serie Torelli e Baldinotti*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Sciroppo zucchero

1 cucchiaino succo limone

40% Gin

40% Whisky.

Servite con buccia limone.

Napoléon's Cocktail 2 (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Peach Bitter

30% Napoléon cognac

Riempire di

Spumante Cinzano.

Servirlo in grande bicch. con piede, e buccia limone.

Napoléon's Cocktail 3 (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino succo limone

25% Gin

25% Cherry Brandy

50% Curaçao.

Servite con buccia limone.

New Jersey Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo d'arancio

4 spruzzi Sciroppo d'arancio

30% Cointreau

60% Dry gin

3 spruzzi Orange bitter.

Servite con un pezzetto d'arancio candito.

New 1920 Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Orange bitter

25% Vermouth secco

25% Vermouth Torino

50% Rye Whisky (Americano)

Servite con buccia limone.

Newbury Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 scorza limone

1 scorza d'arancio

3 spruzzi Curaçao

50% Vermouth Torino

50% Gin dry.

Servite con buccia limone.

Newcastle Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth Torino

10% Noyau

10% Anisette

40% Dry gin

3 spruzzi Angostura.
Servite con scorza limone.

Niam-Niam Cocktail (*Serie Crosley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Vermouth secco
25% Curaçao Orange
25% Rhum Jamaica
25% Gin

2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Nicomaco Cocktail (*Serie San Romàn*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Anis del Mono
10% Curaçao bianco
20% Parfait Amour
20% Dry gin
40% Sidro (Mele fermentate)

3 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Niels Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Gin
70% Vermouth secco.
Servite con oliva verde.

Night Cap Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 Tuorlo d'uovo
30% Anisette
30% Curaçao
30% Brandy (Cognac).

Sbattere bene e servire.

Nottingham Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth secco
30% Grand Crù
40% Dry gin

3 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Nouma Hava Cocktail (*Serie Goldenmann*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Vermouth secco
10% Curaçao Orange
25% Dry gin
20% Calorich Punch
20% Rhum

3 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Noyau Cocktail (*Serie Brehmer*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Noyau liquore
50% Gin

1 spruzzo Angostura.
Servite con buccia limone.

Nuka Iva Cocktail (*Serie Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Cognac
50% Cointreau
2 spruzzi succo limone
2 spruzzi Orange bitter.

Servite con ciliegia candita.



O'Brien Cocktail (*Serie Pereda*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Vermouth secco
10% Peach Brandy
10% Curaçao bianco
50% Dry gin
3 spruzzi Peach bitter.
Servire in bicch. orlato come per i Fancys, aggiungere un pezzetto albicocca.

O'Higgins Cocktail (*Serie Perrier*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Vermouth secco
10% Wodka
50% Luxardo's Maraschino
3 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Oakland Cocktail (*Serie San Romàn*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Succo d'arancio
3 spruzzi Orange bitter
70% Cognac
Servite con buccia limone.

Oberammergau Cocktail (*Serie Bisinger*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Crema di latte fresca
10% Crema di Mandarino
40% Cognac
Versare nel bicch. cospargere di moscata e servire.

Ocajama Cocktail (*Serie Mendoza*)

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Vermouth Torino
30% Dry gin
10% Succo limone.
10% Crema di Moca
20% Cognac.
Servite con ciliegia candita.

Odéon Cocktail (*Serie Legend*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth secco
50% (cognac).
Servite con buccia limone.

Odessa Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Vermouth Torino

25% Dry gin

25% Cordial Campari

25% Arak di Batavia

2 spruzzi Angostura.

Servite con ciliegia candita.

Ohio Cocktail (*Serie Pereda-Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio: attenzione all'effervescenza:

4 spruzzi Angostura

Riempite di Champagne sec.

Servire in bicch. da Bordeaux con buccia limone.

— Non confondere col Champagne Ohio. —

Ojama Cocktail (*Serie Gregari's*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Vermouth secco

30% Arak

20% Sciroppo d'ananas

30% Cognac vecchio

2 spruzzi Angostura.

Servite con un pezzetto d'ananas.

Old Chum Reviver Cocktail (*Serie Barclay*).

— Con la ricetta di Barclay, sono d'accordo: Reuss, Craddock, Grassi, Torelli, Perrier, Baldinotti, Grandi, ecc. —

Agitare nel shaker con ghiaccio:

Il succo di ½ limone

1 cucchiaino zucchero

30% Cognac vecchio

10% Sciroppo di fragola

Riempire d'acqua di Seltz.

— Attenzione nell'agitare che il tappo del shaker non salti per la pressione del seltz, meglio agitare con il shaker fasciato in un tovagliolo.

Servite con ciliegia. —

Old Man Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 spruzzi Anisette

50% Rye Whisky

50% Vermouth Cinzano.

Servite con buccia limone.

Old Pal Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Whisky Canadian Club.

30% Vermouth secco

30% Bitter Campari.

Servite con buccia limone.

Olimpia Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Crema di latte

20% Cognac vecchio

50% Crema di banane.

Servite spruzzando di cacao.

Olimpico Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 30% Vermouth secco
- 20% Grand Marnier
- 20% Rhum Martinique
- 30% Gin dry

Servite con ciliegia candita.

Ollivier Cocktail (*Serie C. Beltrame*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 20% Vermouth secco
- 30% Arak di Batavia
- 10% Succo di limone
- 30% Dry gin
- 10% Miele.

Servite con ciliegia macerata.

Omegna Cocktail (*Serie Grassi*).

— Servito a Merano ai commensali del banchetto in onore di S. E. il Ministro Federzoni Anno 1926. —

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 50% Vermouth Torino bianco
- 40% Dry gin
- 10% Crema di rose.

Servite con buccia limone.

Once More Cocktail (*Serie Rip*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 20% Crema di Mandarinette
- 50% Vermouth secco
- 30% Kirsch

2 spruzzi Angostura.

Servite.

Omium Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 1 Cucchiaino zucchero
- 3 spruzzi Angostura
- 4 spruzzi Maraschino

Il resto di

Vermouth secco

Servite in bicch. da Bordeaux con buccia di limone.

Opal Cocktail (*Serie Brehmer*)

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 10% Sciroppo di Gomma
- 5% Maraschino
- 30% Absinthe
- 55% Crema di menta.

Servite.

Opal Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 10% Succo d'arancio
- 10% Succo limone
- 20% Maraschino
- 60% Rhum Bacardi

2 spruzzi Angostura.

Servite con un dente d'arancio.

Opening Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Granatina
25% Vermouth Torino
50% Whisky Canadian Club.
Servite.

Opera Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Maraschino
20% Dubonnet
60% Gin.
Servite con buccia d'arancio.

Opera Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Maraschino
40% Gin
40% Dubonnet.
Servite con buccia limone.

Oporto Cocktail (*Serie Crossley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 Spruzzi Curaçao Orange
2 spruzzi Angostura
Riempite di Oporto bianco.
Servite.

Orange Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

Il succo di $\frac{1}{2}$ arancio

40% Cointreau
40% Grand Marnier.
Servite con buccia d'arancio.

Orbis terrarum Cocktail
(*Serie San Romàn*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Torino
20% Prunelle
20% Rhum Jamaica
10% Caloric Punch
3 spruzzi Angostura.
Servirlo con chicco di caffè.

Oriental Cocktail (*Serie Trigo*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Torino
10% Succo d'uva
40% Dry Gin
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Orloff Cocktail. (Creato dal Principe Andronnikoff. Questa miscela era il Cocktail preferito dallo Zar nel suo Palazzo di Zarskoje Selo).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Succo d'arancio
10% Curaçao
70% Wodka.
Servite.

Oro del Reno Cocktail (*Serie Gregori's*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Maraschino di Zara

40% Arak di Batavia

50% Eau de Dantzig

3 spruzzi Angostura.

Servite con ciliegia in Acqua-vite.

Oronoff Cocktail (*Serie Rip.*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Crema di Prunelle

40% Kirsch

40% Gin.

Servite.

Oropa Cocktail (*Serie Baldinotti*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% succo limone

10% Miele

20% Rhum Jamaica

60% Cognac vecchio.

Servite con ciliegia candita.

Otello Cocktail (*Serie Sanminiatielli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Torino

20% Rhum Bacardi

30% Aurum liquore

4 spruzzi Angostura.

Servite con ciliegia candita.

Ottomano Cocktail (*Serie Tommy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Jèrèz (Scherry vino)

10% Curaçao rosso

60% Rye Whisky (Americano)

Servite con buccia limone.

Oxygène Cocktail (*Serie Rip.*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Crema Mandarinette

25% Oxygenée

50% Vermouth secco.

Servite.

Oxo Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Gin

10% Miele

60% Vino del Reno

2 spruzzi Angostura.

Servite in bicch. da Bordeaux.

Oyster Cocktail (*Serie Brehmer*).

In un bicch. a bocca larga si prepara :

6 o 7 piccole ostriche fresche

1 presa di sale

3 Spruzzi Tabascosauce

3 Spruzzi Mexicanischesauce.

1 Cucchiaino succo limone

1 spruzzo Merrettischauc

1 spruzzo Afrikanische-Ketchup.

Riempire di Tomate e servire.

Oyster Cocktail (*Serie Cro-sley*).

— Con la stessa ricetta lo preparano: Barclay, Grassi, Reuss, Roice, Rodriguez, Sanminiatielli, Legrand. —

Si prepara in un bicch. a bocca larga:

4 piccole ostriche fresche

1 presa sale

1 spruzzo limone

2 spruzzi Worcestersauce

1 spruzzo Ketchup (Tomate)

1 cucchiaino Cognac

Il resto di Oporto bianco fino.

Servite senza mescolare.

Oyster Cocktail (*Serie Prunier*).

Preparare in un bicch. a bocca larga:

3 Ostriche fresche

1 presa sale

1 Linea d'aceto

3 spruzzi Worcestersauce

1 spruzzo di Ketchup

Riempire di Cognac vecchio.

Servire senza mescolare.

Oyster Cocktail (*Serie Torrelli*).

Preparare in un bicch. mezzano:

1 cucchiaino Worcestersauce

1 cucchiaino aceto di Taragone

$\frac{1}{2}$ cucchiaino Angostura

$\frac{1}{2}$ bicchierino Cognac

1 presa di sale

Aggiungere:

2 o 3 ostriche fresche

Lavare bene e passare nel succo di limone.

Mescolare e servire.



Packard Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth Torino
40% Rhum Jamaica
10% Granatina.
Servite con ciliegia candita.

Padovanino Cocktail (*Serie Gino*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Succo limone
10% Sciroppo d'ananas
60% Dry gin
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Palmetto Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
70% Gronio Rhum
30% Vermouth Cinzano
1 spruzzo Angostura
1 spruzzo Orange bitter.
Orlare il bicch. come per i Fancys e servire con buccia d'arancio.

Palmyra Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Dry Gin
10% Maraschino
40% Acqua di cocco.
Servite con un pezzetto di Cocco.

Paradise Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
1 spruzzo succo limone
50% Succo d'arancio
50% Apricot Brandy.
Servite con buccia d'arancio.

Parfait Cocktail (*Serie Croasley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth secco
50% Dry Gin
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Parfait Amour Cocktail (*Serie Duval*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth secco

40% Dry gin

30% Parfait Amour

2 spruzzi Angostura.

Servite con una violetta candita.

Parisian Blonde Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Crema di latte

30% Curaçao

30% Rhum Jamaica.

Servite.

Parisian Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth secco

30% Crema di Cassis

30% Gin.

Servite.

Parsifal Cocktail (*Serie Legend*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone

10% Succo d'arancio

10% Curaçao

10% Maraschino

10% Crema di Cacao

40% Gin

4 spruzzi Orange bitter.

Servite con ciliegia macerata nel Kirsch.

Perfect Cocktail (*Serie Barclay-Reuss, Craddock, Grassi, Baldinotti, Grandi, Richmond, Roice, Mendoza, Tommy, Gino, Sanminiatielli, Cicconi, Beltrame*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth secco

30% Vermouth Torino

40% Dry gin

2 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Perfection Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth Torino

30% Scherry vino

30% Whisky

Servite con buccia limone.

Pernod Cocktail (*Serie Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Curaçao bianco

60% Pernod (Absinthe)

30% Minerale.

Servite con buccia limone.

Pernod Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino zucchero sciolto in un poco d'acqua.

1 spruzzo Anisette

Riempire di Pernod frappé.

Servite con buccia limone.

Perù Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 10% Maraschino di Zara
 - 3 spruzzi crema di Moca
 - 3 spruzzi Kirsch
 - 20% Rhum Martinique
 - 70% Caffè forte, freddo.
- Servite con chicco di caffè.

Peter Pan Cocktail *Serie Craddock*

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 25% Succo d'arancio
- 25% Peach bitter
- 25% Vermouth secco
- 25% Dry gin.

Servite.

Petersburg Cocktail (*Serie Harley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 10% succo Lima o Cedro
- 10% Curaçao Orange
- 20% Menta Piperita.
- 60% Dry gin.

Servite.

Piccadilly Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 10% Absinthe
- 30% Vermouth secco
- 60% Dry gin.

Servite con spruzzo di limone.

Piccadilly Cocktail (*Serie Craddock, Reuss, Legrand, Mendoza, Grassi, ecc.*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 1 spruzzo Absinthe
- 1 spruzzo Granatina
- 40% Vermouth secco
- 60% Dry gin.

Servite con buccia limone.

Piccadilly Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 50% Vermouth
- 50% Gin.

Servite con buccia limone.

Pickmann Cocktail (*Auto Cocktail*).

— Creato a Buenos Aires dal celebre ipnotizzatore, nel Parque Japonès, 1913. —

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 50% Guindado (Cherry Brandy)
- 50% Cognac vecchio.

Servite con ciliegia macerata nel Kirsch.

Picòn Cocktail (*Serie Craddock, Larsen, Reuss, Rodriguez, Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 50% Vermouth Torino
- 50% Amer Picon.

Servite.

Pierrett's Cocktail (*Serie Morrelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Gin

50% Xeres

1 spruzzo Noyeau

1 spruzzo Orange bitter.

Servite con buccia d'arancio.

Ping-Pong Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

Succo d'1/4 limone

40% Sloé Gin

40% Crema Ivette

Servite.

— Colla stessa ricetta lo preparano:

Bennet e Roice. —

Ping-Pong Cocktail (*Serie Grassi 1932*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% succo limone

50% Gin dry

30% Crema di Cacao Puerto Cabello.

Servite con ciliegia candita.

Pink Rose Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

Il bianco d'un uovo

1 cucchiaino Granatina

1 cucchiaino succo limone

1 cucchiaino Crema di latte

Il resto di Gin.

Agitarlo e servirlo.

Pink Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 spruzzi Orange bitter

1 spruzzo sciroppo ciliegia

60% Cognac

30% Anisette

1 spruzzo Seltz.

Servite con ciliegia.

Piper Cocktail (*Serie Grassi*).

— Servito alla Bonbonnière di Salsomaggiore, in occasione

della festa « Una notte a Nagasaki ». —

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Maraschino di Zara

2 spruzzi Curaçao.

Riempite di Champagne Piper Heidsieck.

Attenzione nell'agitare. Servite in bicch. da Bordeaux.

Plaza Cocktail (*Serie Grandi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth Torino

30% Vermouth secco

40% Gin dry.

Servite con un pezzetto d'ananas.

Poincaré Cocktail (*Serie Legend*).

Agitare nei shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco

20% Dry gin

60% Amer Picon

2 Spruzzi Angostura.

Servite.

Pomerania Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% succo limone

10% sciroppo soda champ.

20% Vermouth Torino

60% Wodka.

Servite con buccia limone.

Pommard Cocktail (*Serie Rodriguez*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco

20% Dry gin

30% Bhirr vino.

Servite.

Port Royal Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo

1 cucchiaino zucchero (sbattere bene)

10% Arak di Batavia

Riempite di Oporto bianco.

Spruzzate di Moscata e servite.

Port-Wine Cocktail (*Serie Reuss, Baldinotti, Barclay, Torelli, ecc.*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 Spruzzi Angostura.

3 Spruzzi Curaçao.

Riempire di Oporto vino

Servite (con buccia o senza).

Portorico Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth Torino bianco

10% Crema di Banane

10% Rhum Jamaica

50% Dry gin.

Servite con una fettina di banana.

Portugais Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Angostura

1 spruzzo Triple sec

50% Oporto bianco

50% Succo d'arancio.

Servite con buccia d'arancio.

Prevost D'Exiles Cocktail (*Serie Duval*).

— Questo gesuita sembra sia stato il creatore del famoso liquore « Bénédictine ». —

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth secco

40% Bénédictine
20% Dry gin.
Servite.

Prime Rose Cocktail (*Serie
Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Peach Brandy
50% Gin.
Servite con ciliegia e buccia di
arancio.

Prince of Asturias Cocktail
(*Serie Mendoza*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo d'arancio
10% Miele
80% Sidro
3 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Prohibition Cocktail (*Serie
Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:
2 spruzzi succo d'arancio
1 spruzzo Apricot Brandy
50% Gin
50% Elisir china.
Servite con buccia limone.



Quatre Bras Cocktail (*Serie Legrand*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
20% Succo limone
10% Crema di Cassis
70% Cognac fino
Servite con buccia limone.

Quebec Cocktail (*Serie Reuss*)
Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone
10% Curaçao Orange
10% Noyeau
70% Ginepro
Agitare bene e servire con buccia limone.

Queen's Country Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Succo limone
10% Chartreuse gialla
3 spruzzi Orange bitter
10% Apricot Brandy
70% Cognac vecchio.
Servite con buccia d'arancio.

Queensland Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Vermouth Torino
10% Absinthe
2 spruzzi curacao bianco
50% Dry gin.
Servite con buccia limone.

Quelle Vie Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Kummel
60% Cognac vecchio.
Servite.

Quevedo Cocktail (*Serie San Román*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30% Vermouth secco
30% Rhum Negrita
4 spruzzi Curaçao bianco
4 spruzzi Orange bitter
40% Sidro Altamira.
Servite con pezzetto di mela.

Quinquine Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Angostura

3 spruzzi Curaçao.

Riempite di Quinquina frappé.

Servite con buccia limone.

Quirinale Cocktail (*Serie Baldinotti*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth Cora

20% Liquore Santa Vittoria

50% Dry gin

3 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Quo Vadis ? Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco

20% Crema di Prunelle

30% Dry gin.

Servite con ciliegia candita.



Rachel Cocktail (*Serie Duval*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
1 cucchiaio crema di menta
1 cucchiaio Noyeau
1 cucchiaio Curaçao.
Riempite il bicchiere di Cognac vecchio, sbattete bene e servite con buccia limone.

Radio Cocktail (*Serie Tommy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Succo limone
10% Miele
1 cucchiaio sciroppo Vaniglia
30% Vermouth secco
50% Dry gin.
Spruzzare d'Angostura.
Servite con buccia limone.

Rapid Cocktail (*Serie Bisinger*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
1 spruzzo Absinthe
1 spruzzo Rhum Jamaica
Riempire di Whisky Rye.

Sbattere bene e servire con oliva.

Raymond Cocktail (*Serie Raymond*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Cherry Brandy
40% Vermouth secco
4 spruzzi Puyastier bitter
50% Gin.
Servite con ciliegia macerata.

Rea Silvia Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Vermouth secco
10% Curaçao Orange
40% Ginger
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Recamier Cocktail (*Serie C. Beltrame*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Vermouth Torino
10% Crema di Banane
10% Sciroppo d'Ananas

40% Dry gin.

Servite con un pezzetto d'ananas

Red Top Cocktail (*Serie Grassi*).

Sbattere nel shaker con ghiaccio: e con un cucchiaino:

10% Maraschino di Zara

4 spruzzi Kirsch

4 spruzzi Curaçao

80% Champagne Red Top

1 spruzzo Angostura.

Servite in coppa da Champagne.

Resolute Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Succo limone

25% Apricot Brandy

50% Dry gin.

Servite.

Reverend Bartklay Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Whisky

30% Grand Marnier

30% Cognac fino

Servite con buccia d'arancio.

Ring Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo di limone

10% Succo d'uva,

10% Grand Marnier

3 spruzzi Angostura

70% Armagnac vecchio.

Servite con buccia d'arancio.

Roberts Cocktail (*Serie Harley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth Torino

10% Cointreau triple sec.

2 spruzzi Orange bitter

60% Dry gin.

Servite con buccia d'arancio.

Robson Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone

10% Succo d'arancio

30% Granatina

50% Rhum Jamaica.

Servite.

Roc a Coe Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Scherry vino

50% Dry gin.

Servite con ciliegia in Acquavite.

Rode-Island Cocktail (*Serie Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth secco

20% Succo limone
10% Sciroppo Ananas
30% Gin.
Servite con buccia limone.

Rolls Roice Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Bénédictine
25% Vermouth secco
25% Vermouth Torino
50% Gin.
Servite.

Romanoff Cocktail (*Serie Bisinger*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Absinthe
Il resto del bicchiere di Wodka Romanoff.
Servite con buccia limone.

Rosa Punzò Cocktail (*Serie Martinez de la Rosa*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth secco
10% Guindado (Cherry Brandy)
50% Dry gin
1 spruzzo Angostura.
Servite con una ciliegia in bicch. orlato di Granatina e zucchero.

Rose Cocktail (*Serie Duval, Baldinotti, Grassi, Perrier,*

Mendoza, Gino, Sanminiatelli).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Sciroppo Granatina
30% Vermouth secco
60% Kirsch Dettling.
Servite con ciliegia candita.

Rose Cocktail (A) (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzi Angostura
2 spruzzi sciroppo di rose o Granatina.

40% Kirsch
40% Vermouth.

Orlare il bicchiere e servire con buccia limone.

Rose Cocktail (B) (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Crema di Rose
1 cucchiaino di Kirsch
40% Gin
40% Vermouth secco.
Servite con buccia limone.

Rose Cocktail (C) (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio
2 spruzzi succo limone
2 spruzzi Curaçao
3 spruzzi Sciroppo di Rose
60% Gin
30% Cognac.

Orlare il bicchiere di zucchero
e servire con buccia limone.

Rose Cocktail (*Serie Le-
grand*).

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:

1 cucchiaino Granatina

50% Vermouth secco

50% Kirsch.

Servite con buccia limone.

Rose Cocktail (*Serie Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo succo limone

4 spruzzi Granatina

20% Apricot Brandy

20% Vermouth secco

40% Gin.

Orlate il bicch. e servite.

Rye Cocktail (*Serie Brehmer*).

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:

1 spruzzo Angostura

1 spruzzo Sciroppo bianco

Riempire di Rye Whisky.

Servite.



Salone Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Vermouth Cinzano
30% Dubonnet
30% Cognac
2 spruzzi Orange bitter.
Servite con buccia limone.

Sam-Mac-Vea Cocktail (*Serie Duval*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Succo limone
10% Sciroppo Lampone
80% Dry gin
2 spruzzi Angostura.
Servite con un Lampone fresco.

San Martin Cocktail (*Serie Trigo, San Romàn, Richmond, Grassi, Mendoza, Rodriguez, ecc.*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
25% Vermouth secco
25% Vermouth Torino
50% Dry gin

2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Sanvela Cocktail (*Auto Cocktail*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Succo limone
10% Miele fresco
40% Cherry Brandy
40% Dry gin.
Sbattere bene e servire.

Saratoga Cocktail (*Creazione Barclay*). (*Serie Reuss, Roice, Harley, Legrand, Rip, Larsen, Torelli, Baldinotti, Grassi, Bisinger, Mendoza, Gino, Tommy, ecc.*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
2 spruzzi Sciroppo Ananas
3 spruzzi Maraschino
2 spruzzi Angostura
Riempite il bicch. di Cognac vecchio.
Servite con fragole e buccia limone.

Saratoga Cocktail (*Serie Brehmer*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Sciroppo Ananas

3 spruzzi Angostura

3 spruzzi Maraschino

Riempite di Cognac.

Servite con una fragola fresca.

Sensation Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Maraschino

3 foglie di Menta

25% Succo limone

75% Gin.

Servite.

75 Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Granatina

il succo di 1/2 limone

40% Gin

40% Calvados.

Servite con buccia limone.

S. G. Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Granatina

40% Succo d'arancio

30% Whisky Canadian Club

30% Succo Limone.

Servite frappé.

Scherry Cocktail (*Serie Baldinotti*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Curaçao

3 spruzzi Noyeau

2 spruzzi Angostura

Riempite il bicchiere di Scherry vino.

Servite con buccia limone.

Shangai Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 spruzzi Granatina

10% Anisette

50% Rhum Jamaica

40% Succo limone.

Servite con buccia limone.

Scherry Cocktail (*Serie Crossley, Barclay, Roice, San Román, Grassi, Pereda, Larsen, Duval, ecc.*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 spruzzi Curaçao

2 spruzzi Angostura.

Riempire il bicch. di Scherry vino (Jerez de la Frontera).

Servite con buccia limone.

Sherry Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Angostura

2 spruzzi Orange bitter

Riempite di Xérès (Scherry).

Servite con buccia d'arancio.

Sicky Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Amer Picon

60% Dubonnet.

Servite con buccia limone.

Side Car Cocktail (*Serie Barclay, Grassi, Reuss, Trigo, Baldinotti, Roice, Legrand, Duval, ecc.*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Succo limone

30% Grand Marnier

50% Cognac fino

2 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Side Car Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Succo limone

25% Cointreau

50% cognac.

Servite con buccia limone.

Side Car Cocktail (*Serie Harley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 spruzzi Orange-bitter

30% Succo limone

20% Grand Marnier

50% Cognac vecchio.

Servite con buccia limone.

Side car Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

Il succo di $\frac{1}{2}$ arancia

50% Cointreau

25% Vermouth.

Servite con buccia d'arancio.

Siviglia Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Maraschino di Zara

10% Curaçao bianco

10% Kirsch

70% Sidro frappé

2 spruzzi Angostura.

Servite in coppa da champagne.

Snake River Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth secco

10% Grappa

10% Bénédictine

40% Dry gin

2 spruzzi Angostura.

Servite con ciliegia.

Soda Cocktail (*Serie Baldinotti, Reuss, Torelli, Grassi, ecc.*).

SBattere nel shaker con pezzettini di ghiaccio e con un cucchiaino:

1 cucchiaino Sciroppo bianco

1 cucchiaino Angostura

1 spruzzo Succo limone

Riempire Seltz.
Servite in bicch. da Bordeaux
con buccia limone.

Soda Cocktail (*Serie Brehmer*)

Agitare nel shaker con un cuc-
chiaio:

2 o 3 pezzetti di ghiaccio:

5 spruzzi Angostura

2 pezzettini di mela

1 cucchiaino zucchero

Riempire di Seltz.

Servite.

**Sogno di una notte d'E-
state Cocktail.** (*Serie Reuss*)

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:

10% Succo d'arancio

10% Cointreau

10% Curaçao Orange

10% Crema di Mandarinet-
tes

60% Dry gin.

Servite con un pezzetto d'a-
rancio.

Stinger Cocktail (*Serie To-
relli*).

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:

50% Menta bianca

50% cognac vecchio

Servite con buccia limone.

Sullivan Cocktail (*Serie Le-
grand*).

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:

50% Vermouth secco

50% Wodka

3 spruzzi Angostura.

Servite con oliva verde.

Suzy's Cocktail (*Serie Torel-
li*).

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:

20% Granatina

20% Vermouth secco

60% Kirsch.

Servite con buccia limone.

Svedese Cocktail (*Serie Gras-
si*).

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:

30% Succo limone

10% Eau de Dantzig

60% Caloric Punch.

Servite con ciliegia mace-
rata.

Swansea Cocktail (*Serie Cro-
sley*).

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:

50% Vermouth secco

10% Crema di Cacao

40% Kirsch

2 spruzzi Angostura.

Servite con ciliegia candita.

Sweet Patotie Cocktail (*Serie
Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:

25% Succo d'arancio
25% Cointreau
50% Dry gin.
Servite.

Swiss Cocktail (*Serie Torelli*).
1 cucchiaino Sciroppo bianco
50% Absinthe
50% Genziana.
Servite con buccia limone.

Sydney Cocktail (*Serie Rodriguez*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone
10% Miele
80% Rye Whisky
3 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.



Talma Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Acqua di cocco

10% Mistrà

30% Vermouth Torino bianco

50% Gin

1 spruzzo Angostura.

Servite con un pezzetto di Cocco.

Tammany-Hall Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone

10% Sciroppo Tamarindo

80% Dry gin

2 spruzzi Angostura.

Servite frappé.

Tango Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 spruzzi Curaçao

1 cucchiaino Succo d'arancio

25% Vermouth secco

25% Vermouth Torino

50% Gin.

Servite.

Tango Cocktail (*Serie Pereda*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth secco

10% Cherry Brandy

40% Crema di Kirsch

3 spruzzi Angostura.

Servite con ciliegia candita.

Tango Cocktail (*Serie Tommy, Legrand, Roice, Sanminiatielli, Duval, ecc.*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Curaçao Orange

10% Succo d'arancio

20% Vermouth Torino

20% Vermouth secco

2 spruzzi Orange bitter.

50% Dry gin.

Servite con buccia limone.

Tango Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Curaçao

1 cucchiaino Succo d'arancio

40% Gin

40% Vermouth Torino.
Servite con buccia limone.

Taragone Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
1 cucchiaino Sciroppo bianco
40% Kirsch
60% Chartreuse gialla.
Servite con una ciliegia al Kirsch e con buccia limone.

The « Dodge » Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Succo d'arancio
10% Crema di Mandarinette
80% Gin
3 spruzzi Orange bitter.
Servite con un dente di mandarino.

The Mayor Champagne Cocktail (*Serie Tami*).

— Creato nel dicembre 1934 a St. Moritz in onore del Maggiore Thompson. —

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1/2 bicchierino di Oporto rosso
1/2 bicchierino di Cognac vecchio.

Versate in un tumbler, poi aggiungete:

1 fetta d'arancio, riempite il bicch. di champagne frappé, cospargete di Cayenne e servite.

Tipperary Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth Torino
30% Chartreuse verde
30% Whisky.

Servite con buccia limone.

Tip-Top Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Vermouth Noilly
50% Dry gin
3 spruzzi Angostura.

Servite con spruzzo essenza limone.

T. N. T. Cocktail *Serie (Craddock)*.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Abinthe
50% Whisky Canadian Club.

Servite con buccia di limone.

Tokay Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Curaçao bianco
10% Noyeau
3 spruzzi Angostura

80% Vino di Tokay.

Servite in bicch. da Bordeaux.

Toreador Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

30% Vermouth secco
20% Apricot Brandy
50% Arak di Batavia
2 spruzzi Angostura.

Servite con ciliegia candita.

Torelli's Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Noyeau
25% Vermouth secco
25% Vermouth Torino
50% Gin.

Servite con ciliegia all'Acquavite e buccia di limone.

Torino Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Vermouth Cinzano
20% Vermouth Martini e Rosi
20% Vermouth Cora
20% Vermouth Ballor
20% Grappa Piemontese
4 spruzzi Angostura.

Servite ben freddo.

Torpedo Cocktail (*Serie Harley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Gin
40% Cognac
60% Calvados.
Servite frappé.

Tortoni Cocktail (*Auto Cocktail*).

(Specialità del Caffè Tortoni di Buenos Aires anno 1912).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth Torino
10% Bitter Secrestat
50% Dry gin.

Servite con olive verdi.

Toti Gocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth Torino
20% Prunelle
40% Dry gin.

Servite in bicch. orlato di sciroppo ananas e zucchero, e un pezzetto d'ananas.

Touring Club Cocktail (*Serie Baldinotti*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40% Vermouth Torino
10% Grand Marnier
10% Certosino liquore
40% Dry gin.

3 spruzzi Angostura.

Servite con ciliegia candita.

Tranwai Cocktail (*Serie Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Crema di Moca
30% Vermouth secco
50% Dry gin

2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Trianon Cocktail (*Serie Perrier*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone
1 cucchiaino sciroppo Ananas.
10% Curaçao
70% Arak della Malesia.
Servite con un triangolo d'ananas.

Trocadero Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Orange bitter
1 spruzzo Granatina
50% Vermouth secco
50% Vermouth Cinzano
Servite con buccia limone.

Tropical Cocktail (*Serie Thomson*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Angostura
1 spruzzo Orange bitter
30% Crema di Cacao
30% Maraschino
40% Vermouth secco
Servite con buccia limone.

Tse-Tse Cocktail (*Serie Bissinger*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Cointreau
10% Thé freddo forte
80% Cognac fino
Servite ben freddo.

Tulip Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20% Succo limone
20% Apricot Brandy
40% Vermouth Italiano
40% Apple Brandy
Servite.

Turpin Cocktail (*Serie Duval*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone
10% Curaçao triple sec
10% Arak
10% Absinthe
10% Bénédictine
10% Grand crû
10% Cordial Medoc
30% Dry gin
3 spruzzi Angostura.
Servite in bicch. orlato con zucchero e succo limone, aggiungete una ciliegia candita.



Ultimo Cocktail (*Serie Gino*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10 % Succo limone

10 % Succo d'arancio

10 % Succo d'uva

4 spruzzi Curaçao Orange

70 % Cognac vecchio.

Servite con un grano d'uva.

Univers Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Bitter Campari

1 cucchiaino Gin

1 cucchiaino Cognac

Riempite di Vermouth Torino.

Servite con buccia limone.

Universal Cocktail (*Serie C. Beltrame*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50 % Vermouth Torino

50 % Ginepro

3 spruzzi Angostura.

Servite con oliva.

Up-to date Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 spruzzi Grand Marnier

2 spruzzi Angostura

50 % Sherry vino

50 % Whisky Canadian Club.

Servite con buccia limone.

Urania Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20 % Cordial Medoc

30 % Vermouth Torino

50 % Gin

3 spruzzi Angostura.

Servite con ciliegia candita.

Uruguay Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10 % Crema di Rose

10 % Curaçao bianco

80 % Dry gin

2 spruzzi Essenza rose.

Servite con petali di rosa.

U. S. Cocktail (*Serie Crosley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50 % Whisky Canadian

50 % Dry gin.

Servite.



Velocity Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40 % Dry gin
60 % Vermouth Torino.
Servite con un pezzetto d'arancio.

Venezuela Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40 % Cognac
30 % Gin
30 % Oporto bianco.
Servite con buccia limone.

Venezuelano Cocktail (*Serie San Romèn*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10 % Succo canna di zucchero
40 % Vermouth secco
50 % Acquavite di canna di zucchero
1 spruzzo Rhum.
Servite.

Vera Cruz Cocktail (*Serie Pereda*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10 % Succo limone
10 % Sciroppo di Gomma
10 % Absinthe
70 % Dry gin
2 Spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Verita's Cocktail (*Serie Perrier*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30 % Vermouth secco
20 % Grand Gruyère
50 % Gin
3 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Vermouth Cocktail (*Serie Baldinotti*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
2 sorsi Angostura
3 sorsi Noyeau
4 sorsi Curaçao
Il resto di Vermouth Torino.
Servite con buccia limone.

Vermouth Cocktail (*Serie Brehmer*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

5 spruzzi Sciroppo di Gomma
2 spruzzi Angostura
Riempite di Vermouth.
Servite con buccia limone.

Vermouth Cocktail (*Serie Torelli, Grassi, Legrand, Bisinger, ecc.*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 spruzzi Angostura
2 spruzzi Noyeau
2 spruzzi Curaçao
Riempite di Vermouth Torino.
Servite con buccia limone.

Victor Cocktail (*Serie Grandi-Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25 % Brandy
25 % Dry gin
50 % Vermouth Torino.
Servite.

Victory Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20 % Granatina
20 % Absinthe
Riempire di Seltz.
Servite in bicchiere da Bordeaux.

Vie en rose Cocktail (*Serie Duval*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10 % Succo di limone
20 % Crema di rose
20 % Kirsch
50 % Dry gin
1 spruzzo Angostura.
Servite con 2 petali di rosa.

Vie rose Cocktail (*Serie Grandi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20 % Succo limone
20 % Granatina
30 % Dry gin
30 % Kirsch.
Servite.

Vilamil's Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaio zucchero
1 tuorlo d'uovo
Sbattere bene con cucchiaio
Aggiungere poi:
1 cucchiaino Cognac
50 % Oporto Villamil
1 spruzzo Seltz.
Servite in un piccolo tumbler.

Violet Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Cassis
3 spruzzi Curaçao
Il resto di Byrrh.
Servite con buccia d'arancio.

Vitamine Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40 % Vermouth Torino

1 cucchiaio Ovomaltine (scioltata)

10 % Elisir China

10 % Cognac vecchio

40 % Oporto bianco.

Servite con ciliegia.

Vittoria Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40 % Vermouth Torino

30 % Liquore Santa Vittoria

30 % Dry gin

2 spruzzi Angostura.

Servite con ciliegia candita.

Vizagapatam Cocktail (*Serie Legrand*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50 % Gin dry

10 % Sciroppo di Catrame (Goudron)

40 % Madera vino.

Servite.

Volga Cocktail (*Serie San Romàn*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10 % Succo limone

10 % Anisette

80 % Wodka.

Servite con buccia limone.

Voslau Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Maraschino

1 presa di Cayenne

50 % Pippermint

50 % Wodka.

Servite ben freddo.

Vulcano Cocktail (*Serie Sanminiatielli*).

Preparare in un bicchiere piccolo con bocca larga (ossia a campana):

1 tuorlo d'uovo

3 spruzzi Worcestersauce

1 presa cayenne

1 presa Tobasco

Riempire di Ginger.

Servite senza mescolare.

W

Waldorf Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25 % Succo limone

25 % Dry gin

50 % Calorie Punch

2 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Walk-Over Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

5 spruzzi Angostura bitter

Riempire di Dry gin.

Servite con spruzzo ess. di limone.

Wallace Cocktail (*Serie Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20 % Succo d'arancio

10 % Sciroppo d'arancio

20 % Cointreau

50 % Armagnac (Cognac fine).

Servite con buccia d'arancio.

Washington Cocktail (*Serie Craddock, Larsen, Grandi, Pereda, Roice, Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 spruzzi Angostura

2 spruzzi Sciroppo bianco

60 % Vermouth secco

30 % Cognac

Servite con buccia limone.

Washington Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Sciroppo Ananas

50 % Gin

50 % Sherry vino

Servite con buccia d'arancio. in bicch. con piede.

Wax Cocktail (*Serie Savoy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Orange bitter

Riempire di Gin.

Servite con buccia limone.

West-Ham Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10 % Succo limone

10 % Sciroppo Ananas
10 % Prunelle
70 % Cognac
1 spruzzo Angostura.
Servite con buccia limone.

Whisky-BrandyCocktail (*Serie Harley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10 % Curaçao Orange
40 % Cognac vecchio
50 % Whisky
3 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Whisky Cocktail (*Serie Baldwinotti, Legrand, Torelli, Grassi, Roice, ecc.*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Angostura
3 spruzzi Curaçao
3 spruzzi Noyeau.
Riempite di Whisky.
Servite con ciliegia al Kirsch e buccia limone.

Whisky Cocktail (*Serie Bremer*).

Si prepari in un tumbler quanto segue:

1 buccia limone
1 fetta sottile di limone
7 grammi Calumba essenza
2 spruzzi Capsicum essenza.
Riempite fino a metà bicchiere di Whisky e pezzettini di ghiaccio: poi acqua fino a riempire il bicchiere.

Mescolate il tutto con un cucchiaio, e servite con pagliette.

White Baby Cocktail (*Serie Savoy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25 % Sciroppo limone
25 % Cointreau
50 % Gin.
Servite.

White Cargo Cocktail (*Serie Savoy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

Un pezzo di Gelato Vaniglia
30 % Gin
Riempite di vino bianco secco.
Servite in bicchiere con piede.

White Cocktail (*Serie Savoy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 spruzzi Orange bitter
2 cucchiaini Anisette
Riempite di Dry gin.
Servite con buccia limone.

White Lady Cocktail (*Serie Savoy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25 % Succo limone
25 % Cointreau
50 % Gin.
Servite.

White Lily Cocktail (*Serie Savoy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 30 % Cointerau
 - 30 % Rhum Bacardi
 - 40 % Gin
 - 1 spruzzo Absinthe.
- Servite.

White Rose Cocktail (*Serie Savoy*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- il succo di $\frac{1}{4}$ arancio
 - il succo di $\frac{1}{4}$ limone
 - il bianco d'un uovo
 - 25 % Maraschino
 - 75 % Gin.
- Servite con buccia limone.

Winnipeg Cocktail (*Serie Torrelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- il succo di $\frac{1}{2}$ arancio
- 2 spruzzi Succo limone

1 cucchiaino Sciroppo Ananas
Il resto di Triple sec.

Servite in bicchiere con piede e con buccia d'arancio.

Worcester Cocktail (*Serie Barclay*).

Si prepara in un bicchiere piccolo con la bocca a campana:

- 1 tuorlo d'uovo fresco
 - 3 spruzzi Kümmel
 - 3 spruzzi Angostura
 - 10 % Worcestersauce
- Riempite di Marsala Florio.
Servite senza mescolare.

Wyse Cocktail (*Serie Royce*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 20 % Vermouth secco
 - 20 % Vermouth Torino
 - 20 % Wodka
 - 40 % Dry gin
 - 3 spruzzi Angostura.
- Servite con buccia limone.



Xamasca Cocktail (*Serie Crossley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10 % Curaçao Orange

10 % Absinthe

80 % Dry gin

2 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Xanto Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10 % Succo limone

10 % Bénédictine

80 % Cognac vecchio

2 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Xau Cocktail (*Serie Duval*).

— Creato dal fondatore del

Journal de Paris — (Raccolta Duval).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

4 spruzzi Angostura

20 % Dry gin

80 % Sidro.

Servite con buccia limone.

Xérès Cocktail (*Serie Barclay*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

20 % Curaçao sec

80 % Xérès de la Frontera
(Sherry)

2 spruzzi Angostura.

Servite.

Xibson Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50 % Vermouth secco

50 % Gin dry

1 spruzzo Angostura.

Servite con buccia limone.

Xingu Cocktail (*Serie San Romàn*).

Agitare nel shaker con ghiaccio.

10 % Absinthe

10 % Succo limone

10 % Maraschino

70% Arak.

Servite con buccia limone.

Xitar Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

60% Vermouth Cinzano

40% Apple Brandy.

Servite con buccia limone e spruzzate, dopo servito, con Orange bitter.



Yale Cocktail (*Serie Harley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
3 spruzzi Angostura
10% sciroppo Lampone
20% Cognac vecchio
20% China Dupré
50% Curaçao triple sec.
Servite.

Yale Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
1 spruzzo Angostura
2 spruzzi Quinquina
2 spruzzi Black Berry Brandy
Il resto di Curaçao.
Servite con buccia limone.

Yankees Cocktail (*Serie Croasley*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
20 % Caloric Punch
10 % Sciroppo Lampone
70 % Dry gin
3 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Yellowstone Cocktail (*Serie Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10 % Succo limone
10 % Sciroppo bianco
80 % Rhum Martinique
3 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Y. M. C. A. Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
25 % Succo limone
25 % Cointreau
50 % Rhum Bacardi.
Servite.

Yonge Cocktail (*Serie Croasley*). (Dedicato a Miss Carlotta. Anno 1900).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50 % Cognac vecchio
50 % Crema di latte.
Servite.

York Special Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

4 spruzzi Orange bitter

25 % Maraschino

75 % Vermouth secco.

Servite.

Young Man Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Angostura

2 spruzzi Curaçao

25 % Vermouth Torino

75 % Cognac.

Servite con olive verdi.

Young River Cocktail (*Serie Reuss*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10 % Succo limone

10 % Sciroppo d'uva

80 % Cognac

1 spruzzo Angostura.

Servite con grano d'uva.

Yucatan Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10 % Crema di Kirsch

10 % Ratafiá

30 % Cognac

50 % Crema di latte fresca.

Servite spargendo sul bicchiere cioccolata in polvere.

Yukon-River Cocktail (*Serie Legrand*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10 % Curaçao bianco

10 % Maraschino di Zara

40 % Gin

40 % Vermouth secco

2 spruzzi Fernet Branca.

Servite con buccia limone.

Yule Cocktail (*Serie Barclay*).

(Creato dal nipote del miliardario David Yule nel Cairo. Anno 1925).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10 % Curaçao bianco

10 % Succo limone

80 % Rye Whisky

1 spruzzo Angostura.

Servite con buccia limone.

Yzeures Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Angostura

50 % Kirsch

50 % Crema di Noyeau.

Servite con ciliegia al sciroppo.



Za La Mort Cocktail (*Serie Duval*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50 % Anis del Mono
50 % Dry gin
3 spruzzi Angostura.
Servite.

Za La Vie Cocktail (*Serie Duval*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50 % Maraschino
50 % Dry gin
3 spruzzi Angostura.
Servite.

Zamora Cocktail (*Serie Mendoza*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10 % Curaçao Orange
20 % Cointreau
30 % Vermouth secco
40 % Genièvre
1 spruzzo Angostura.
Servite con buccia d'arancio.

Zara Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Angostura
40 % Maraschino
50 % Cognac
1 spruzzo Seltz.
Servite con buccia limone.

Zazà Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
50 % Dubonnet
50 % Dry gin.
Servite.

Zara Cocktail (*Serie Roice*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10 % Curaçao Orange
40 % Quinquina
50 % Gin
2 spruzzi Angostura.
Servite.

Zazarac Cocktail (*Serie Craddock*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
20 % Rhum Bacardi
20 % Anisette
20 % Sciroppo di Gomma

40 % Whisky Canadian Club
1 spruzzo Angostura
1 spruzzo Orange bitter
3 spruzzi Absinthe.
Servite frappé.

Zenith Cocktail (*Serie Torelli*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
1 spruzzo Angostura
1 spruzzo Anisette
50 % Sloe Gin
50 % Whisky.
Servite con ciliegia al sciroppo.

Zika Cocktail (*Serie Tami*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40 % Grand Marnier
40 % Kirsch
10 % Succo d'arancio
10 % Succo limone.
Servite.

Ziska Cocktail (*Serie Perrier*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10 % Succo limone
10 % Sciroppo Tamarindo
10 % Grand Marnier
70 % Dry gin
2 spruzzi Angostura.
Servite con buccia limone.

Zizicar Cocktail (*Serie Bisinger*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50 % Vermouth Torino

50 % Ginepro

2 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Zorilla de San Martin Cocktail (*Serie Grassi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40 % Vermouth Torino

20 % Amaro Felsina

40 % Dry gin

2 spruzzi Angostura.

Servite con buccia limone.

Zuavo Cocktail (*Serie Baldinotti*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10 % Grappa del Piemonte

40 % Vermouth Carpano

10 % Elisir di China

40 % Select (Aperitivo)

2 spruzzi Orange bitter.

Servite.

Zu-Zu Cocktail (*Serie Trigo*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10 % Miele

10 % Absinthe

80 % Dry gin

1 spruzzo Angostura.

Servite frappé.

SHORT DRINKS

Bibite diverse servite fredde ed in piccoli calici o cilindri.

A

Abstainer's nip (*Pizzicotto dello astemio*).

Versate in un calice piccolo:

25 % Succo limone

25 % Cordial

50 % Crema di menta.

Servite.

After diner cordial (*Cordiale del dopo pranzo*).

Versate in un calice a flûte senza mescolare:

20 % Sciroppo Lampone

20 % Maraschino

20 % Crema di Menta

20 % Chartreuse verde

20 % Cognac.

Servite con pagliette corte.

Après souper (*Dopo il pasto*).

Versate in un piccolo calice:

1 spruzzo Sciroppo di Gomma

20 % Crema di Menta

10 % Maraschino

70 % Cognac vecchio.

Servite con un pezzetto di ghiaccio.

Ambassador (*Ambasciatore*).

Versate in un piccolo calice a flûte senza mescolare:

10 % Sciroppo Tamarindo

10 % Sciroppo d'Orzata

10 % Crema di Menta

10 % Maraschino

10 % Chartreuse gialla

40 % Eau de Dantzig (Agitata).

Servite con piccole pagliette.

Avant déjeuner (*Prima del pasto*).

Versate in un calice da Bordeaux:

40 % Vino della Mosella

10 % Oporto bianco

1 Cucchiaino zucchero

50 % Seltz.

Mescolare bene, aggiungere

frutta di stagione e ghiaccio in pezzetti, servire con pagliette e cucchiaino da sciroppo.

B

Bismarck.

Versate in un bicchiere da vermouth con un pezzettino di ghiaccio:

50 % Cognac
50 % Chartreuse gialla.
Mescolate e servite.

Black Thorn (*Spina nera*).

Versate in un piccolo tumbler:

3 pezzetti di ghiaccio
3 spruzzi Orange Bitter
3 spruzzi Absinthe
50 % Vermouth secco
50 % Whisky.
Servite.

Bosom Caresser (*Carezza del seno*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo fresco
5 % Granatina
5 % Maraschino
40 % Cognac vecchio
40 % Scherry vino
10 % Latte fresco crudo.

Versate il tutto in un calice da vino, cospargete di cacao e servite con pagliette.

Brandy and honey (*Cognac con miele*).

Versate in un calice da Bordeaux:

1 pezzo di ghiaccio
10 % Miele fresco
Riempite a metà di Cognac vecchio.

Mescolate e servite con pagliette.

Brandy rose (*Cognac rosa*).

Versate in un piccolo calice colorato:

3/4 ghiaccio neve
1 spruzzo Curaçao
1 spruzzo Parfait Amour
1 spruzzo Maraschino
1 spruzzo Pippermint (Menta)

Riempite di Cognac vecchio. Servite con pagliette corte.

Brandy sans pareil.

Versate in un piccolo calice a flûte e senza mescolare:

30 % Cointreau
30 % Bénédictine
40 % Cognac vecchio
1 spruzzo Angostura.
Servite con pagliette corte.

Bunch of violets (*Mazzo di violette*).

Preparate nel shaker quanto segue:

1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino zucchero
10 % Bénédictine
10 % Anisette
20 % Vermouth secco

10 % Crema di Vaniglia
40 % Crema di latte fresca
1 pezzo di ghiaccio.
Agitare bene e versare in un calice da Bordeaux. Servite con pagliette.

C

Cake walk (*Marcia delle Focaccine*).

Versate in un piccolo calice flûte senza mescolare:
40 % Perfect Amour
30 % Maraschino
30 % Crema di Menta.
Servite con pagliette corte.

Cassico (*Classico*).

Versate in un calice da vermouth:
50 % Crema di Cassis
50 % Cognac fino.
Servite con un pezzetto di ghiaccio.

Cavour.

Versate in un bicchiere da liquore:
60 % Grappa nostrana
40 % Menta.
Servite.

Champerelle (*Drink classico*).

Versate in un piccolo calice flûte, senza mescolare:
50 % Maraschino di Zara
50 % Cognac vecchio

3 spruzzi Angostura.
Servite con pagliette corte.

Champerelle l'amour (*Classico*).

Versate in un piccolo calice flûte, senza mescolare:
50 % Crema di Moca
50 % Cognac vecchio
3 spruzzi Angostura.
Servite con pagliette corte.

Champerelle Wolf.

Versate in un piccolo calice flûte, senza mescolare:
50 % Liquore Lupa
50 % Cognac vecchio
3 spruzzi Angostura.
Servite con pagliette corte.

Charlie Paul (*Classico*).

Versate in un piccolo ballon:
1/4 ghiaccio neve
5 % Sciroppo Lampone
25 % Cognac vecchio
70 % Latte fresco freddo
Mescolate bene con un cucchiaino e servite con pagliette.

Charlot (*Classico*).

Versate in un calice da vermouth:
20 % Kirsch
80 % Vermouth Torino
1 spruzzo Angostura.
Servite fresco.

Chest protector (*Forziere protettore*).

Preparate in un piccolo calice colorato Mousseline:

1 uovo fresco

1 cucchiaino zucchero.

Sbattere bene con un cucchiaino:

50 % Cognac vecchio

1 presa Noce Moscata.

Mescolate bene il tutto e servite con pagliette.

Colonial.

Versate in un tumbler medio:

3/4 ghiaccio neve

5 % Maraschino

5 % Crema di Noyeau

2 spruzzi Succo limone

90 % Vino rosso

Aggiungete sul bicchiere pezzi di frutta e grani d'uva.

Servite con pagliette e piccolo cucchiaino.

Columbia skin (*Pelle di Columbia*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Succo limone

1 cucchiaino zucchero

10 % acqua naturale

90 % Rhum Jamaica.

Versate in un bicch. a calice piccolo e servite con buccia limone ed una presa di Moscata.

Coney Island refresher (*Rinfrescante dell'Isola Coney*).

Versate in un piccolo calice:

30 % Cognac vecchio

1 spruzzo Noyeau

70 % Latte fresco crudo

1 pezzetto di ghiaccio

Mescolate bene e servite con pagliette.

Cordial á la col. Brown.

Preparare nel shaker quanto segue:

1 uovo fresco

1 cucchiaino zucchero

Sbattere bene poi:

10 % Curaçao rosso

10 % Chartreuse verde

30 % Whisky vecchio.

Versate il tutto in un piccolo tumbler a 3/4 ghiaccio neve, e servite con pagliette.

Corps reviver (*Ricostituente di un cadavere*).

Si versa in un bicchiere a flûte senza mescolare e con precauzione:

10 % Sciroppo Granatina

10 % Anisette

10 % Crema di fragole

10 % Chartreuse verde

10 % Cherry Brandy

10 % Crema di Vaniglia

10 % Kirsch

10 % Cognac.

Servite con pagliette corte.

D

Diable à quatre (*Classico*).

Versate in un calice piccolo a flûte:

25 % Arak di Batavia
25 % Crema di Cacao
25 % Bénédictine
25 % Cognac vecchio.
Servite.

E

Emperor (*Imperatore*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
2 tuorli d'uovo
3 cucchiaini di zucchero
Sbattere bene poi:
20 % Wodka
Il resto di caffè freddo.

Agitare bene il tutto e versare in un piccolo tumbler di cristallo.
Servite con crema di latte montata.

Encore (*Classico*).
Versate in un calice da vermouth senza mescolare:
30% Curaçao bianco
30% Maraschino
40% Cognac
Servite.

Exquisite (*Classico*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
5% Sciroppo di gomma
1 spruzzo Angostura
1 spruzzo Absinthe
1 spruzzo Crema di rose
30% Kümmel
Riempire di:

Vermouth secco
Versate in calice da cocktail e servite con pagliette corte.

F

Flip Flap (*Classico*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
50% Sciroppo di gomma
50% Cognac vecchio
1 Bianco d'uovo
Sbattere il tutto bene, poi versare in un calice da Bordeaux, e servire con pagliette.

Florodora (*Classico*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
20% Sciroppo bianco
20% Curaçao
20% Cognac
20% Rhum
20% Whisky
Versate in un piccolo tumbler, guarnite di frutta a piacere e servite con pagliette.

G

Gin and Cider (*Gin con sidro*).
Versate in un piccolo calice da vino:
10% Sciroppo bianco
1 spruzzo Crema di vaniglia
40% Dry gin
50% Sidro frappé
Mescolate bene e servite con pagliette.

Gin and Ginger (*Gin con zenzero*).

Versate in un piccolo tumbler:
10% Sciroppo di gomma
40% Ginger (birra gassosa con zenzero)
50% Dry gin.
Mescolare bene con un pezzetto di ghiaccio e servire.

Gin and honey (*Gin con miele*).

Versate in un piccolo cilindro di cristallo:
1 Pezzetto di ghiaccio
20% Miele
50% Dry gin
30% Acqua naturale.
Servite con pagliette.

Gin and lemon (*Gin con limone*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
5% Sciroppo bianco
20% Succo limone
75% Dry gin.
Versate in calice piccolo e servite con pagliette.

Gin and molasses (*Gin con melassa*).

Versate in un piccolo cilindro di cristallo:
1 Cucchiaino zucchero nero o sciroppo di Melassa New Orleans.
Riempite di Dry gin.
Mescolate bene e servite spruzzando di Seltz.

Gin and Milk (*Gin con latte*).

Versate in un piccolo calice:
1 cucchiaino zucchero
1 spruzzo Noyeau
20% Dry gin
80% Latte fresco.
Mescolate bene e servite con pagliette.

Gin and Noyeau (*Gin con Noyeau*).

Versate in un calice piccolo:
20% Crema di Noyeau
3 spruzzi Angostura
80% Dry gin.
Mescolate bene e servite.

Gin and orange (*Gin con arancia*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
40% Succo d'arancia
60% Dry gin.
Versate in calice da vino e servite con pagliette.

Gin and orgeat (*Gin con orzata*).

Versate in un piccolo tumbler:
20% Sciroppo d'orzata
3 spruzzi Angostura
80% Dry gin
1 Pezzetto di ghiaccio.
Mescolate bene e servite.

Gold Coast (*Costa d'oro*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 Uovo fresco
1 Cucchiaino zucchero
Sbattere bene, poi
10% Succo limone
2 spruzzi Chartreuse gialla
90% Sidro.
Versate in un calice da Bordeaux e servite con pagliette

Golden rivage (*Margine d'oro*).

Versate in un calice piccolo e senza mescolare:
30% Chartreuse gialla
40% Crema di Menta
30% Cognac vecchio.
Servite.

Golden slipper (*Pantofola di oro*).

Si versa in un bicch. a calice piccolo:
1 Tuorlo d'uovo
25% Chartreuse gialla
45% Eau de Dantzig.
Servite senza mescolare.

Golden wheel (*Ruota d'oro*).

Versate in un bicchierino da liquore:
50% Chartreuse gialla
50% Cognac
1 pezzetto di ghiaccio
Servite.

Grange's Lady (*Signora della fattoria*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 bianco d'uovo
Sbatterlo bene poi:
5% Sciroppo d'Orzata
Il resto di:
Menta verde con un poco d'acqua
Versate in un piccolo tumbler e servite con pagliette.

Guayaquil star (*Stella di Guayaquil*).

Versate in un bicchiere da vermouth:
20% Crema di Banana
30% Eau de Vie
50% Latte fresco
1 fettina di Banana
1 pezzetto di ghiaccio.
Servite mescolato

H

Haiti kiss (*Bacio di Haiti*).

Versate in un piccolo tumbler:
 $\frac{3}{4}$ ghiaccio neve
10% Sciroppo bianco
30% Caloric Punch
1 spruzzo Absinthe
1 spruzzo Angostura
Riempite di Rhum Bacardi
Aggiungete ghiaccio neve fino all'orlo del bicchiere, garantite di fettine di banana e servite con pagliette corte.

Havana silencer (*Silenziatore dell'Havana*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

5% Angostura
2 spruzzi Fraisetto
1 spruzzo Seltz
Il resto di Vermouth Torino.
Versate in un calice da vermouth e servite con una fetta d'arancio e pagliette.

Helgolander (*Specialità Tedesca*).

Versate in un bicch. a liquore:
50% Cherry Brandy
50% Chartreuse verde
Servite con un pezzetto di ghiaccio.

Hesperidina amour

Versate in un bicchiere da vermouth:
50% Guindado o Cherry Brandy
50% Hesperidina Cordial
1 pezzetto di ghiaccio
Mescolate e servite.

J

Jersey Honey nectar (*Miele nettare alla Jersey*).

Versate in un calice da Bordeaux:
1 pezzetto di ghiaccio
1 cucchiaino Succo limone
1 cucchiaino Miele fresco
20% Calvados
Il resto di Sidro Altamira
Servite con pagliette.

Juggler (*Prestigiatore*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino zucchero
1 spruzzo crema di vaniglia
Riempire di:
Caffè freddo.
Versate in un piccolo calice e servite con pagliette.

K

Kiss me quick (*Baciami presto*).

Versate in un piccolo tumbler:
1 pezzetto di ghiaccio
5% Sciroppo bianco
10% Curacao
2 spruzzi Angostura
35% Absinthe
50% Seltz
Mescolate bene e servite con pagliette.

Kiss my lips (*Baciami le labbra*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
5% Sciroppo Amarena
45% Crema di Noyeau
50% Kirsch.
Servite in calice da cocktail col bordo zuccherato.

Kiss me ragingly (*Baciami con rabbia*).

Versate in un piccolo tumbler:
1/4 ghiaccio neve
50% Anisette
50% Gin
Servite con pagliette.

Knickebein (*Specialità tedesca*).

Versate in un piccolo calice senza mescolare:

- 1 tuorlo d'uovo fresco
- 30% Crema di Vaniglia
- 30% Bénédictine
- 30% Cognac vecchio
- 10% Rhum Jamaica.

Servite. Lo si beve in un sorso.

Knicker-bocker (*Pantaloni-corti*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 10% Succo limone
- 5% Sciroppo lamponé
- 40% Rhum Martinique
- 40% Acqua naturale.

Versate in un piccolo calice, guarnite di frutta e servite con pagliette corte.

L

Lady of the lake (*Signora del lago*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 5% Succo limone
- 25% Curaçao
- 20% Granatina
- 50% Cognac.

Versate in un piccolo calice col bordo zuccherato, e servite con una ciliegia e pagliette.

Lady's blush (*Il rossore della signora*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 3 spruzzi Curaçao Orange
- 10% Anisette
- 40% Absinthe
- 50% Acqua naturale.

Versate in piccolo calice e servite.

Last drink (*L'ultimo cicchetto*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 20% Cognac vecchio
- 20% Chartreuse gialla
- 20% Cherry Brandy
- 20% Kümmel.

Preparate un piccolo calice orlato di sciroppo e zucchero, versate il preparato e servite.

Le bon boire (*Il buon bere*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 10% Maraschino
- 10% Anisette
- 10% Crema di Rose
- 10% Crema di Vaniglia
- 10% Parfait Amour
- 10% Crema di Cacao
- 10% Bénédictine
- 30% Cognac.

Servite.

Le Poème (*The Poem*).

Versate in un bicch. da liquore:

- 30% Crema di rose
- 30% Curaçao bianco

40% Bénédictine
Servite.

Leave it to me (*Lascialo a me*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Sciroppo bianco
10% Succo limone
1 spruzzo sciroppo di lampone
1 spruzzo Maraschino
80% Dry gin.

Versate in un piccolo cilindro con una fetta di limone e ser-servite.

Locomotive (*Freddo*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
1 tuorlo d'uovo
5% Miele fresco
25% Curaçao
70% Vino Bourgogne rosso
Agitate fortemente, versate in un piccolo cilindro e servite con pagliette.

Love's Reviver (*Ricostituente dell'ammalato*).

Versate in un calice Mousseline:
1 tuorlo d'uovo
30% Kirsch
30% Maraschino
40% Cognac vecchio
Servite con cucchiaino piccolo.

M

Maidens' blush (*Il rossore della zitella*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino zucchero
5% Sciroppo di Lampone
2 spruzzi Succo limone
25% Gin
70% Absinthe.

Versate in un piccolo bicchiere a calice e servite con buccia limone.

Maiden's dream (*Il sogno della Zitella*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Crema di cacao
Versate in un piccolo calice e aggiungete nel calice:
50% Crema di latte montata.
Servite con un piccolo cucchiaino.

Maiden's kiss (*Bacio di zitella*).

Versate in un piccolo calice a flûte senza mescolare:

20% Bénédictine
20% Chartreuse gialla
20% Maraschino di Zara
20% Crema di rose
20% Curaçao bianco
Servite con riguardo, con pagliette corte.

Michel's blush. (*Rossore di Michele*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Crema d'ananas
25% Rhum

25% Anisette

25% Curaçao

Versate in un piccolo calice col bordo zuccherato e servite con pagliette.

Miss Duncan (*Signorina Duncan*).

Versate in un piccolo calice flûte, e senza mescolare:

50% Cherry Brandy

50% Curaçao verde

Servite.

Monte Carlo.

Versate in un piccolo tumbler, senza mescolare:

10% Sciroppo Granatina

40% Amer Picon

Servite con acqua fresca separata, pagliette e cucchiaino da sciroppo.

Morning call (*Il richiamo del mattino*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 Cucchiaino zucchero

5% Curaçao Orange

3 spruzzi Angostura

45% Rhum Jamaica

50% Cognac vecchio.

Versate in un piccolo calice e servite con buccia limone.

Morning delight (*Delizia del mattino*).

Versate in un bicchiere piccolo tumbler;

1 pezzo di ghiaccio

40% Rhum Jamaica

60% Latte fresco

Mescolate bene e servite.

Morning glory (*Gloria del mattino*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Sciroppo bianco

2 spruzzi Angostura

3 spruzzi Curaçao

2 spruzzi Noyeau

1 spruzzo Absinthe

30% Cognac

Il resto di Whisky.

Versate in un calice colorato e servite con pagliette.

My hope (*Speranza mia*).

Versate in un calice da Bordeaux:

2 spruzzi sciroppo di gomma

1 spruzzo Angostura

40% Cognac vecchio

60% Oporto bianco

1 presa di Pepe.

Servite dopo aver mescolato il vostro mix con un cucchiaino.

My wife's Drink (*La bevanda di mia moglie*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50% Crema di Cacao

50% Anisette.

Preparate un piccolo calice col bordo zuccherato col ca-

cao, versate con riguardo il mix e servite con pagliette corte.

N

Napoléon.

Versate in un bicchiere da vermouth con un pezzetto di ghiaccio:

50 % Cognac Napoléon

50 % Bénédicteine.

Servite.

Night cap (*Il berretto di notte*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10 % Sciroppo bianco

15 % Acqua naturale

25 % Cognac vecchio

25 % Kirsch

25 % Rhum Jamaica.

Versate in bicchiere Mouseline e servite.

Nikolaska (*Originale dello Zar Nicola*).

Si versa in un bicchiere a calice con la bocca stretta, e piccolo:

50 % Cognac Napoléon vecchio

Si taglia una fetta sottile di limone (spessore $\frac{1}{2}$ cm.) senza scorza si spolvera la stessa da una parte con lo zucchero.

Si copre il bicchiere con questa fetta, la parte zuccherata in sù. Si serve.

Il cliente deve collocare questo limone sulla lingua, e sorsare il cognac poco a poco, nello stesso tempo premere il limone contro il palato. Finita la bevanda il bevitore deve presentare lo scheletro della fetta di limone intatto. Se fosse rotto non sarebbe un perfetto bevitore di Nikolaska.

Questa bevanda ha il merito di rinvigorire il corpo.

P

Paradis des rois.

Versate in un piccolo calice:

25 % Crema di Cacao

25 % Dry gin

50 % Cognac

Servite con ciliegia.

Parrot (*Papagallo*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10 % Gin

1 spruzzo Orange bitter

40 % Pippermint

1 spruzzo Seltz

Versate il tutto in un calice da vino poi aggiungete senza mescolare 10 % Cherry Brandy.

Servite con pagliette.

Peach Bordeaux (*Pesca al Bordeaux*).

Preparate in un piccolo calice
ballon:

1 pesca senza scorza e senza
ghianda, macerata nel Co-
gnac e zucchero

Riempite di Vino Bordeaux
rosso.

Mescolate e servite con un
cucchiaino.

Petit diable (*Piccolo diavolo*).

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:

1 spruzzo Orange bitter

10 % Succo limone

30 % Rhum

30 % Cointreau

30 % Gin.

Versate in un calice da cocktail
e servite con buccia d'arancio.

Petit verre d'amour (*Le-
grand*) (*Piccolo bicchiere d'a-
more*).

Versate in un piccolo calice:

½ cucchiaio ghiaccio neve

50 % Parfait Amour

50 % Cognac vecchio

1 spruzzo Angostura.

Mescolate e servite con pa-
gliette.

Petit verre parisien (*Pic-
colo bicchiere parigino*).

Versate in un piccolo calice:

25 % Curaçao

25 % Cognac

50 % Calvados.

Servite.

Picon royal (*Picon reale*).

Versate in un calice da ver-
mouth:

20 % Sciroppo Granatina

80 % Amer Picon

1 pezzetto di ghiaccio.

Mescolate e servite.

Powerful (*Potente*).

Versate in un piccolo calice a
catino senza mescolare:

1 tuorlo d'uovo fresco

Riempite di:

Dubonnet.

Servite.

Lo si beve d'un sorso.

Prairie oyster (*Ostrica della
Prateria*).

Versate in un piccolo calice a
catino:

1 tuorlo d'uovo fresco

1 presa di sale

2 spruzzi d'aceto

1 presa Cayenne

1 linea Ketchup

3 spruzzi Worcestersauce

Riempite di:

Oporto bianco fino.

Servite senza mescolare. Lo
si beve d'un sol sorso.

Punt e mezz (*Classico Pie-
montese*).

Versate in un calice da ver-
mouth:

80 % Vermouth Carpano frap-
pé

1 spruzzo Elisir China

1 spruzzo Amaro Venezia.
Servite.

Q

Queen Charlotte (*Regina Carlotta*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
2 sorsi Sciroppo di Gomma o bianco

5 % Noyeau

5 % Curaçao bianco

4 spruzzi Pippermint (Menta)
Riempire di Cognac

Versate in calice piccolo con una fettina d'arancio, servite con pagliette corte.

Quo vadis ? (*Classico*).

Versate in un piccolo calice flûte e senza mescolare:

25 % Parfait Amour

25 % Pippermint crema

25 % Kümmel

25 % Cognac.

Servite con pagliette corte.

Quotidian drink (*Bevanda quotidiana*).

Versate in un piccolo tumbler:

30 % Succo di frutta cotta (fredda)

70 % Vino rosso spumante.

Servite.

R

Red lion (*Leone rosso*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Absinthe

10 % Bénédictine

20 % Crema di Cassis

70 % Rye Whisky.

Versate in un calice colorato e servite con pagliette.

Rio Janeiro.

Versate in un piccolo calice flûte senza mescolare:

20 % Sciroppo Orzata

20 % Cherry Brandy

60 % Cognac vecchio.

Servite con pagliette corte.

River's Plate (*Rio de la Platta*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

40 % Apricot Brandy

10 % Maraschino

50 % Dry gin.

Mescolate bene e versate in un piccolo calice colorato.

Servite con pagliette corte.

S

Sadi Carnot (*Classico*).

Versate in un calice da vermouth:

20 % Crema di Cassis

80 % Vermouth secco.

Servite fresco.

Sam Ward.

Versate in un piccolo calice:

4 pezzetti di ghiaccio

70 % Chartreuse gialla

1 ciliegia macerata nel kirsch
1 buccia di limone.
Servite con pagliette corte.

Santiago shake up (*Scuotere su e giù Giacomo*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
30 % Bénédictine
30 % Ruhm
40 % Curaçao.
Versate in un piccolo tumbler
e servite con pagliette.

Sem et Sonia (*Classico*).

Versate in un piccolo calice:
1 pezzetto ghiaccio
25 % Curaçao bianco
25 % Maraschino
25 % Cognac vecchio
25 % Marsala.
Mescolate bene e servite con
pagliette.

Sevillana (*Classico*).

Versate in un piccolo tumbler:
3/4 ghiaccio neve
20 % Maraschino
80 % Sidro.
Guarnite di una fetta di mela
e servite con pagliette.

Sherry and egg (*Xérès con uovo*).

Versate in un piccolo calice:
1 tuorlo d'uovo
Il resto di Scherry vino
Servite senza mescolare.
Lo si beve d'un sorso,

Sleeper (*Dormitrice*).

Questa bevanda la si serve
calda o fredda.

Versate in un piccolo tumbler:

50 % Scherry vino
50 % Acqua fredda o calda.
Se calda, servite con una presa
di Moscata, se fredda, con un
pezzetto di ghiaccio.

Snow ball (*Palla di neve*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino zucchero
1 bianco d'uovo
Sbattere bene, poi:
40 % Whisky.
Versate in un piccolo tumbler
e riempite di Ginger Ale.
Servite.

Square meal (*Pasto regolare*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino zucchero
Sbattere bene, poi:
5 % Curaçao bianco
5 % Noyeau
5 % Ginger Brandy
Riempite con:
Cognac vecchio.

Versate in un piccolo calice
colorato e servite.

Stars and stripes (*Stelle e striscie*).

Versate in un piccolo calice a

coppa, con riguardo di non mescolare i liquori:

- 25 % Noyeau
 - 25 % Chartreuse gialla
 - 25 % Curaçao
 - 25 % Cognac
- Servite con pagliette corte.

Stone fence (*Barriera di pietra*).

- Versate in un piccolo calice da vino:
- 1 pezzetto di ghiaccio
 - 50 % Sidro
 - 50 % Rye Whisky.
- Servite.

T

Tack tick (*Battere il chiodo*).

Versate in un piccolo calice a flûte:

- 1 ciliegia macerata
- Aggiungere quattro qualità di liquori a scelta in parti uguali.

Per ultimo un cucchiaino di panna montata. (Chantilly).
Lo si serve.

The correspondent (*Il corrispondente*).

- Versate in un piccolo calice:
- 1 pezzetto di ghiaccio
 - 30 % Crema di rose
 - 30 % Chartreuse verde
 - 40 % Cognac
- Servite mescolato.

The crown (*La corona*).

Versate in un piccolo calice senza mescolare:

- 30 % Maraschino di Zara
 - 30 % Chartreuse verde
 - 40 % Bénédictine
- Servite con pagliette corte.

The door keeper (*L'usciera*).

Versate in un piccolo tumbler:

- 10 % Arak di Batavia
 - 40 % Cherry Brandy
 - 50 % Cognac vecchio
- 1 pezzetto di ghiaccio.
Servite con ciliegia candita.

The drinker (*Il bevitore*).

Versate in un calice da vermouth:

- 50 % Cognac vecchio
 - 50 % Dry gin
- 1 spruzzo Angostura.
Servite.

The gladsome (*L'allegro*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 1 spruzzo Sciroppo di gomma
 - 2 spruzzi Maraschino
 - 2 spruzzi Angostura
 - 1 spruzzo Absinthe
 - 1 spruzzo Rhum
 - 1 spruzzo Kümmel
- Riempire di:
Whisky.

Versate il tutto in un calice da cocktail e servite con pagliette.

The glorious fourth (*Il glorioso quarto*).

Versate in un calice medio:

1/2 ghiaccio neve

10 % Succo limone

3 spruzzi Sciroppo gomma

1 spruzzo Rhum Jamaica

30 % Cognac

1 cucchiaino Gelato panna.

Mescolate tutto e servite con un cucchiaino e pagliette.

The night walker (*Il nottambulo*).

Versate in un piccolo calice:

20 % Crema di Moca

20 % Curacao Triple sec

20 % Woldka

20 % Grand Marnier

20 % Cognac vecchio

3 spruzzi Angostura.

Mescolate il tutto e servite con un pezzetto di limone senza scorza.

The nobby (*Lo sciocco*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

50 % Crema di Noyeau

50 % Dry gin

3 spruzzi Angostura.

Servite in calice piccolo con buccia limone.

The paymaster (*L'ufficiale pagatore*).

Versate in un calice da Cocktail:

3/4 ghiaccio neve

30% Cognac vecchio

70% Crema di Menta

1 spruzzo Angostura.

Mescolate e servite con buccia limone.

The nap (*Il sonnellino*).

Versate in un calice da Cocktail:

3/4 ghiaccio neve

30% Kümmel

30% Chartreuse verde

40% Cognac

1 spruzzo Crema di rose.

Servite con pagliette corte.

The Senator (*Il Senatore*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Maraschino

10% Curaçao Orange

10% Crema di rose

20% Chartreuse gialla

20% Bénédictine

30% Cognac vecchio.

Versate in un calice da Cocktail e servite con pagliette corte.

The truckman (*Il carrettiere*).

Versate in un calice da vermouth:

50% Cognac vecchio

50% Acquavite

1 spruzzo sciroppo bianco.

Servite.

The weeper joy (*Il pianto della gioia*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 spruzzi Sciroppo di gomma

30 % Absinthe

30% Kümmel

40% Vermouth secco

1 spruzzo Curaçao.

Versate in un calice da cocktail e servite.

The widower wonderful (*Il vedovo bello*).

Versate in un piccolo calice:

50% Cordial Medoc

50% Cognac.

Servite con ciliegia candita.

Thunder (*Saetta*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 uovo intero

1 cucchiaino di zucchero

Sbattere bene e poi:

Riempire di Cognac vecchio

1 presa di Cayenna.

Agitare e servire in un piccolo calice colorato.

Toison d'Or (*Classico*).

Versate in un bicchiere da vermouth:

3/4 ghiaccio neve

50% Bénédictine

50% Golden Water (Eau de Dantzig).

Mescolare e servire con pagliette.

Too too (*Altresì*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 uovo intero

1 cucchiaino zucchero

Sbattere bene, poi:

4 spruzzi Sciroppo di lampone.

50% Rhum Jamaica

50% Cognac vecchio.

Servite in piccolo tumbler.

Tortoni (*Classico*).

Versate in un calice da vermouth:

20% Fernet Branca

80% Vermouth Cinzano rosso

Servite fresco.

Touch me not (*Non toccarmi*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

5% Curaçao

5% Cassis

5% Succo limone

1 spruzzo Sciroppo di gomma.

Riempite di Rhum Jamaica.

Versate in un calice piccolo coll'orlo zuccherato, e servite con pagliette.

Tupí nambá (*Classico*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

25% Crema di Moca

25% Cognac vecchio

30% Caffè freddo

10% Sciroppo bianco

10% Crema di latte.

Versate in un piccolo tumbler e servite con pagliette.

U

Uovo all'ostrica (*Comune*).

Versate in un cucchiaino grande con precauzione:

- 1 tuorlo d'uovo fresco
 - 3 spruzzi succo limone
 - 1 presa di sale
 - 1 presa Cayenne
 - 3 spruzzi Worcestersauce.
- Servite. Berlo in un sol sorso.

V

Vermouth Cherisher.

Versate in un bicchiere da Bordeaux:

- 1/2 ghiaccio neve
 - 20% Cherry Brandy
 - 80% Vermouth Cinzano
 - 3 spruzzi Peach bitter.
- Servite con buccia limone e pagliette.

W

Widow's kiss (*Bacio di vedova*).

Versate in un piccolo bicchiere a calice, e senza mescolare:

- 1 tuorlo d'uovo
 - 25% Bénédictine
 - 25% Chartreuse verde
 - 50% Maraschino di Zara.
- Servite con pagliette corte.

Wormwood loving (*Assenzio amoroso*).

Versate in un piccolo tumbler:

- 3/4 ghiaccio neve
- 30% Absinthe
- 10% Succo limone
- 10% Cointreau
- 10% Curaçao bianco
- 40% Vermouth Torino bianco.

Aggiungete ghiaccio neve fino all'orlo, guarnite di frutta e servite con pagliette.

Whisky flash (*Whisky al lampo*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 2 spruzzi succo limone
- 3 spruzzi Crema d'Ananas
- 60% Whisky
- 40% Acqua naturale.

Orlate un calice colorato piccolo con succo limone e zucchero, versate il vostro preparato e servite.

White plush (*Felpa bianca*).

Versate in un calice da Bordeaux:

- 30% Cognac
 - 70% Latte fresco e freddo
- Servite mescolato.

Y

Yellowness (*Paura*).

Versate in un piccolo calice:
25% Eau de Dantzic

25% Crema di Mandarino
25% Cognac vecchio
25% Grand Marnier
2 spruzzi Mandarine bitter.
Mescolate con un cucchiaino
e servite con pagliette corte.

Z

Zig zag (*Serpeggiamento*).
Versate in un piccolo calice:
10% Cedar (Cedro)
90% Cognac vecchio.
Servite.

LONG DRINKS

(Bevande servite in tumblers, ballóns, calici grandi)

Ricordarsi di servire tutte le bevande «dissetanti» con pagliette lunghe e cucchiaino da sciroppo.

A

Almond milk without almond (*Latte di mandorla senza mandorla*).

Agitare fortemente nel shaker con ghiaccio:

10% Maraschino

1 cucchiaino zucchero

3 spruzzi Kirsch

90% Latte fresco crudo.

Sbattere bene e versare in un ballon. Servite con pagliette.

Amazone Berger (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:

20% Crema di Cassis

20% Sciroppo Lampone

60% Seltz fresco.

Servite.

American lemonade (*Dissetante*).

Si versa in un ballon:

3/4 ghiaccio neve

10% Sciroppo bianco

10% Succo limone

80% Seltz

3 spruzzi Oporto rosso

1 fetta di limone.

Mescolare e servirlo.

Americano Accossato (*Aperitivo*).

Versare in un calice aperitivo:

20% Bitter Campari

40% Vermouth rosso Accossato

40% Seltz fresco.

Servite con buccia limone.

Americano Argentino (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:

20% Bitter Secrestat

1 spruzzo Angostura

30% Vermouth secco

50% Seltz fresco.

Servite con olive verdi.

Americano Ballor (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:
10% Bitter Campari
40% Vermouth rosso Ballor
50% Seltz fresco.
Servite con buccia limone.

Americano Branca (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:
20% Fernet Branca
30% Vermouth rosso Torino
50% Seltz fresco
Servite con buccia limone.

Americano Campari (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:
10% Vermouth Torino (dolce)
40% Bitter Campari
50% Seltz fresco.
Servite con buccia limone.

Americano Carpano (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:
10% Elisir China
40% Vermouth Carpano
50% Seltz fresco.
Lo si serve con buccia limone.

Americano Ciconi Beltrame (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:
20% Felsina Ramazzotti
30% Vermouth rosso Torino
50% Seltz fresco.
Servite con buccia limone

Americano Cinzano (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:
20% Bitter Campari
30% Vermouth Rosso Cinzano
50% Seltz fresco.
Lo si serve con buccia limone.

Americano Cora (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:
10% Bitter Campari
30% Vermouth Cora
60% Seltz fresco.
Lo si serve con buccia limone.

Americano Martini e Rossi (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:
20% Bitter Campari
30% Vermouth Martini e Rossi
50% Seltz fresco.
Lo si serve con buccia limone.

Americano punto e mezzo (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:
20% Bitter Argentino
30% Vermouth bianco Torino
50% Seltz fresco
1 spruzzo Vaniglia.
Servite con buccia limone.

Americano San Romàn (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:
10% Bitter Puyastier
30% Vermouth Martini e Rossi
60% Seltz fresco.
Lo si serve con buccia limone.

Aranciata torinese (*Dissetante*).

Si versa in un ballon:

10% Anisette

30% Succo d'arancia

1 Cucchiaino zucchero

60% Seltz

1 Pezzetto di ghiaccio.

Mescolate bene e servite.

B

Bagna nass (*Rinfrescante*).

Si versa in un calice aperitivo:

1 cucchiaino Citrato di magnesia.

Riempire d'acqua, smuovere bene con un cucchiaino e berlo in effervescenza.

Balaklava nectar (*Classico*).

Versate in un ballon:

1 buccia di limone grande

1 cucchiaino zucchero

1 cucchiaino succo limone

10% Maraschino

20% Vino rosso

20% Champagne secco

1 pezzo di ghiaccio

50% Seltz.

Servite.

Baltimore coffee (*Classico*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 cucchiaini zucchero in polvere

20% Maraschino

40% Caffé freddo

40% Latte fresco crudo.

Versate in un cilindro grande di cristallo e servite con pagliette.

Barchetta (*Restrigente*).

Si versa in calice aperitivo:

30% Mistrà

1 pezzetto di ghiaccio

70% Seltz

Smuovere e servire.

Bianco e nero (*Dissetante*).

Si versa in un ballon:

10% Sciroppo Orzata

10% Sciroppo Tamarindo

1 pezzo di ghiaccio

80% Seltz.

Servite.

Bischof (*Dissetante*).

Si prepara nel shaker con ghiaccio:

1 pezzo Cannella in ramo

2 chiodi di Garofano

1/4 Arancia

1 cucchiaino zucchero

80% Vino rosso.

Sbattere bene il tutto e versare in un calice da Bordeaux, filtrando il vostro preparato.

Bishop (*Vescovo*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo d'arancia

1 cucchiaino zucchero

10% Succo limone.

Versate in un calice grande:

3/4 ghiaccio neve e il vostro preparato.

Guarnite di frutta di stagione
e riempite di Seltz. Spruzza-
te con vino rosso e rhum.

Bitter Costumé (*Aperitivo*).

Versate in un calice aperitivo:
20% Costumé Canetta
20% Bitter Campari
60% Seltz fresco.
Servite.

Bobbo (*Classico*).

Versate in un ballon grande:
60% Birra Pilsen (chiara).
40% Gassosa.
Smuovete e servite.

Bomba bica (*Digestiva*).

Si versa in un calice grande:
10% Menta
3 spruzzi Fernet
1 cucchiaino Bicarbonato
Riempire di Acqua Minerale.
Servire mescolando bene.

Bomba brasiliana (*Dissetante*).

Si versa in un ballon:
10% Kirsch
30% Acqua di Cocco
60% Acqua naturale
1 cucchiaino zucchero
1 pezzetto di ghiaccio.
Mescolare bene e servirlo.

Bomba Ceresio (*Dissetante*).

Si versa in un ballon:
10% Anisette o Mistrà
20% Sciroppo lampone

70% Seltz
1 pezzetto di ghiaccio.
Servite.

Bomba Grassi (*Dissetante*).

Si versa in un ballon:
10% Arak di Batavia
30% Sciampagnino o Fresco
60% Seltz.
Servite con ghiaccio.

Bomba piperita (*Digestiva*).

Si versa in un ballon:
30% Menta verde
1 cucchiaino Magnesia effe-
vescente
Riempire d'Acqua Minerale,
Servire mescolando e berla
in effervescenza.

Bomba Romano (*Dissetante*).

Si versa in un ballon:
10% Rhum Jamaica
20% Sciroppo Orzata
70% Seltz
1 pezzetto di ghiaccio.
Servite.

Brace Sup (*Completamente fa-
sciato*).

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:
1 cucchiaino zucchero
3 spruzzi Orange bitter
3 spruzzi Succo limone
3 spruzzi Absinthe
1 uovo intero fresco
30% Cognac.
Il resto d'acqua minerale.

Sbattere bene e versare in calice grande. Servire.

Briand (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:
10% Crema di Cassis
40% Amer Picon
50% Seltz fresco.
Servite.

C

Calamite (*Dissetante*).

Versate in un ballon:
30% Acqua di tutto Cedro
2 spruzzi Angostura
70% Seltz freschissimo.
Servite con pagliette.

Campari china (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo
10% Elisir di China
40% Bitter Campari
50% Seltz fresco.
Servite con buccia limone.

Cedro cognac (*Dissetante*).

Versate in un piccolo ballon:
20% Cognac
20% Acqua di tutto cedro
1 pezzo di ghiaccio
60% Seltz
Servite.

Cedro fernet (*Digestivo*).

Versate in un piccolo ballon:
10% Fernet Branca
30% Acqua di tutto cedro
1 pezzo di ghiaccio

60% Seltz.
Servite.

Cedro Kirsch (*Calmante*).

Versate in un piccolo ballon:
10% Kirsch
30% Acqua di tutto cedro
1 pezzo di ghiaccio
60% Seltz.
Servite.

Cedro menta (*Dissetante*).

Versate in un piccolo ballon:
20% Menta verde
20% Acqua di tutto cedro
1 pezzo di ghiaccio
50% Seltz.
Servite.

Champagne Ohio (*Classico*).

Prendete 4 coppe da champagne:

Strofinare 4 quadretti di zucchero nella scorza di un limone da una sola parte. Collocate i quadretti uno per uno nel fondo del calice con la parte umettata in su. Spruzzate con 5 gocce di Angostura ogni quadretto. Poscia versate lo champagne in ogni coppa.

Servite frappé.

Il modo originale di servire l'Ohio champagne, sarebbe mettere l'una sull'altra le coppe. Poi versare lo champagne nella prima coppa di sopra; le altre coppe si empiono una ad una.

Chicago (*Dissetante*).

Versate in un ballon:

10% Granatina

30% Cognac

1 cucchiaino Angostura

60% Seltz

1 pezzo di ghiaccio.

Smuovere bene e servirlo con una fettina di limone e pagliette.

Cider cup (*Coppa di sidro*).

Versate in un ballon:

3 spruzzi Curaçao

3 Spruzzi Noyeau

10% Sciroppo bianco

40% Sidro

50% Champagne secco

Mescolate bene il tutto con

2 cucchiai ghiaccio neve.

Guarnite di frutta di stagione e servite con pagliette.

Claret cup (*Classico*).

Versate in un calice da Bordeaux:

Pezzetti di ghiaccio

1 cucchiaino zucchero

3 spruzzi Maraschino

2 spruzzi Curaçao bianco

10% Succo limone

80% Vino Château Margot

Mescolare bene e aggiungere:

1 fettina d'arancio.

Servite con pagliette.

Claret lemonade (*Cordial*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino zucchero

5% Succo limone

10% Acqua naturale

Agitare bene e versare in un calice da vino aggiungendo

80% Vino Claret.

Guarnite di frutta e servite senza mescolare il vino.

Cosmopolitan cup (*Cordial*).

Versate in un calice da vino:

Pezzi di ghiaccio

2 spruzzi Curaçao Orange

2 spruzzi Noyeau

30% Cognac vecchio

70% Vino Claret.

Guarnite con frutta e servite.

Cosmopolitan Delight (*Delizia cosmopolita*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Sciroppo Granatina

10% Succo limone

1 cucchiaino Curaçao

20% Rhum

20% Kirsch

Versare in un tumbler ed aggiungere:

50% Seltz

1 fettina d'arancio.

Servite con pagliette.

D

Dame blanche (*Dama bianca*)

Agitare nel shaker con ghiaccio:

10% Succo limone
10% Kirsch
10% Sciroppo d'orzata
30% Latte fresco e crudo.
Versate in un tumbler grande.
Riempite di Soda Water.
Servite con pagliette.

Dame Rose (*Dama rosa*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:

5% Sciroppo di rose o Granatina

10% Succo limone o Arancia
1 cucchiaino bianco d'uovo
10% Kirsch.
Versate in un tumbler grande e riempite di Soda Water, servite con ciliegia.

E

Excelsior (*Eccellente*).
Versate in un tumbler grande:
3 pezzetti di ghiaccio
1 cucchiaino zucchero
10% Succo d'arancio
20% Rhum
Riempire di seltz
Smuoverlo bene, guarnire con 2 fette d'arancia e servire con pagliette.

Eye Ball (*Palla dell'occhio*).
Versate in un calice colorato:
1 pezzo di ghiaccio
30% Whisky
70% seltz
Servite.

Eye opener (*Occhio aperto*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
1 bianco d'uovo
2 spruzzi Dry gin
10% Sciroppo bianco
30% Absinthe.
Versate in un calice da vino, aggiungete:
60% Seltz.
Guarnite di frutta e servite.

F

Fisherman's prayer (*Preghe-
ra del pescatore*).
Versate in un tumbler medio:
1 cucchiaino succo limone
10% Sciroppo di lampone
20% Rhum
1 pezzo di ghiaccio
70% Acqua naturale.
Guarnite con pezzi di frutta, spolverate con zucchero e servite con pagliette.

Florida (*Dissettante*).
Si versa in un ballon:
10% Succo limone
10% Succo d'arancia
10% Sciroppo Granatina
70% Seltz fresco.
Servite.

Francescano (*Calmanete*).
Versate in un piccolo cal
30% Genziana acquavite
1 cucchiaino zucchero
70% Seltz.
Servite con buccia limone.

G

Gendarme (*Cordial*).

Versate in un calice da vino:

10% Sciroppo lampone

90% Vino bianco secco

Servite frappé.

German silver (*Argento germanico*).

Versate in un cilindro in cristallo:

3/4 ghiaccio neve

1 spruzzo Succo limone

1 cucchiaino Sciroppo di mandorle

10% Curaçao bianco

80% Vino della Mosella spumante.

Smuovere, bene aggiungere una fetta di limone e servire con pagliette.

Golden kiss (*Bacio d'oro*).

Si versa in un ballon:

10% Kirsch

20% Sciroppo d'arancio

1 pezzo di ghiaccio

70% Seltz.

Servite con una fettina d'arancio.

Grassoide (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:

20% Vermouth bianco Cinzano

20% Bitter Campari

1 spruzzo Vaniglia

60% Seltz fresco.

Lo si serve con buccia limone.

H

Half and half (*Metà e metà*).

Versate in un cilindro grande:

50% Birra Pale Ale

50% Stout (Birrone).

Servite fresco.

High life (*Alta società*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino zucchero

2 spruzzi Succo limone

30% Cognac vecchio

Versate in un calice colorato e aggiungete:

70% Seltz fresco.

Servite.

Horse Guard's Bishop (*Cavallo della guardia del Vescovo*).

Versate in un tumbler con ghiaccio:

3 spruzzi Curaçao bianco

40% Rhum Jamaica

40% Champagne secco.

Mescolate bene e servite con buccia limone e pagliette.

Horse's neck (*Collo di Cavallo*).

Versate in un piccolo tumbler:

Scorza di limone lunga

3 pezzettini di ghiaccio

2 spruzzi Orange bitter

40% Whisky
60% Ginger Ale.
Servite con pagliette.

House long drink (*Bevanda lunga di casa*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino Sciroppo Ananas
20% Cognac

Agitare, versare in un calice grande. Aggiungere:

20% seltz
1 fetta limone.

Servite con pagliette.

I

Ice cream soda (*Gelato-crema-seltz*).

Versate in un tumbler grande:
1 cucchiaino abbondante di gelato panna

10% Granatina
1 spruzzo Kirsch
20% Crema di latte fresca
70% Seltz.

Servite con un cucchiaino lungo e pagliette.

Iced chocolate (*Cioccolata ghiacciata*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Noyeau
10% Cognac vecchio
3 spruzzi Sciroppo vaniglia
80% Cioccolata fredda.

Sbattere bene, versare in un piccolo calice e servire con pagliette.

Iced Coffee (*Caffè ghiacciato*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Noyeau
2 cucchiaini zucchero
20% Cognac vecchio
70% Caffè freddo.

Versate in un calice piccolo e servite con pagliette.

Iced Coffee Milk (*Caffè latte ghiacciato*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 spruzzi Noyeau
10% Cognac
80% Caffè e latte freddo.

Sbattete bene, versate in un piccolo calice e servite con pagliette.

Iced tea (*Té ghiacciato*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Noyeau
20% Rhum Jamaica
2 Cucchiaini zucchero
70% Té freddo.

Sbattete bene, versate in un piccolo calice e servite con una fettina d'arancia e pagliette.

L

Lait de poule (*Latte di gallina*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino zucchero.
1 tuorlo d'uovo
1 spruzzo Rhum
Sbattere bene poi:
Riempite di latte fresco.
Smuovere il tutto e versare in
un piccolo tumbler.
Servite con pagliette.

Latte petit duc (*Dissetante*).
Agitare fortemente nel shaker
con ghiaccio:
10% Sciroppo Granatina
1 spruzzo Kirsch
90% Latte freddo crudo.
Versate in un ballon e cospar-
gete con cacao. Servite con
pagliette.

Latte siberiano (*Dissetante*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
1 cucchiaino zucchero
10% Cognaco Kircho Wodka
80% Latte fresco.
Agitate fortemente, versate in
un ballon ed aggiungete:
10% Crema di latte montata.
Spolverate con cacao e ser-
vite con pagliette.

Lemon squashed (*Limone
spremuta*).
Si versa in un ballon:
30% Succo limone
1 cucchiaino zucchero
1 fettina di limone
70% Seltz fresco.
Servite.

Lombardia (*Dissetante*).
Versate in un ballon:
3 pezzi di ghiaccio
30% Mistrà
70% Acqua San Pellegrino.
Smuovere bene e servire.

Louis XV (*Rinfrescante*).
Lo si prepara come lo **Stupido**.

Luculliano citro (*Digestivo*).
Versate in un calice piccolo:
3 spruzzi Succo limone
30% Amaro Luculliano
70% Seltz.
Servite.

M

Magnolia (*Classico*).
Agitare nel shaker con ghiaccio:
10% Curaçao
1 cucchiaino zucchero
1 tuorlo d'uovo
20% Cognac
Sbattere bene, versare in un
tumbler grande e riempire
di Champagne secco.
Servite con pagliette.

Maiden's prayer (*Preghiera
di Zitella*).
Agitare nel shaker con ghiac-
cio:
Il succo di 1/2 limone
5% Curaçao
5% Menta bianca
10% Sciroppo d'Orzata
20% Rhum

Sbattere bene, versare in un piccolo tumbler e aggiungere:

60% Champagne secco.
Servite con pagliette.

Mailand Interlaken (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:
25% Bitter Denler
25% Bitter Campari
50% Seltz freschissimo.
Servite.

Mamie taylor (*Classico*).

Versate in un tumbler:
1 pezzetto di ghiaccio
20% Gin
1 fetta limone
80% Ginger Ale.
Smuovere e servire con pagliette.

Maréchal (*Classico*).

Versate in un tumbler medio:
1 pezzetto di ghiaccio
50% Birra
50% Champagne secco.
Servite spumante.

Menta fernet (*Digestivo*).

Versate in un piccolo ballon:
10% Fernet Branca
30% Menta verde
60% Seltz o Acqua naturale.
Servite.

Mercier (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:

20% Sciroppo fragole
20% Crema di Cassis
60% Seltz fresco.
Servite.

Michelin (*Classico*).

Versate in un tumbler grande:
1 cucchiaino abbondante di gelato di panna.
Riempite di caffè freddo
1 cucchiaino di Chantilly.
Servite con cucchiaino lungo e pagliette.

Milano Milano (*Classico, aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:
20% Bitter Campari
20% Rabarbaro Zucca
60% Seltz fresco.
Servite.

Milano Torino (*Classico, aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:
20% Bitter Campari
20% Vermouth rosso Cinzano
60% Seltz fresco (molta pressione).
Servite.

Milk and Seltz (*Latte e seltz*).

Versate in un tumbler:
60% Latte fresco
40% Seltz o Acqua minerale
Mescolate e servite fresco.

Montecatini (*Classico del luogo*).

Si versa in un calice aperitivo:
30% Ferro China Bisleri
70% Acqua Nocera Umbra.
Mescolare e servirla fresca.

Mother's milk (*Latte Madre*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
3 spruzzi Curaçao
2 spruzzi Noyeau .
1 cucchiaino Granatina
1 tuorlo d'uovo
Sbattere fortemente e aggiun-
gere:
10% Cognac
Riempire con latte fresco.
Smuovere il tutto e versare in
un tumbler medio. Cosparge-
re di moscata e servite con
pagliette.

N

Napoléon's nectar (*Classico*).

Versate in un calice grande:
1 pezzetto di ghiaccio
10% Sciroppo bianco
10% Succo limone
20% Gin
20% Whisky
40% Soda Water.
Smuovete bene e servite con
buccia limone e pagliette.

Nectar of the peril (*Il pericolo
del nettare*).

Versate in un tumbler:
1 cucchiaino miele fresco
1 cucchiaino acqua di Fiori
d'arancio

2 spruzzi succo limone
1 Bottiglietta limonata gassosa.
Smuovete bene e servite fresco.

O

Office seeker's consoler
(*Classico*).

Versate in un tumbler grande:
1 spruzzo Curaçao
1 pezzo di ghiaccio
30% Rye Whisky
70% Latte fresco crudo.
Servite con pagliette.

Omnibus (*Dissetante*).

Si versa in un ballon:
10% Kirsch
30% Sciroppo Granatina
60% Seltz fresco.
Servite con ghiaccio:

One step (*Uno scalino*).

Versate in un tumbler medio:
1 pezzetto di ghiaccio:
40% Vino rosso
60% Gassosa
1 fetta d'arancio.
Servite con pagliette.

Orange lemonade (*Dissetan-
te*).

Si versa in un ballon:
1 pezzo di ghiaccio
1 cucchiaino zucchero
10% Succo limone
30% Succo d'arancia
1 fettina d'arancia
60% Acqua naturale.
Servite.

Orange squashed (*Arancia spremuta*).

Si versa in un ballon:

30% Succo d'arancia

1 cucchiaino zucchero

1 fettina d'Arancia

70% Seltz fresco.

Servite.

Orgéat lemonade (*Dissetante*)

Si versa in un ballon:

10% Succo limone

30% Sciroppo d'orzata

1 pezzo di ghiaccio

60% Seltz.

Servite.

Oxycrat (*Classico*).

Versate in un calice grande:

1 cucchiaino zucchero

20% Aceto

80% Acqua naturale fresca.

Servite.

P

Papazian Drink (*Classico*).

Versate in un tumbler:

2 cucchiaini zucchero

Il succo di un limone

Riempire di Acqua minerale

Smuovere bene e aggiungere:

1 fetta di limone.

Servite con pagliette.

Papst (*Specialità tedesca*).

Lo si prepara come il **Bischof**.

Patagonia (*Dissetante*).

Versate in un ballon:

1 cucchiaino zucchero

1 pezzo di ghiaccio

20% Succo limone

10% Succo d'arancia

20% Cognac vecchio

50% Seltz.

Servite con pezzetti d'arancia e buccia limone.

Peg (*Caviglia*).

Versate in un tumbler:

30% Cognac vecchio

70% seltz fresco.

Servite.

Piazza (*Dissetante*).

Versate in un ballon:

$\frac{1}{4}$ Ghiaccio neve

1 cucchiaino zucchero

3 spruzzi Crema di Cacao

30% Scherry Vino

70% seltz.

Smuovere bene e servire con pagliette.

Pick me up (*Prendimi completamente*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

2 spruzzi Succo limone

5% Sciroppo Granatina

5% Kirsch.

Agitare bene e versare in un calice da vino. Riempire di: champagne secco, guarnire con una fettina d'arancia e servire.

Picondine (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:

10% Sciroppo Granatina
30% Amer Picón
60% Seltz fresco.
Servite.

Poincaré (*Classico*) (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:
10% Curaçao Orange
30% Amer Picon
60% Seltz fresco.
Servite.

Poor of champagne (*Champagne del povero*).

Versate in un tumbler:
1 cucchiaio zucchero
30% Cognac
70% Seltz fresco.
Smuovere bene e servire.

Q

Quick silver (*Argento vivo*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
1 cucchiaio sciroppo mandorla
Il succo di 1/2 limone
1 bianco d'uovo
10% Kirsch
Agitare fortemente
Versare in un cilindro medio,
aggiungendo
70% minerale.
Guarnite di fette di limone e
servite con pagliette.

R

Rabartina (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:

10% Sciroppo Granatina
40% Rabarbaro Rex
50% Seltz fresco.
Servite.

Rosy squash (*Spremuta ver-
miglia*).

Versate in un tumbler:
1 pezzetto di ghiaccio
Il succo di un limone
10% Sciroppo granatina
1 spruzzo Kirsch
Il resto di seltz.
Smuovere bene, guarnire con
una fetta d'arancia. Servire
con pagliette.

Royal smile (*Sorriso Reale*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:
Il succo di 1/2 limone
10% Sciroppo Granatina
1 bianco d'uovo
20% Cognac
Agitare fortemente, versare in
un cilindro di cristallo ed
aggiungere:
60% Seltz.
Cospargere di noce moscata
e servite con pagliette.

S

Shandy gaff (*L'uncino della
Capanna*).

Versate in un tumbler grande:
1 pezzo di ghiaccio
50% Pale Ale (Birra chiara)
50% Ginger Ale (Birra e Zen-
zero).
Servite.

Scherry Spider (*Ragno Xé-rès*).

Versate in un tumbler di cristallo:

1 pezzetto di ghiaccio

3 spruzzi Angostura

30% Scherry vino

1 fetta limone

60% Ginger Ale (Birra con Zenzero).

Smuovere bene e servire con pagliette.

Sidro Imperial (*Dissetante*).

Versate in un calice da vino:

10% Absinthe

40% Calvados

50% Sidro

2 pezzi di ghiaccio.

Smuovere bene e servite con pagliette.

Soyer au Champagne (*Classico*).

Versate in un tumbler grande:

2 pezzetti ghiaccio

10% Sciroppo Granatina

10% Cognac

80% Champagne secco.

Smuovere col cucchiaino.

Guarnire con fette d'arancia e limone, servire con pagliette.

Soyer au Cider (*Classico*).

Versate in un tumbler grande:

2 pezzetti di ghiaccio

10% Sciroppo Lampone

10% Cognac

80% Sidro.

Smuovere col cucchiaino.

Guarnite con fette di mele e servite con pagliette.

Soyer au Rhin Wein (*Classico*).

Versate in un tumbler grande:

2 pezzetti di ghiaccio

10% Sciroppo di Granatina

10% Cognac

80% Vino del Reno

1 spruzzo di Seltz.

Guarnite con fette d'arancia.

Servite con pagliette.

Soyer Cinzano (*Classico*).

Versate in un tumbler grande:

2 pezzetti di ghiaccio

10% Maraschino

10% Cognac

80% Gran spumante Cinzano.

Smuovere bene, guarnire con fette d'arancia e servire con pagliette.

Spruzzo (*Classico Aperitivo Lombardo*).

Versate in un calice aperitivo:

70% Vino bianco nostrano

30% Seltz freschissimo.

Servite.

Stupido (*Rinfrescante*).

Si versa in un ballòn:

1 buccia grande di limone.

Riempite di:

Acqua San Pellegrino fresca.

Servite.

Suissé (*Aperitivo*).

Si versa in un calice aperitivo:

10% Sciroppo di gomma

40% Absinthe

50% Acqua fresca a goccia a goccia.

Servite.

T

Tagli Limone, Vaniglia, Cioccolata, Arancio, Pesca, Fragola, Misto, ecc.

Lo si prepara come per il Taglio Lampone.

Taglio Lampone (*Classico Italiano*).

Versate in un calice grande:

1 cucchiaino gelato lampone

Riempite di Seltz.

Servite con pagliette.

Tè Delizia (*Dissetante*).

Agitare fortemente nel shaker con ghiaccio:

10% Sciroppo di vaniglia

1 cucchiaino zucchero

90% Tè freddo.

Sbattere bene e servire con pagliette.

The calming (*Il calmante*).

Versate in un piccolo tumbler:

2 pezzetti di ghiaccio

30% Elisir Camomilla

70% Seltz.

Servite.

Tip tap (*Colpo leggero di punta*).

Versate in un tumbler grande:

3 pezzetti ghiaccio

1 cucchiaino Succo limone

20% Cognac

1 fetta d'arancia

1 fetta di limone

1 fetta d'Ananas

70% Asti spumante Cinzano.

Smuovere col cucchiaino.

Guarnite di frutta di stagione

a pezzetti, servite con pagliette.

Tipsy eye (*Occhio brillo*).

Versate in un ballon:

5% Angostura

25% Sciroppo Granatina

1 pezzo di ghiaccio

70% Seltz.

Smuovere e servire con pagliette.

Tokaj (*Dissetante*).

Versate in un ballon:

10% Succo limone

20% Sciroppo Lampone

1 pezzo di ghiaccio

70% Seltz.

Smuovere e servire con pagliette.

W

Whisky flash (*Whisky al lampo*).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 spruzzo Succo limone
2 spruzzi Sciroppo d'Ananas
40% Rye Whisky
60% Acqua naturale.
Orlate un calice da vino con
succo limone e zucchero e
servite con pagliette.

White lion (*Leone bianco*).

Versate in un ballon:
Pezzi di ghiaccio
1 cucchiaino zucchero
2 spruzzi Succo limone
10% Sciroppo Lampone
10% Curaçao
20% Rhum Jamaica
60% Seltz
Mescolate e guarnite con Ana-
nas e fragole. Servite con
pagliette.

White raven (*Corvo bianco*).

Versate in un bicchiere ape-
ritivo:
3 spruzzi Angostura
40% Absinthe
60% Seltz fresco.
Servite.

Y

Yankée (*Nord americano*).

Versate in un tumbler:
2 pezzetti di ghiaccio
10% Cognac
20% Vermouth Torino
70% seltz
Servite.

Young fellow (*Compagno gio-
vane*).

Versate in un tumbler grande:
1 pezzetto di ghiaccio
10% Peach Brandy
80% Seltz.
Smuovere bene, guarnire con
2 fette d'arancia. Servite
con pagliette.

Z

Zigomar (*Classico*).

Versate in un tumbler:
1 pezzetto di ghiaccio
10% Granatina
10% Curaçao
20% Amer Picon
60% Seltz.
Smuovere bene e servire.

FLIPS

(Diversi americani drinks tra i più in voga)

Boston Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino zucchero

1 tuorlo d'uovo

Sbattere bene, poi riempire di: Rye Whisky.

Agitare bene e versare in un piccolo tumbler, cospargere con moscata e servire con pagliette.

Brandy Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo

1 cucchiaino zucchero

Sbattere bene poi:

1 spruzzo Curaçao

Riempire di Cognac.

Versare in un piccolo tumbler. Cospargere di moscata e servire con pagliette.

Cacao Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo

1 cucchiaino zucchero

Sbattere bene poi:

10% Crema di Cacao

70% Cioccolatta fredda

Agitare bene e versare in un piccolo tumbler, cospargere di moscata e servire con pagliette.

Champagne Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo

1 cucchiaino zucchero

Sbattere bene poi:

1 spruzzo Curaçao

1 spruzzo Orange bitter

Il succo di $\frac{1}{2}$ arancia

1 presa di Moscata

Riempire di Champagne.

Smuovere il tutto, versare in un calice grande e servire con pagliette.

Claret Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino zucchero
Sbattere bene poi:
2 spruzzi Curaçao
Riempire di vino rosso.
Agitare bene e versare in un
piccolo tumbler, cospargere
di Moscata e servire con
pagliette.

Claret Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino zucchero
Sbattere bene poi:
1 buccia limone
1 spruzzo Maraschino
Riempire di vino rosso Claret.
Agitare e versare in un calice
da Bordeaux, cospargere di
Moscata e servire con pa-
gliette.

Coffée Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo
2 cucchiaini zucchero
Sbattere bene poi:
1 spruzzo Noyeau
10% Rhum
Riempire di Caffè freddo.
Versate in un calice Mousse-
line e servite con pagliette.

Dewey Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino zucchero
Sbattere bene poi:
40% Maraschino
40% Oporto bianco.
Agitare e versate in un pic-
colo tumbler, cospargere di
Moscata e servite con pa-
gliette.

Dubonnet Flip.

Lo si prepara come il **Port Flip**, in cambio dell'Oporto Dubonnet.

Egg Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo
2 cucchiaini zucchero
Sbattere bene poi:
2 spruzzi Curaçao
40% Scherry vino
40% Cognac.
Agitare e versare in un piccolo
tumbler. Cospargere di Mo-
scata e servire con pagliette.

Flap Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 bianco d'uovo
10% Sciroppo di Gomma
20% Cognac.
Agitare fortemente e versare
in un piccolo calice. Servite
con pagliette.

Gin Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo
2 cucchiaini zucchero
Sbattere bene poi:
3 spruzzi Noyeau
Riempire di Dry Gin.
Agitare e versate in un piccolo tumbler. Cospargere di moscata e servire con pagliette.

Glasgow Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 uovo intero
1 cucchiaino zucchero.
Sbattere bene e riempire di Ginger Ale. Agitare e versare in un tumbler grande. Servire con pagliette.

Grassi's Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino zucchero
10% Cognac
3 spruzzi Curaçao
3 spruzzi Crema di Cacao
Riempire di vino santo.
Versate in un calice da Bordeaux. Cospargete di Cacao, e servite con pagliette.

Hollander Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino zucchero
Sbattere bene poi:

5% Pommeranzen bitter
5% Crema di Vaniglia
20% Cointreau
20% Cherry Brandy.

Agitare, versare in un calice grande. Riempire di champagne.

1 spruzzo vaniglia e servire con pagliette.

Juan Josè Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino zucchero
Sbattere bene poi:
10% Vaniglia
3 spruzzi Kirsch.
Riempite di caffè freddo.
Versate in un calice grande e servite con pagliette.

Lafayette Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino zucchero
Sbattere bene poi:
20% Rye Whisky
2 spruzzi Chartreuse verde
2 spruzzi Curaçao
Riempire di Crema di latte.
Versate in un piccolo tumbler coll'orlo zucherato e servite con pagliette.

Lemon Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 uovo intiero
2 cucchiari zucchero
Sbattere bene poi:
Il succo di 1 limone
2 spruzzi Curaçao
10% Cognac.
Agitare, versare in un piccolo
tumbler:
1 spruzzo di Seltz.
Smuovere, cospargere di Mo-
scata e servire con pagliette.

Madère Flip.

Lo si prepara come il **Port
Flip**.
In cambio dell'Oporto, Madère.

Malaga Flip.

Lo si prepara come il **Port
Flip**, in cambio dell'Oporto,
Malaga.

Malvasia Flip.

Lo si prepara come il **Port
Flip**, in cambio dell'Oporto
Malvasia.

Marsala Flip.

Lo si prepara come il **Port
Flip**, in cambio dell'Oporto
Marsala.

Orange Flip.

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:
1 uovo intiero
1 cucchiario zucchero
Sbattere bene poi:
3 spruzzi Curaçao

Il succo di un'arancia.
Agitare, versare in un piccolo
tumbler:
1 spruzzo Seltz.
Smuovere, cospargere di Mo-
scata e servite con pagliette.

Palmyra Flip.

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiario zucchero
10% Curaçao bianco
Riempire di vino bianco.
Versate in un calice da vino,
cospargete di cacao e servite
con pagliette.

Port Flip.

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiario zucchero
Sbattere bene poi:
3 spruzzi Curaçao
2 spruzzi Noyeau
Riempire con Oporto rosso.
Versate in un piccolo tumbler,
cospargete di Moscata e ser-
vite con pagliette.

Porter Flip.

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiario zucchero
Sbattere bene poi:
Riempire di Porter (Birra ne-
ra).

Versate in un calice grande, cospargete di Moscata e servite con pagliette.

Rhum Flip.

Come il **Port Flip**, invece dell'Oporto, Rhum.

Saint George's Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo

1 cucchiaino zucchero

Sbattere bene poi:

Il succo di un'arancia

30% Rhum Jamaica.

Versate in un tumbler medio, spruzzate con seltz e servite con pagliette.

Scherry Flip.

Lo si prepara come il **Port Flip**.

United Kingdom Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo

1 cucchiaino zucchero

Sbattere bene poi:

10% Curaçao Orange
3 spruzzi Crema di Cacao
Riempite di tè freddo.

Agitate e versate in un calice grande. Cospargete di Moscata e servite con pagliette.

Vermouth Flip.

Lo si prepara come il **Port Flip**, in cambio dell'Oporto, Vermouth Torino.

Wizard Flip.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo

1 cucchiaino zucchero

Sbattere bene poi:

10% Bénédictine

3 spruzzi Vaniglia

Riempite di Oporto bianco.

Versate in un calice Mousse-line colorato, cospargete di Moscata e servite con pagliette.

Whisky Flip.

Lo si prepara come il **Port Flip**, in cambio dell'Oporto, Whisky.

COBBLERS

Brandy Cobbler.

Mescolate in un tumbler:

- 1 cucchiaio zucchero
- 3 spruzzi Noyeau
- 3 spruzzi Curaçao
- 1 bicchiere da vermouth di Cognac vecchio
- 3 spruzzi Oporto rosso.

Versate il tutto in un piccolo ballon pieno di ghiaccio neve. Guarnite la corona del bicchiere con frutta a pezzi, e servite con cucchiaio e pagliette.

Californian Wine Cobbler.

Mescolate in un tumbler:

- 1 cucchiaio zucchero
- 3 spruzzi Curaçao
- Il succo di un limone
- 1 bicchiere da vermouth di Vino della California.

Il resto come per il Brandy Cobbler.

Champagne Cobbler.

Mescolate in un tumbler:

- 1 cucchiaio zucchero
- 4 spruzzi Seltz

1 bicchiere da vermouth di Champagne secco.

Versate nel ballon preparato ed aggiungete 2 spruzzi di Oporto rosso.

Il resto come per il « Brandy Cobbler ».

Cider Cobbler.

Mescolate in un tumbler:

- 1 cucchiaio zucchero
- 1 cucchiaio Maraschino
- 1 cucchiaio Cognac
- 1 cucchiaio Curaçao
- 1 bicchiere da vermouth di Sidro

1 spruzzo Seltz.

Smuovere bene ed il resto come per il « Brandy Cobbler ».

Claret Cobbler.

Mescolate in un tumbler:

- 1 cucchiaio zucchero
- 1 cucchiaino Curaçao
- 1 cucchiaino Succo limone
- 2 spruzzi Maraschino
- 1 bicchiere da vermouth di Bordeaux rosso.

Smuovere il tutto ed il resto come per il « Brandy Cobbler ».

Coffée Cobbler.

Mescolate in un tumbler:
1 cucchiaino zucchero
1 bicchiere da vermouth di Cognac.
Versate in un piccolo ballon pieno di ghiaccio neve e servite aggiungendo:
Caffè freddo.
Pagliette.

Gin Cobbler.

Lo si prepara come il « Brandy Cobbler », in cambio del Cognac, Gin.

Grassi's Cobbler.

Mescolate in un tumbler:
1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino Crema di Moca
1 cucchiaino Cognac
1 bicchiere da vermouth di Rhum Martinique.
Il resto come il « Brandy Cobbler ».

Kümmel Cobbler.

Lo si prepara come il « Brandy Cobbler », in cambio del Cognac, Kümmel.

Marsala Cobbler.

Lo si prepara come il « Brandy Cobbler », in cambio del Cognac, 1 cucchiaino di Rhum

e un bicchiere da vermouth di Marsala.

Montevideo Cobbler.

Mescolate in un tumbler:
1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino Curaçao
1 bicchiere da vermouth di Guindado (Cherry Brandy).
Il resto come il « Brandy Cobbler ».
Aggiungete qualche ciliegia candita.

Nettuno Cobbler.

Mescolate in un tumbler:
1 cucchiaino zucchero
Il succo di $\frac{1}{2}$ limone
1 cucchiaino Sciroppo Vaniglia
1 bicchiere da Vermouth di Gin
1 bicchiere da vermouth di seltz.
Smuovere bene ed il resto come per il « Brandy Cobbler ».

New York Cobbler.

Mescolate in un tumbler:
1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino Curaçao bianco
1 cucchiaino succo limone
1 bicchiere da vermouth di Rye Whisky.
Il resto come il « Brandy Cobbler ».

Of Thinker Cobbler.

Mescolate in un tumbler:
1 cucchiaino miele fresco

1 bicchiere da vermouth di
Cognac.

Il resto come il « Brandy Cob-
bler ».

Port Cobbler.

Lo si prepara come il « Brandy
Cobbler », in cambio del Co-
gnac, Oporto rosso.

Rhum Cobbler.

Mescolate in un tumbler:

1 cucchiaino Granatina

1 cucchiaino Curaçao

1 bicchiere da vermouth di
Rhum Jamaica.

Versate nel vostro ballon pre-
parato come per il « Brandy
Cobbler », aggiungete uno
spruzzo di Seltz.

San Vela Cobbler.

Mescolate in un tumbler:

1 cucchiaino zucchero

1 cucchiaino Curaçao Orange

1 cucchiaino Cognac vecchio

1 bicchiere da vermouth di
Dubonnet.

Il resto come per il « Brandy
Cobbler ».

Sauternes Cobbler.

Lo si prepara come il « Brandy
« Cobbler », in cambio del
Cognac, vino Haut Sauter-
ne.

Scherry Cobbler.

Mescolate in un tumbler:

2 cucchiaini zucchero

3 spruzzi Curaçao orange

1 bicchiere da vermouth di
Scherry vino.

Il resto come per il « Brandy
Cobbler ».

Whisky Cobbler.

Lo si prepara come il « Brandy
Cobbler », in cambio di Co-
gnac, Whisky.

CRUSTAS

Amour Crusta.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 2 spruzzi Peach bitter
- 1 cucchiaino Curaçao
- 1 cucchiaino Maraschino
- 2 spruzzi Succo limone
- 1 bicchiere da vermouth di Oporto o Marsala.

Versate nel calice preparatocome per il « Brandy Crusta ».

Brandy Crusta.

Si prende un limone sano, bello, della grandezza di un calice da vino.

Tagliate la scorza con riguardo di non romperla (forma spirale) quando avrete tagliato la stessa, collocatela nell'interno del calice, formando con essa un limone vuoto. Poscia tagliate una fetta di limone della stessa circonferenza dell'orlo del calice (groschezza $\frac{1}{2}$ centimetro). Prima di coprire il calice, versate nell'interno del limone quanto segue:

- 2 spruzzi Angostura e ghiaccio
 - 2 spruzzi Maraschino
 - 1 cucchiaino Succo limone
 - 1 bicchiere da vermouth di Cognac vecchio
 - 2 pezzetti di ghiaccio mescolati a parte in un tumbler.
- Smuovere bene con un cucchiaino e versare nel calice preparato. Coprire con la fetta la bocca del calice, far passare due pagliette e servire.

Per i **Gin, Whisky, Rhum, Arak, Crustas**, la preparazione è la stessa, in cambio del Cognac, Gin, Whisky, Rhum, o Arak.

Crown Crusta.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 2 spruzzi Essenza limone
- 1 bianco d'uovo
- 1 cucchiaino zucchero
- $\frac{1}{2}$ bicchiere da vermouth di Dry gin

½ bicchiere da vermouth di
succo limone.

Sbattere bene e versate nel
calice preparato come per il
« Brandy Crusta ».

Grassi's Crusta.

Agitare nel shaker con ghiac-
cio:

1 cucchiaino Absinthe

1 cucchiaino sciroppo Grana-
tina

1 cucchiaino miele

1 bicchiere da vermouth di
Jérèz de la Frontera.

Versate nel calice preparato
come per il « Brandy Cru-
sta ».

St. Croix Crusta.

Lo si prepara come il « Brandy
« Crusta », in cambio del
Cognac, Rhum St. Croix.

DAISY'S

Brandy Daisy.

Mescolare nel shaker con ghiaccio:

2 cucchiaini Sciroppo bianco

1 uovo intero

Riempire di cognac

Sbattere bene, versare in un calice da vino. Cospargere di Moscata e servire.

Gin Daisy.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

4 spruzzi Sciroppo bianco

3 spruzzi Maraschino

Il succo di $\frac{1}{2}$ limone

1 bicchiere da vermouth di gin.

Sbattere bene, versare in un piccolo calice da vino e riempire di acqua minerale. Servire.

Ginger Daisy.

Mescolare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino Sciroppo di gomma.

Il succo di $\frac{1}{2}$ limone.

1 bicchiere da vermouth di cognac.

Riempire di Ginger beer (birra e zenzero) smuovere bene, versare in un piccolo tumbler e servire con pagliette.

Grassi's Daisy.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino zucchero

1 cucchiaino Vaniglia

1 cucchiaino Succo limone

1 bicchiere da vermouth di Rhum Bacardi.

Sbattete e versate in un piccolo calice, riempite di seltz e servite con pagliette.

Come si vede non tutti i Barmen sono d'accordo nella preparazione della stessa bevanda. Io per non sbagliare seguo sempre la strada più vecchia, e servo ai miei clienti i miscugli secondo le ricette di Crosley, Barclay, Richmond, Reuss, Roice, Perrier, ecc. Per esempio, per i Crusta's seguo

le formule di Crosley e Roice. Oggi quelle formule sono scomparse.

Morning Daisy.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 4 spruzzi Succo limone
- 4 spruzzi Absinthe
- 1 cucchiaino zucchero
- 1 bicchiere da vermouth di Whisky.

Sbattere bene, versare in un piccolo calice e servire con buccia limone.

Saint Croix Daisy.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 1 spruzzo Sciroppo bianco
- 3 spruzzi Maraschino
- Il succo di $\frac{1}{2}$ limone
- 1 bicchiere da vermouth di Rhum St. Croix.

Sbattere bene e versare in un calice da vino. Riempite di acqua minerale. Servire.

Whisky Daisy.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 1 cucchiaino zucchero
- 3 spruzzi succo limone
- 4 spruzzi Sciroppo Lampone

Riempite di Whisky e seltz. Versate in un piccolo calice.

Whisky Daisy (secondo Bremer).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 1 cucchiaino zucchero
- 3 spruzzi Succo limone
- 1 spruzzo Succo Cedro
- 1 spruzzo Seltz
- 1 cucchiaino Chartreuse gialla
- 1 bicchiere da vermouth di Whisky.

Sbattere bene e versare in un piccolo calice a $\frac{3}{4}$ di ghiaccio neve. Guarnite di frutta di stagione e servite con pagliette.

Whisky Daisy (secondo Torelli).

Agitare nel shaker con ghiaccio:

- 1 cucchiaino zucchero in polvere
- 1 cucchiaino Sciroppo Lampone.
- 1 cucchiaino Succo limone
- 1 bicchiere da vermouth di Whisky.

Sbattere bene, versare in un piccolo tumbler e riempire di Seltz. Servite con pagliette.

FIX'S

Brandy Fix.

Versate in un tumbler grande:

Pezzettini di ghiaccio

3 spruzzi Curaçao

3 spruzzi Succo limone

1 cucchiaino Sciroppo d'Ananas

1 bicchiere da vermouth di

Cognac vecchio.

Sbattere bene e riempire di

Seltz e qualche pezzetto

di frutta di stagione. Ser-

vite con pagliette.

Gin Fix.

Lo si prepara come il « Brandy

Fix », in cambio del Cognac,

Gin.

Grassi's Fix

Versate in un tumbler grande:

1 cucchiaino miele

1 cucchiaino Succo limone

1 bicchiere da vermouth di

Cognac.

Pezzettini di ghiaccio

1 bicchiere da vermouth di

Seltz.

Guarnite di frutta e servite

con pagliette.

Saint Croix Fix.

Versate in un tumbler grande:

1 cucchiaino zucchero

1 cucchiaino sciroppo d'Ananas

4 spruzzi Succo limone

1/2 bicchiere da vermouth di

Rhum St. Croix.

Pezzettini di ghiaccio e frutta.

Smuovere bene e servire con

pagliette.

FIZZE

Cream Fizz.

Lo si prepara come il « Gin Fizz », bisogna soltanto aggiungere 1 cucchiaino di crema di latte prima di versare il Seltz.

Gin Fizz.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 bianco d'uovo

1 cucchiaino zucchero.

Poi aggiungere:

1 cucchiaino Succo limone

1 bicchiere da vermouth di Dry Gin.

Alcuni pezzetti di ghiaccio.

Agitare fortissimo, versare in ballon grande e riempire di Seltz freschissimo. La schiuma deve sorpassare l'orlo del ballon. Servite con una fetta di limone e pagliette.

Pel Brandy Fizz, Whisky Fizz, Rhum Fizz, Kirsch Fizz, seguite la formula del « Gin Fizz », in cambio del Gin quello che desiderate.

Golden Fizz.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo

1 cucchiaino abbondante di zucchero.

Poi aggiungere:

1 cucchiaino Succo d'arancia

1 bicchiere da vermouth di Dry Gin

Alcuni pezzetti di ghiaccio.

Agitate bene versate in un grande ballon, riempite di seltz fresco. Servite con una fetta di arancia e pagliette.

Grand Royal Fizz.

Agitate nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino bianco d'uovo

1 cucchiaino zucchero

Poi aggiungere:

1 cucchiaino Succo limone

1 spruzzo Maraschino

1 spruzzo Parfait Amour

Pezzettini di ghiaccio

1 bicchiere da vermouth di Dry Gin.

Agitate bene, versate in un grande ballon, e riempite di

seltz fresco. Servite con pagliette.

Imperial Fizz.

Lo si prepara come il « Grand Royal Fizz », invece del seltz lo servite con champagne secco.

Morning Glory Fizz.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 bianco d'uovo
1 cucchiaino zucchero.

Poi aggiungere:

1 cucchiaino Succo limone
3 spruzzi Succo di Cedro
4 spruzzi Absinthe
1 bicchiere da vermouth di Whisky. Pezzetti di ghiaccio.

Agitate bene, versate in un grande ballon e riempite di seltz o acqua minerale.

Servite con pagliette.

Silver Fizz.

Lo si prepara identico come il Gin Fizz.

Sitting Bull Fizz.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 bianco d'uovo
1 cucchiaino zucchero

Poi aggiungere:

Il succo di 1 limone

1 cucchiaino Rhum

3/4 bicchiere da vermouth di Whisky

Pezzetti di ghiaccio. Versate in un grande ballon e riempite di seltz.

Servite con pagliette.

Violet Fizz.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 bianco d'uovo

1 cucchiaino zucchero

Poi aggiungere:

Il succo di 1/2 limone

1 cucchiaino gin

1 cucchiaino Sciroppo Lampone

1 cucchiaino crema di latte

Versate in un grande ballon

a 3/4 ghiaccio a pezzetti il

vostro preparato, riempite

di seltz.

Servite con pagliette.

JULEPS

Brandy Julep.

Scegliete 5 foglie di menta fresca, trituratele e aggiungete nel shaker assieme a questo:

1 cucchiaino zucchero

50% Cognac, mescolate bene poi:

Pezzettini di ghiaccio

20% Acqua

20% Chartreuse verde.

Sbattere bene il tutto, versare in un calice colorato piccolo, filtrando.

Guarnite con pezzetti di frutta di stagione 1 foglia di menta fresca.

1 spruzzo Succo limone

1 spruzzo Cognac.

Servite con pagliette.

Erdbeer Julep (*Specialità tedesca*).

Versate in un calice da vino:

1 bicchiere da vermouth di Crema fragole

1 spruzzo Succo limone.

Riempite il calice di ghiaccio neve, guarnite con fragole fresche e servite con pagliette.

Francy Julep.

Versate in un calice piccolo:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio neve

1 cucchiaino Sciroppo bianco

1 bicchiere da vermouth di Gin

1 spruzzo Noyeau

Guarnite di foglie di menta fresca e frutta di stagione.

Servite con pagliette.

Gin Julep.

Lo si prepara come il « Brandy Julep », al posto del Cognac, mettere Gin.

Jersey's Lily Julep.

Versate in un calice piccolo:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio neve

1 cucchiaino zucchero

1 bicchiere da vermouth di Cognac

Riempite di Champagne secco

Guarnite di foglie di Jazmin e fiori d'arancio, cospargete di zucchero e servite con pagliette.

Mint Julep.

Come il « Brandy Julep »,

al posto dello spruzzo di Cognac, mettere Rhum.

Perfection Julep.

Agitare nel shaker con ghiaccio:

1 Cucchiaino Sciroppo d'Ananas

1 bicchiere da vermouth di Perfection Whisky

4 foglie di menta fresca spremute

1 cucchiaino Rhum

1 cucchiaino Maraschino

Agitare bene, versate filtrando il vostro preparato in un tumbler medio, guarnite con fette d'ananas e frutta di stagione a pezzetti. Aggiungere una fetta d'arancia traforata di foglie di menta, cospargete di zucchero sopra e servite con pagliette.

Pineapple Julep.

Preparate nel shaker:

4 foglie di menta piperita fresca

1 cucchiaino Succo d'arancia

1 cucchiaino Sciroppo Lampone

1 cucchiaino Gin

1 cucchiaino Crema d'Ananas

Versate filtrando in un calice

colorato piccolo con pezzetti di ghiaccio. Guarnite con frutta e foglie di menta
2 spruzzi succo limone, e servite con pagliette.

Saint Thomas Julep.

Versate in un piccolo calice:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio in pezzetti

1 bicchiere da vermouth di Madera

1 cucchiaino di Cognac

1 cucchiaino abbondante di zucchero

Riempite con acqua di melone.

Guarnite di foglie di menta.

Cospargete di zucchero sopra e servite con pagliette.

Whisky Julep.

Preparate nel shaker con ghiaccio:

4 foglie di menta piperita

1 cucchiaino zucchero

1 bicchiere da vermouth di Whisky

Sbattete bene e versate in un tumbler piccolo, guarnite di frutta di stagione, cospargete di zucchero, spruzzate di rhum e servite con pagliette.

SCAFFAS

Bourbon Scaffa.

Versate in un piccolo calice a flûte ghiaccio a pezzettini e senza mescolare:

50% Crema di Mandarine

50% Bourbon Whisky

3 gocce Angostura.

Servite con pagliette corte.

Brandy Scaffa.

Versate in un piccolo calice a flûte con ghiaccio a pezzettini e senza mescolare:

50% Maraschino Drioli

50% Cognac vecchio

3 gocce Angostura.

Servite con pagliette corte.

Golden Lion Scaffa.

Versate in un calice piccolo a flûte:

Ghiaccio a pezzettini

Poi senza mescolare

50% Chartreuse gialla

50% Wodka

2 gocce Angostura.

Servite con pagliette corte.

Old Woman's Scaffa.

Versate in un piccolo calice a flûte con ghiaccio a pezzettini e senza mescolare:

50% Gold Wasser

50% Cognac

5 gocce Angostura.

Servite con pagliette corte.

Young Ladies' Scaffa.

Versate in un piccolo calice a flûte con ghiaccio a pezzetti e senza mescolare:

50% Chartreuse Gialla

50% Cognac

3 gocce Angostura.

Servite con pagliette corte.

SLINGS

Bourbon Gold Sling.

Versate in un tumbler medio:
Pezzetti di ghiaccio
1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino zucchero
30% Bourbon Whisky
Riempite d'acqua e servite con
Moscata e pagliette.

Brandy Sling.

Versate in un tumbler medio:
1 cucchiaino zucchero
1 bicchiere da vermouth di
Cognac
5 pezzetti di ghiaccio
Riempire di seltz
Cospargere di Moscata, e ser-
vire con buccia limone e
pagliette.

Brandy Sling Baltimore.

Versate in un tumbler medio:
Pezzetti di ghiaccio
1 cucchiaino zucchero
Il succo di un limone
1 bicchiere da vermouth di
Cognac.
Riempite d'acqua e servite
con Moscata e pagliette.

Gin Sling.

Versate in un tumbler medio:

Pezzetti di ghiaccio

1 cucchiaino abbondante di zuc-
chero

Il succo di 1 limone

1 bicchiere da vermouth di
Dry Gin.

Riempite d'acqua e servite con
Moscata e pagliette.

Grassi's Sling.

Versate in un tumbler medio:
Pezzetti di ghiaccio
1 cucchiaino zucchero
Il succo di 1/2 limone
1 bicchiere da vermouth di
Caloric Punch.
Riempite d'acqua e servite con
Moscata e pagliette.

Mothers Milk Sling.

Versate in un tumbler medio:
30% Whisky
Pezzetti di ghiaccio
70% Latte fresco.
Smuovere e servite con pa-
gliette.

Whisky Sling.

Lo si prepara come il Bran-
dy Sling, al posto del Co-
gnac mettere Whisky Rye.

SMASHES

Brandy Smash.

Versate nel shaker quanto segue:

3 spruzzi di Seltz
1 cucchiaino zucchero.

Scioglierli bene poi aggiungere:

4 foglie di menta fresca tritate
1 bicchiere abbondante da vermouth di Cognac vecchio

Sbattere bene, filtrare e versare in un calice da vino. Guarnite di pezzetti di frutta e foglie di menta, e servite con pagliette.

Fancy Scotch Smash.

Versate nel shaker con ghiaccio:

4 foglie di menta fresca tritate
1 cucchiaino zucchero

Sciogliere bene con spruzzi di Seltz.

Aggiungere:

2 spruzzi Noyau
Riempire di Whisky.

Versate in un piccolo calice da vino filtrando. Guarnite di frutta a pezzetti e servite con pagliette.

Gin Smash.

Versate in un calice da vino:
Piccoli pezzettini di ghiaccio
1 cucchiaino Sciroppo bianco
1 bicchiere da vermouth di Gin

Smuovere, guarnire di pezzetti di frutta fresca e servire con pagliette.

Grassi's Smash.

Versate in un piccolo calice:
Pezzettini di ghiaccio
1 cucchiaino Sciroppo bianco
1 cucchiaino Essenza di menta
3 spruzzi Curaçao bianco
1 bicchiere da vermouth di Arak

Smuovere bene, guarnire di frutta e servire con pagliette

Medford Rhum Smash.

Versate in un piccolo calice da vino:

Pezzettini di ghiaccio
1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino d'acqua, sciogliere bene poi:
2 spruzzi Essenza di menta naturale

1 bicchiere da vermouth di
Meldford Rhum
Smuovere il tutto e guarnire di
frutta in pezzettini.
Servite con pagliette.

Rye Smash.

Versate in un piccolo calice
da vino:
Pezzettini di ghiaccio
1 cucchiaino Sciroppo bianco
Riempite di Rye Whisky

Spruzzi di Succo di limone.
Servite con pagliette.

Whisky Smash (*New Style*).

Versare in un piccolo calice:
1 cucchiaino Sciroppo bianco
1 cucchiaino Essenza di menta
1 bicchiere da vermouth di
American Whisky. Pezzetti-
ni di ghiaccio. Smuovere be-
ne, guarnire con frutta di sta-
gione e servire con pagliette.

COOLERÉS

Brass Cooler.

Versare in un grande ballón:
1 pezzetto di ghiaccio
1 cucchiaino Sciroppo d'Ananas
Il succo di $\frac{1}{2}$ limone.
Riempire di Ginger Ale, smuovere bene e servire con pagliette.

Brunswick Cooler.

Versare in un tumbler medio:
Ghiaccio a pezzetti
Il succo di 1 limone
1 cucchiaino zucchero
Riempire con Ginger Ale.
Smuovere, guarnire di frutta e servire con pagliette.

Ransom Cooler.

Versare in un tumbler medio con pezzetti di ghiaccio:
3 spruzzi Curaçao Orange
2 spruzzi Noyau
1 cucchiaino Kirsch
1 cucchiaino Granatina

3 spruzzi Angostura
Riempire di Seltz.
Smuovere bene e servire con pagliette.

Rocky Mountain Cooler.

Versate nel shaker:
1 uovo fresco
1 cucchiaino zucchero
Sbattere bene. Poi:
3 pezzetti di ghiaccio
Il succo di 1 limone.
Riempire di Sidro, sbattere bene. Versare in un tumbler medio, cospargere di Moscata e servire con pagliette.

Saratoga Cooler.

Versare in un tumbler grande:
Pezzetti di ghiaccio
1 cucchiaino zucchero
Il succo di $\frac{1}{2}$ limone.
Riempire con Ginger Ale, smuovere bene, e servire con buccia limone e pagliette.

BOWLÉS

Bismarck Bowle (4 persone).

Versate nel bacino quanto segue:

5 cucchiaini zucchero in polvere

Il succo di 2 limoni

1 bicchiere da vermouth di Rhum

1 bicchiere da vino d'acqua minerale.

Rimestare a più riprese per tre o quattro ore. Poi al meno $\frac{1}{2}$ ora prima di servire aggiungere ghiaccio a volontà e una bottiglia di champagne secco. Servire in coppe senza frutta.

Champagne Bowle (Ricetta per 6 persone).

Si prende un bacino in cristallo o vetro, si versa nell'interno:

5 cucchiaini zucchero in polvere

1 bottiglia Champagne secco

2 cucchiaini Kirsch

2 cucchiaini Maraschino

1 cucchiaino Curaçao Orange

Pezzi di ghiaccio a piacere

1 Sifone di Seltz

Frutta tagliata a fette a piacere.

Lasciare macerare per mezz'ora smuovere col mestolo a più riprese. Servire in coppe: liquido e frutta.

Per le altre **Bowle's**, per esempio Rhin Wein, Cider, Bourgogne, ecc., si preparano come per lo Champagne Bowle, al posto dello champagne quello che desiderate.

Ford Bowle (4 persone).

Versare nel bacino quanto segue:

5 cucchiaini zucchero in polvere

1 bicchiere da vermouth di Arak

1 bicchiere da vermouth di Rhum

2 cucchiaini Succo limone

1 bottiglia Champagne secco

1 petalo di 4 rose (colore vario)

1 Sifone di Seltz.

Rimestare bene col mestolo e servire in coppe.

Jasmin Bowle.

Lo si prepara come il « Ford Bowle ». Al posto dei petali di rose, mettere petali di gelsomino.

Lily of the Valley Bowle.

Lo si prepara come il « Ford Bowle ». Al posto dei pe-

tali di rosa mettere petali di mughetto.

Violet's Bowle.

Lo si prepara come il « Ford Bowle ». Al posto dei petali di rosa, mettere petali o violette intiere senza gambo.

SANGARÉES

Ale Sangarée.

Versare in un grande tumbler:

1 cucchiaino zucchero

½ bicchiere da vermouth d'acqua

1 pezzetto di ghiaccio

Riempire di birra chiara.

Mescolare bene e servire.

Americán Sangarée.

Versare in un piccolo tumbler:

1 cucchiaino zucchero

1 bicchiere da vermouth di vino Madera

Riempire d'acqua fresca.

Rimestare bene, cospargere di Moscata e servire.

Boston Sangarée.

Versare in un piccolo tumbler:

Pezzetti di ghiaccio

50% Sidro

50% Champagne secco.

Servire.

Port Sangarée.

Versare in calice da vino:

Pezzetti di ghiaccio

3 spruzzi Curaçao Orange

1 cucchiaino zucchero

1 bicchiere da vermouth di Oporto rosso

½ bicchiere da vermouth d'acqua.

Rimestare bene, cospargere di Moscata e servire con pagliette.

Per i **Sherry, Claret, Marsala**, ecc., si prepara come il « **Port Sangarée** ». Al posto dell'Oporto quello che si desidera.

Porter Sangarée.

Versare in un tumbler grande:

1 cucchiaino zucchero

Un poco d'acqua (Sciogliere)

Pezzetti di ghiaccio

Riempire con Stout Ale (Birra Oscura).

Cospargere di Moscata e servire.

Sangarée Original.

Versare in un grande tumbler:

1 cucchiaino zucchero

1 cucchiaino Succo limone

40% Madera vino

50% Acqua freschissima.

Servire.

SOUR'S

Champagne Sour.

Versare in calice da vino:

Pezzetti di ghiaccio

1 cucchiaino zucchero

1 cucchiaino Succo limone

Riempire di Champagne.

Rimestare bene, guarnire di frutta a pezzetti e servire con pagliette.

Per i **Cider, Graves, Sour's**, ecc., preparare come il « Champagne Sour ». Al posto dello Champagne mettere quello che desiderate.

Sour a la Créole.

Versare in calice da vino:

1 cucchiaino ghiaccio neve

Il succo di 1 limone

1 cucchiaino Sciroppo bianco

2 cucchiaini Rhum Jamaica

1 cucchiaino Gelato di panna.

Rimestare bene e guarnire di

frutta a pezzetti. Servire con pagliette.

Sour a la Guillaume.

Versare in calice da vino:

1 cucchiaino ghiaccio neve

Il succo di $\frac{1}{2}$ limone

4 spruzzi Sciroppo di gomma

1 bicchiere da vermouth di Rye Whisky

1 cucchiaino Crema di latte.

Mescolare bene e servire con pagliette.

The delicious Sour.

Versare in un calice da vino:

1 cucchiaino ghiaccio neve

Il succo di $\frac{1}{2}$ limone

1 cucchiaino zucchero

1 cucchiaino acqua (Sciogliere)

Riempire di Sidro

4 spruzzi Apricot Brandy.

Rimestare e servire con pagliette.

“ SPLIT'S „

Brandy Split.

Servire al cliente:

Un tumbler medio

1 bottiglia Cognac (Richiesto)

1 piattino ghiaccio a pezzetti

1 bottiglietta acqua di seltz

Il cliente si servirà da sè.

Per i Whisky's ecc. si farà come per il « Brandy Split ». Al posto del Cognac, Whisky o il liquore richiesto.

CONLLI'S

John Collin (*Original*).

Versare in un grande ballon:
3 pezzetti di ghiaccio
il succo di un limone
1 cucchiaino zucchero
1 bicchiere da vermouth di
Dry Gin
Riempire con Seltz.
Una fetta di limone, e servite
con pagliette.

M. R. G. S. Collin (*Membro Reale Soc. Geogr.*).

Versare in un grande bal-
lon:
3 pezzetti di ghiaccio
1 cucchiaino Succo d'arancio
1 cucchiaino Sciroppo d'orzata
1 bicchiere da vermouth di
Dry gin
Riempire di Seltz.
Rimestare bene e servire con
pagliette.

Saint James Collin.

Versare in un grande ballon:
1 cucchiaino Sciroppo bianco
3 pezzetti di ghiaccio
1 cucchiaino Succo limone
1 bicchiere da vermouth di
Rhum St. James
Riempire di Seltz. Una fetta
di limone.
Mescolare e servire con pa-
gliette.

Tom Collin.

Versare in un grande ballon:
3 pezzetti di ghiaccio
1 cucchiaino Succo limone
1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino di latte
1 bicchiere da vermouth di
Gin
Riempire con Seltz. Una fetta
di limone.
Servite con pagliette.

POUSSÉS CAFÉ'S

Faivres Pousse Café.

Versate in piccolo calice a catino senza mescolare:

- 30% Bénédictine
 - 30% Curaçao bianco
 - 40% Kirsch
 - 2 spruzzi Angostura.
- Servite con pagliette corte.

French Pousse Café.

Versate in piccolo calice a catino e senza mescolare:

- 25% Sciroppo Lampone
 - 25% Maraschino
 - 25% Chartreuse gialla
 - 25% Cognac fino.
- Servite con piccola paglietta.

Hollander Pousse Café.

Versate in piccolo calice a catino senza mescolare:

- 25% Maraschino
 - 25% Cherry Brandy
 - 25% Kümmel
 - 25% Menta.
- Servite con pagliette corte.

Pariser Pousse Café.

Versate in piccolo calice a catino senza mescolare:

- 30% Chartreuse gialla
- 30% Curaçao rosso
- 40% Kirsch.

Servite con pagliette corte.

Pousse Café à la Yankée.

Versate in bicchiere da vermouth senza mescolare:

- 10% Sciroppo fragole
 - 10% Maraschino
 - 20% Crema Vaniglia verde
 - 20% Curaçao rosso
 - 20% Chartreuse gialla
 - 20% Cognac fino.
- Servite con pagliette corte.

Pousse l'amour.

Versate in bicchiere da vermouth senza mescolare:

- 1 tuorlo d'uovo
 - 30% Maraschino
 - 30% Crema di Cacao
 - 40% Cognac fino.
- Servite. Lo si beve d'un sorso.

Pousse l'amour parisienne.

Versate in piccolo calice a catino senza mescolare:

- 1 tuorlo d'uovo
- 25% Maraschino

25% Curaçao rosso
25% Noyeau
25% Cognac fino.
Servite. Lo si beve d'un sorso.

Royal Pousse Café.

Versate in piccolo calice a catino senza mescolare:

1 cucchiaino sciroppo lampone

25% Maraschino
25% Curaçao rosso
25% Chartreuse gialla
25% Cognac fino.
Servite con pagliette corte.

Scotch Pousse Café.

Versate in piccolo calice a catino senza mescolare:

25% Chartreuse verde
25% Curaçao rosso
25% Kirsch
25% Cognac.
Servite con piccola paglietta.

The World's Pousse Café.

Versate in piccolo calice a catino senza mescolare:

25% Bénédictine
25% Crema di rose
25% Maraschino
25% Cognac fino
1 spruzzo Angostura.
Servite con pagliette corte.

NOG'S

Baltimore Egg Nog.

Versare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino zucchero

1 tuorlo d'uovo (sbattere bene)

Un pizzico di spezie

1 cucchiaino Cognac

1 cucchiaino Rhum

1 cucchiaino Madera, vino

Riempire di latte fresco.

Versare in calice da Bordeaux, cospargere di moscata e servire con pagliette.

Egg Nog.

Versate nel shaker con ghiaccio:

3 spruzzi Curacao bianco

3 spruzzi Noyeau

1 cucchiaino zucchero

1 tuorlo d'uovo (sbattere bene)

1 cucchiaino Cognac

Riempire di latte fresco.

Rimestare bene e versare in calice da Bordeaux, cospargere di moscata e servire con pagliette.

General Harrison's Egg Nog.

Versate nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino zucchero

1 uovo fresco (sbattere bene)

1 bicchiere da vermouth di Sidro

Riempite di latte fresco.

Versate in calice da vino, cospargete di moscata e servite con pagliette.

Scherry Wine Egg Nog.

Versate nel shaker con ghiaccio:

1 uovo fresco

1 cucchiaino zucchero (sbattere bene)

1 cucchiaino Cognac

1 bicchiere da vermouth di Scherry vino

Versare in calice da vino, cospargere di moscata e riempire di latte fresco. Servite con pagliette.

BUTTERFLYS

Caról Butterfly.

Versate in piccolo calice flûte
senza mescolare:

1 pezzetto ghiaccio

20% Granatina

80% Gin

Servite con pagliette corte.

Gold of Butterfly.

Versate in piccolo calice flûte
senza mescolare:

20% Crema di vaniglia bianca

80% Gold Wasser (Agitata)

Servite con pagliette corte.

Congo of Butterfly.

Versate in piccolo calice flûte
senza mescolare:

1 pezzetto di ghiaccio

20% Chartreuse verde

80% Gin

Servite con pagliette corte.

The Night of Butterfly.

Versate in piccolo calice flûte
senza mescolare:

20% Maraschino

1 pezzetto di ghiaccio

80% Cognac fino

Servite con pagliette corte.

COLD PUNCH'S

(*Ponce freddi*)

Bombay Punch.

Versate nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino zucchero
3 spruzzi Maraschino
2 spruzzi Cognac fino
1 cucchiaino Succo limone
Riempire con Scherry vino.
Sbattere bene e servire in calice colorato piccolo.

Brandy Punch.

Versare in un tumbler piccolo:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio neve
2 spruzzi Angostura
2 spruzzi Curaçao Orange
2 spruzzi Noyeau
1 cucchiaino Sciroppo bianco
1 bicchiere da vermouth di Cognac.

Smuovere, guarnire di frutta a pezzetti, spruzzare con Rhum e servire con pagliette.

Chocolate Punch.

Lo si prepara come il « Coffée

Punch ». Al posto del caffè, mettere cioccolata.

Coffée Punch.

Versate in un tumbler piccolo:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio neve
2 spruzzi Curaçao Orange
2 spruzzi Noyeau
1 bicchiere da vermouth di Cognac
1 cucchiaino zucchero (abbondante).

Riempire con caffè freddo.
Smuovere bene, servire con pagliette.

Curaçao Punch.

Versate in un tumbler piccolo:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio neve
1 cucchiaino abbondante di zucchero
1 cucchiaino Succo limone
1 cucchiaino Rhum Jamaica
1 bicchiere da vermouth di Curaçao bianco.

Smuovere, guarnire di frutta,

fetta di arancio e servire con pagliette.

Gilmore Punch.

Versare in un ballon medio:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio neve

Il succo di un limone

1 cucchiaino zucchero

1 pezzo di mela

1 spruzzo Maraschino

1 spruzzo Curaçao Orange

1 spruzzo Chartreuse verde

1 spruzzo Bénédictine

1 cucchiaino Whisky.

Rimestare bene, poi aggiungere un cucchiaino gelato di panna. Servire con cucchiaino e pagliette.

Gin Punch.

Versate in un tumbler piccolo:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio neve

1 cucchiaino Sciroppo Lampone

2 spruzzi Noyeau

1 cucchiaino abbondante di zucchero

1 cucchiaino d'acqua

1 bicchiere da vermouth di Dry gin.

Smuovere, guarnire d'arancio, e ananas.

Servire con pagliette.

Grassi's Punch.

Versate in un ballon medio:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio neve

1 cucchiaino zucchero

2 cucchiaini Cederlund's Punch.

Riempire di champagne secco, spruzzare con succo limone.

Rimestare, guarnire con frutta a pezzetti e servire con pagliette.

Mazagran Punch.

Versare in un ballon medio:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio a pezzettini

1 cucchiaino zucchero

1 cucchiaino Succo limone

1 cucchiaino di Kirsch

1 cucchiaino di Rhum

1 fetta di limone

Riempire di caffè freddo.

Rimestare e servire con pagliette.

Milk Punch.

Versare nel shaker con ghiaccio:

1 tuorlo d'uovo

1 cucchiaino Granatina

2 cucchiaini di Rhum

3 cucchiaini Cognac

Riempire di latte fresco.

Sbattere fortemente, versare in ballon medio, cospargere di Moscata e servire con pagliette.

Minnesota Punch.

Versate in un grande ballon:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio neve

1 cucchiaino abbondante di zucchero, scioglierlo con un poco d'acqua,

2 spruzzi Succo limone

1 cucchiaino di Whisky

1 cucchiaino di Rhum

1 bicchiere da vermouth di
Cognac vecchio.

Mescolate, guarnite con una
fetta d'arancio

1 fetta d'ananas.

Servite con pagliette.

Mississippi Punch.

Versare nel shaker con ghiaccio:

1 cucchiaino zucchero

1 cucchiaino Succo limone

1/2 bicchiere da vermouth di
Rhum

1/2 bicchiere da vermouth di
Cognac

1 bicchiere da vermouth di
Bourbon Whisky.

Sbattere bene, versare in un
tumbler medio con ghiac-
cio neve a $\frac{3}{4}$, guarnire di
frutta di stagione a pezzetti
e servire con pagliette.

New Orleans Punch.

Versare in un ballon medio:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio neve

Il succo di $\frac{1}{2}$ limone

1 cucchiaino zucchero

2 cucchiaini Rhum Jamaica

1 bicchiere da vermouth di
Vino Bordeaux.

1 cucchiaino Cognac.

Rimestare bene, aggiungere
1 cucchiaino gelato di panna,
guarnire di pezzetti di frutta.

Servire con cucchiaino e pa-
gliette.

Orgat Punch.

Versare in un tumbler piccolo:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio neve

3 spruzzi Noyeau

2 cucchiaini Cognac fino

1 cucchiaino latte fresco

2 cucchiaini d'acqua

1 bicchiere da vermouth d'Or-
zata

1 spruzzo Succo limone.

Rimestare bene, guarnire di
pezzetti di frutta, una fetta
limone e finire spruzzando
con Oporto rosso. Servite
con pagliette.

Philadelphia Boating Punch

Versate in un tumbler medio:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio neve

1 cucchiaino Succo limone

1 bicchiere da vermouth di
Cognac

1 bicchiere da vermouth di
Rhum

Riempire d'acqua naturale.

Rimestare bene, guarnire di
Macédoine di frutta, una fet-
ta dilimone e d'arancio, ser-
vire con pagliette.

Pic Nic Punch.

Versate in un ballon medio:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio neve

1 cucchiaino Crema d'Ananas

1 cucchiaino Sciroppo Ribes

1 cucchiaino Succo limone

1 bicchiere da vermouth di
Rhum

1 fetta limone.

Rimestare bene e servire con
pagliette.

Rocky Mountains Punch.

Versate in un ballon medio:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio neve

1 cucchiaino abbondante di zucchero

1 cucchiaino Succo limone

1 spruzzo Rhum

1 spruzzo Maraschino

Riempire con champagne secco.

Rimestare bene, guarnire con pezzetti di frutta e ciliegie candite.

Servite con pagliette.

Román Punch.

Versate in un ballon medio:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio neve

1 cucchiaino zucchero

1 cucchiaino Sciroppo fragole

1 cucchiaino Curaçao Orange

1 cucchiaino Rhum Jamaica

1 bicchiere da vermouth di Cognac.

Rimestate bene, guarnite di frutta e servite con pagliette.

Swedish Punch.

Versate in un ballon medio:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio neve

2 spruzzi Angostura

1 bicchiere da vermouth di Caloric Punch.

Guarnite di frutta a pezzetti e servite con pagliette.

Tip Top Punch.

Versare in un ballon medio:

$\frac{3}{4}$ ghiaccio neve

1 cucchiaino Succo limone

1 bicchiere da vermouth di Cognac

1 cucchiaino zucchero

Riempire di Champagne secco.

Rimestare bene, guarnire di fette d'ananas, d'arancio, banane, mele e ciliegie candite. Servite con pagliette.

Vaticán Punch.

Versare nelshaker con ghiaccio:

1 cucchiaino zucchero

1 uovo fresco

Sbattere bene, poi:

2 spruzzi Succo limone

2 spruzzi Rhum

2 spruzzi Curaçao

Riempire con Asti.

Rimestare, versare in un tumbler medio.

Cospargere di Moscata e servire con pagliette.

DRINKS AND HONEY

(Bevande con miele).

Bergerette.

Versate in un calice da vino:

10% Miele

90% Vino rosso o bianco (a piacere).

Servite mescolato.

Dick's Sweetheart.

Versare in un piccolo ballon:

3 pezzetti di ghiaccio

1 cucchiaino miele

2 spruzzi Sciroppo lampone

1 bicchiere da vermouth di Scherry.

Mescolate e servite con pagliette.

Mother's Joy.

Versate in un calice ballon:

1 bicchiere da vermouth di gin

1 cucchiaino miele

Riempire con Seltz fresco.

Servite.

PUNCHS E GROGS

Hot Drinks (*Bevande calde*)

Admiral.

Cuocere vino rosso con zucchero e cannella, sbattere con tuorlo d'uovo e vino freddo.

Servite caldo.

Americán Grog.

Versate in un bicchiere da Grog:

1 cucchiaino zucchero

1 bicchiere da vermouth di Madera

1 cucchiaino Rhum

1 bicchiere da vermouth di tè caldo

1 fetta limone traforata con chiodi di garofano.

Scaldare al vapore o farlo cuocere.

Servite con cucchiaino.

Apple Toddy.

Versare in un bicchiere da Grog:

1 cucchiaino zucchero sciolto in acqua calda

$\frac{1}{2}$ mela cotta al forno.

Riempire con cedro e acqua calda.

Cospargere di moscata e servire.

Aufwidersehen (*Specialità tedesca*).

Fate scaldare:

1 bicchiere da vermouth d'Orto rosso

1 cucchiaino di zucchero

1 presa di moscata.

Servire caldo in calice da vino.

Bacardi Punch.

Versate in un bicchiere da Grog:

1 cucchiaino zucchero

1 fetta limone

30% Rhum Bacardi

Riempire d'acqua bollente.

Servire con cucchiaino.

Ball Punch.

Versare in un bicchiere da grog:

1 cucchiaino zucchero

10% Succo limone
10% Oporto rosso
10% Cognac
10% Whisky
10% Rhum Jamaica.
Riempire d'acqua bollente.
Servire con cucchiaino.

Baronessa Punch.

Fate bollire quanto segue:
 $\frac{1}{4}$ litro d'acqua
2 cucchiaini di té di Ceylon
1 cucchiaino miele
1 fetta limone
20% Whisky
1 cucchiaino Curaçao
1 cucchiaino Cognac.
Filtrate e versate in bicchiere
da grog.
Servite con cucchiaino.

Bavaroise (Bavarese).

Versare in un bicchiere da grog:
1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino d'acqua di fiori di
arancio calda.
1 buccia d'arancio.
Riempire a $\frac{3}{4}$ d'acqua bollente
e servire con cucchiaino.

Bavaroise de lait.

Versare in un bicchiere da grog:
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino zucchero (Sbatte-
re)
Poi aggiungere:
1 cucchiaino sciroppo d'orzata
1 spruzzo d'acqua di fiori di
arancio.

Riempire di latte bollente ver-
sando dall'alto per formare
la schiuma. Servire con cuc-
chiaino.

Bayrischer Punch (Ponce alla Bavarese).

Fate bollire quanto segue:
1 cucchiaino zucchero
la buccia di 1 limone
1 cucchiaino Succo limone
1 bicchiere da vermouth di
Vino di Borgogna
1 bicchiere da vermouth d'ac-
qua.
Una volta bollito, filtrare e
versare in un bicchiere da
grog.
Servire con cucchiaino.

Bier Punch (Specialità tede- sca).

Fate bollire quanto segue:
1 cucchiaino zucchero
 $\frac{2}{10}$ di birra chiara
1 pezzetto Cannella
1 uovo fresco
1 bicchiere da vermouth di
Rhum.

Quando bolle scartare la schiu-
ma della birra, versare in
bicchiere da grog, e servire
con cucchiaino.

Blue Blazes.

Versare in un bicchiere da
grog:
20% Whisky
1 cucchiaino Sciroppo bianco

1 cucchiaino miele
80% acqua bollente.
Cospargere di moscata e servire con buccia limone e cucchiaino.

Brandy Punch.

Versare in un bicchiere da grog:
1 cucchiaino Sciroppo bianco
30% Cognac
70% acqua bollente.
Servite con cucchiaino.

Caffè alla Foresta Nera.

Come il « Caffè Graziosa », al posto della Grappa, uno spruzzo di Kirsch.

Caffè Branca.

Come il « Caffè Graziosa », al posto della Grappa, Fernet Branca.

Caffè Garibaldi (*Digestivo*).

Come il « caffè Graziosa », al posto della Grappa, 1 buccia limone.

Caffè Graziosa.

Si versa in una tazza da moca: Caffè nero (se possibile express) 1 spruzzo di grappa nostrana. Servite con zucchero separato.

Caffè Tenaglia.

Come il « Caffè Graziosa », al posto della Grappa, mettere Cognac,

Camomilla Punch.

Versare in un bicchiere da grog:
1 cucchiaino zucchero
1 buccia limone
30% Elisir di Camomilla
70% acqua bollente.
Servite con cucchiaino.

Capillaire.

Versare in un bicchiere da grog:
1 cucchiaino zucchero
30% sciroppo Capillaire
1 fetta limone
70% Acqua bollente.
Servite.

Capillaire alla Manzoni.

Versare in un bicchiere da grog:
1 cucchiaino zucchero
30% sciroppo Capillaire
1 fetta limone
70% Caffè bollente.
Scaldare al vapore e servire.

Cappuccino alla veneta.

Preparare in una tazza grande: Caffè nero express e latte al vapore con la schiuma. Cospargere sopra di Cacao e servire con zucchero separatamente.

Cadeau Punch.

Fate bollire quanto segue:
1 cucchiaino zucchero
1 tuorlo d'uovo

1 pezzetto di Vaniglia
1 piccolo calice di Bordeaux
rosso.
Mescolare bene quando bolle,
filtrare e versare in bic-
chiere da grog.
Servire con cucchiaino.

Coffée and Egg (*Caffè al-
l'uovo*).

Sbattere in una tazza grande
col cucchiaino:
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino zucchero (sbattere
bene).
Riempite di buon caffè nero
caldo, mescolate e servite.

Coffee Grog.

Versate in un bicchiere da grog:
4 quadretti di zucchero
1 buccia limone
1 tazza di caffè nero.
Scaldare al vapore, aggiungere:
1 cucchiaino di Cognac e dare
fiamma.
Servite.

Coffee Milk and Egg (*Caffè
latte all'uovo*).

Lo si prepara come il « Coffee
and Egg », aggiungendo lat-
te caldo.

Crambambuli (*Secondo Breh-
mer*).

Fate bollire:
1 cucchiaino zucchero

1 bicchiere da vermouth d'A-
rak

Accendere l'Arak alla fiamma
Poi servite versando in un ca-
lice piccolo con cucchiaino.

Crambambuli (*Secondo Cro-
sley*).

Fate bollire:
1 cucchiaino zucchero
1 calice vino rosso
1 cucchiaino Arak di Batavia
1 buccia d'arancio
1 buccia limone
1 pezzetto di cannella
3 chiodi di garofano.
Quando bolle dare la fiamma.
Poi versare in grande tum-
bler con cucchiaino e servire
filtrato.

Crambambuli (*Secondo To-
relli*).

Fate bollire:
1 calice di vino rosso
1 buccia d'arancio
Qualche chiodo di garofano
Versate in un calice da Bor-
deaux.
Aggiungete un quadretto di
zucchero bruciato nell'ac-
quavite.
Servite.

Egg Nogg Hot (*Caldo*).

Versare in un bicchiere da
grog:
1 tuorlo d'uovo (sbattuto)
1 cucchiaino Cognac

I cucchiaino zucchero
I cucchiaino Rhum.
Riempire con latte bollente,
cospargere di moscata e ser-
vire con cucchiaino.

Gin Sling (*Caldo*).

Versare in un bicchiere da grog:
I cucchiaino zucchero
I cucchiaino succo limone
20% Dry gin
Il resto d'acqua bollente.
Servire con I fetta limone e
cucchiaino.

Per il Brandy-Whisky-Rhum
Sling's preparare come il
«Gin Sling», al posto del
Gin quello che si desidera.

Gin Toddy.

Versate in un bicchiere da
grog:
I cucchiaino zucchero
50% Gin
50% Acqua bollente.
Servite con cucchiaino.

Giroflée (*Classico*).

Fate cuocere a fuoco lento per
I minuto:
I cucchiaino zucchero
I calice piccolo di vino rosso
I pezzetto di cannella in rama
3 chiodi di garofano.
Filtrare, e versare in calice da
Bordeaux.
Servire con cucchiaino.

Gloria.

Versare in un bicchiere da grog:
I cucchiaino zucchero
I tazza di caffè caldissimo
Aggiungere:
I cucchiaino di Cognac.
Servite alla fiamma.

Gluhwein (*Specialità tedesca*).

Fate bollire quanto segue:
I cucchiaino zucchero
I calice di vino rosso
I pezzo di cannella in rama
4 chiodi di garofano
I fetta di limone
I fetta d'arancio.

Nel momento dell'ebollizione
fiammate il vapore, quando
si spegne da sè, versate in
bicchiere da grog e servite
con cucchiaino. Ricordarsi di
filtrare il tutto prima di ver-
sare nel bicchiere.

Grog al Rhum.

Versare in un bicchiere da grog:
I fetta limone
30% Rhum Jamaica (od altro)
Servirlo con acqua bollente e
zucchero in polvere separa-
tamente.

I Groggs al Cognac, Arak,
Krsch, Camomilla, ecc si
preparano come i Groggs al
Rhum. Al posto del Rhum
quello che desiderate.

Hollandischer Punch.

Fate bollire quanto segue:

¼ litro d'acqua
2 cucchiaini di té di Ceylon
1 cucchiaino Rhum
1 cucchiaino zucchero
1 fetta d'arancio.
Filtrate e versate in bicch. da
grog.
Servite con cucchiaino.

Hoppel Poppel.

Versare in un bicchiere da
grog:
1 tuorlo d'uovo
1 cucchiaino zucchero vaniglia-
to
Sbattere bene poi aggiungere:
Scorza di limone grattugiata
1 bicchiere da vermouth di
Rhum.
Riempire di latte bollente.
Rimestare e servire con cuc-
chiaino.

Jagd punch (*Specialità tede- sca*).

Fate cuocere a fuoco lento per
2 minuti:
1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino Succo limone
1 calice da vino di vino bianco
1 cucchiaino Arak.
Versare in un calice colorato e
e servire con cucchiaino.

Kaiserpunch (*Spec. tedesca*).

Fate cuocere a fuoco lento:
1 bicchiere da vino d'acqua
1 cucchiaino zucchero
1 buccia limone

1 buccia mela
1 cucchiaino Succo limone
Aggiungete poi, sempr sul
fuoco,
1 bicchiere da vermouth di
vino del Reno
1 bicchiere da vermouth di
vino Borgogna.
Lasciate ancora cuocere un
minuto, poi versate in un
tumbler grande, filtrate e
servite con cucchiaino.

Kirschwasser Punch (*Spec. tedesca*).

Fate bollire quanto segue:
1 cucchiaino zucchero
1 bicchiere da vermouth di
Kirsch
2/10 d'acqua.
Mescolare e versare in un bic-
chiere da grog, servire con
cucchiaino.

Latte alla rumena.

Versare in un bicchiere da
grog:
1 cucchiaino zucchero
1 bicchiere da vermouth di
Rhum
Riempire di latte bollente.
Scaldare al vapore.
Cospargere di moscata e ser-
vire con cucchiaino.

Latte Pompadour.

Versare in un bicchiere da grog:
1 cucchiaino zucchero
20% Apricot Brandy

80% Latte bollente.
Servite con cucchiaino.

Latte Severin.

Versare in un bicchiere da grog:

1 cucchiaino zucchero
20% Dry Gin
80% Latte bollente.
Servire con cucchiaino.

Latte svedese.

Versate in un bicchiere da grog:

1 cucchiaino zucchero
20% Arak di Batavia
80% Latte bollente
1 pezzetto cannella in rama.
Scaldare ancora al vapore.
Servire con cucchiaino.

Latte Waldorf.

Versare in un bicchiere da grog:

20% Sciroppo Granatina
80% Latte bollente.
Servite con cucchiaino.

Limonade Punch.

Versare in un bicchiere da grog:

1 cucchiaino zucchero
10% Rhum Jamaica
30% Succo di limone
Riempire d'acqua bollente.
Servire con cucchiaino.

Locomotive Hot (Caldo).

Mettere al fuoco:

1 bicchiere di vino rosso. Aggiungere:
1 cucchiaino abbondante di Curaçao.

Versare in un bicchiere da Grog che continga un tuorlo d'uovo sbattuto con 1 cucchiaino di miele. Rimestare bene il tutto e servire.

Marquise Poulette.

Mettere a fuoco senza lasciare bollire:

1 calice piccolo di vino bianco
1 cucchiaino zucchero
1 buccia limone

3 chiodi di garofano.

Filtrare e versare in un bicchiere da grog. Guarnire di una fetta di limone, spruzzare con Cognac e servire alla fiamma.

Milk Mollient.

Versare in un bicchiere da grog:

1 cucchiaino zucchero
Riempire di latte bollente
5 spruzzi Angostura.
Servire con cucchiaino.

Negus (Specialità tedesca).

Versare in un bicchiere da grog:

1 cucchiaino zucchero
1 bicchiere da vermouth d'Orporto rosso
1 bicch. da vermouth d'acqua bollente

1 buccia e fetta di limone.
Scaldare ancora a vapore, cospargere di moscata e servire con cucchiaino.

Orange Punch.

Versare in un bicchiere da grog:

1 cucchiaio zucchero
10% Rhum Jamaica
30% Succo d'arancio.
Riempire d'acqua bollente.
Servire con cucchiaio

Power's Grog.

Fate bollire:

1 bicchiere da vermouth d'acqua

1 cucchiaino di zucchero

1 bicchiere da vermouth Power Whisky

Versare in un bicchiere da grog.

Aggiungere una fetta di limone

1 cucchiaino di Kirsch, dare la fiamma e servire con cucchiaio.

Protection Milk.

Versare in un bicchiere da grog:

30% Miele

70% Latte bollente.

Scaldare al vapore e servire con cucchiaio.

Punch alla Colombo.

Versare in un bicchiere da grog:

1 cucchiaio zucchero

1 fettina di limone

30% Camomillina Colombo

70% Acqua bollente.

Servire con cucchiaio
(Specialità di Salsomaggiore).

Punch alla francese (originale).

Fate bollire quanto segue:

1 fetta di cedro con la buccia

1 cucchiaio zucchero

1 bicchiere da vermouth di tè caldo

1 bicchiere da vermouth di Cognac.

Mettere il Cognac con riguardo che resti sopra, fiammate il cognac; quando sarà spento, versare in un bicchiere da grog. Servire con cucchiaio.

Punch alla genovese.

Versate in un bicchiere da grog:

1 cucchiaio zucchero

1 cucchiaio Acquavite

1 cucchiaio Kirsch

20% Rhum Jamaica

1 fetta di limone.

Il resto d'acqua bollente. Scaldare ancora al vapore, servire con cucchiaio.

Punch all'inglese (Original).

Fate bollire quanto segue:

1 fetta di cedro con la buccia

1 cucchiaio zucchero

1 bicchiere da vermouth di

Rhum Jamaica

$\frac{2}{10}$ di tè caldo (filtrato).

Versate in un bicchiere da grog e servite con cucchiaio,

filtrando prima di versare nel bicchiere.

Punch alla livornese.

Versare in un bicchiere da grog:

2 cucchiaini zucchero

30% Rhum Jamaica

1 fetta di limone

70% Caffè bollente.

Scaldare ancora al vapore.

Servite con cucchiaino.

Punch alla svedese.

Versate in un bicchiere da grog:

1 cucchiaino zucchero

30% Cederlund's Punch

1 fetta limone

Il resto d'acqua bollente.

Scaldare ancora al vapore.

Servite con cucchiaino.

Punch Mandarinette.

Versare in un bicchiere da grog:

1 cucchiaino zucchero

30% Crema di Mandarinette

10% Cognac

1 fetta di limone

Riempire d'acqua bollente.

Servire con cucchiaino.

Punch Negrita.

Versare in un bicchiere da grog:

1 cucchiaino zucchero

1 fetta di limone

1 cucchiaino di Cognac

30% Punch al Rhum (Preparato)

Riempire d'acqua bollente.

Servire con cucchiaino.

Rhubarb Hot (*Rabarbaro caldo*).

Versare in un bicchiere da grog:

1 cucchiaino zucchero

1 fetta limone

30% Elisir Rabarbaro

Riempire d'acqua bollente.

Servite con cucchiaino.

Sabayón (*Zabaione*).

Fate cuocere a fuoco moderato sbattendo sempre continuamente col frullino (in bagno Maria) 1 tuorlo d'uovo, 1 cucchiaino zucchero vanigliato 1 bicchiere da vermouth di Marsala

1 cucchiaino Rhum.

Quando vedrete che monta, versate in una coppa da champagne e servite con cucchiaino.

Gli Zabaioni si preparano anche con Oporto, Scherry vino, Madera, ecc. e si può profumarli con qualunque liquore. Questo sarà a piacere di chi lo beve.

San Punch.

Versare in un bicchiere da grog:

1 cucchiaino zucchero
1 fettina limone
10% Menta
20% Acquavite di Genziana.
Riempire d'acqua bollente e servire.

Tamar Cassis Hot.

Versare in un bicchiere da grog:
1 cucchiaino zucchero
10% Crema di Cassis
20% Sciroppo Tamarindo
1 fetta di limone
Riempire d'acqua bollente.
Servire con cucchiaino.

Uhles.

Fate cuocere a fuoco lento:
1 calice da Bordeaux di vino bianco
1 bicch. da vermouth d'acqua
1 cucchiaino abbondante di zucchero
1 tuorlo d'uovo.
Sbattere il tutto bene col frullino, poi 1 cucchiaino d'Arak, mescolate.
Versate in tumbler e servite con cucchiaino.

United Service Punch.

Fate bollire quanto segue:
1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino Succo limone
2 cucchiaini Arak di Batavia
2 cucchiaini Oporto rosso

1 tazza di tè caldo filtrato.
Versare in un bicchiere da grog e servire con cucchiaino.

Vin Brulé (*Specialità francese*).

Fate bollire quanto segue:
1 cucchiaino zucchero
1 fetta limone
1 pezzetto di cannella in rama
3 chiodi di garofano
1 cucchiaino di Kirsch
2 cucchiaini Rhum Martinique
1 piccolo calice di vino rosso
1 pezzetto di Vaniglia (bacca).
Quando bolle dar la fiamma al vapore poi versare in bicchiere da grog e servire con cucchiaino.

Zarevich Milk.

Versare in un bicchiere da grog:
1 cucchiaino zucchero
20% Wodka
80% Latte bollente.
Servite con cucchiaino cospargendo di moscata.

Zingara.

Versare in un bicchiere rosso con piede:
1 cucchiaino Miele
Riempire con latte bollente.
Smuovere, spruzzare con qualche goccia di Rhum e servire con cucchiaino.

BIBITE CALDE E FREDDE IGIENICHE

Oggi è numerosissima la collana delle Tisane, Decotti, Infusioni e macerazioni registrati dalla medicina e che, a mio criterio, costituiscono il vero e perfetto « toccasana » dell'umanità.

Il famoso e compianto Medico vegetariano **Carbonel**, di Montevideo, era un mago nella preparazione di queste tisane, inoltre era un super-fisionomo. Sapeva leggere nel volto altrui, e senza visitare il corpo, qualunque alterazione della salute.

Un autentico aneddoto della sua carriera è il seguente:

Un celebre dottore di Buenos Aires (Argentina), affetto da una grave malattia cronica, miscredente dei miracoli del **Carbonel**, fece allo stesso una visita a titolo di curiosità. Arrivato il suo turno di entrare nello studio del mago, e prima ancora di presentarsi, il **Carbonel** gli disse: « Troppo tardi, caro signore, la vostra artrite tubercolare vi porterà alla tomba prima di 50 giorni; se questa visita fosse avvenuta un anno prima, giuro che il vostro tumore bianco lo distruggevo totalmente con i miei decotti, ma oggi, vi ripeto, è troppo tardi ». Il celebre Dottore ammutolì, e senza dire sillaba lasciò il gabinetto del **Carbonel**, disperato. Fatalità: 43 giorni dopo la sua visita, il Dottore di Buenos Aires morì.

Consigli pratici.

1. - Le decozioni, infusioni ecc. preparate in qualsiasi maniera, non si conservano oltre le 24 ore. Conviene preparare volta per volta un quantitativo da consumare nella giornata.

2. - Le piante o derivati da esse, per esempio, le cortecce, semi, radici, fusti, foglie, fiori, grani, frutti, fronde, steli,

ecc., si debbono sempre lavare in acqua temperata quasi fredda, per liberarli dalla polvere o dalle sostanze estranee. Sarà bene, prima di mettere in infusione, tagliare o pestare il fabbisogno.

3. — Avere riguardo di servirsi di recipienti smaltati per i vostri decotti o infusioni, ecc.

4. — Le acque calcaree non si addicono ai decotti.

DECOTTI, INFUSIONI, TISANE, MACERAZIONI DECOZIONI, ecc.

Ricette con la dose per una porzione.

Decozione di Lichene (*Tonico emolliente*).

Si fa cuocere a fuoco lento per 8 minuti:

5 grammi fronde di lichene
1 cucchiaino zucchero

$\frac{1}{2}$ litro d'acqua.

Rimestare, filtrare e servire a piacere.

Decozione d'Orzo (*Emolliente*).

Si fa cuocere a fuoco lento per 8 minuti:

10 grammi semi d'orzo
1 cucchiaino zucchero

$\frac{1}{2}$ litro d'acqua.

Rimestare, filtrare e servire a piacere.

Decozione di Rabarbaro (*Lassativo*).

Cuocere a fuoco lento per 8 minuti:

3 grammi radici di Rabarbaro
1 cucchiaino zucchero

$\frac{1}{2}$ litro d'acqua.

Rimestare, filtrare e servire a piacere.

Decozione di Regolizia (*Lassativo*).

Si fa cuocere a fuoco lento per 8 minuti:

5 grammi radici di regolizia
1 cucchiaino zucchero

$\frac{1}{2}$ litro d'acqua.

Rimestare, filtrare e servire a piacere.

Decozione di Riso (*Antidiarretico*).

Cuocere a fuoco lento per 1 ora:

10 grammi di grani di riso
1 cucchiaino di zucchero

$\frac{1}{2}$ litro d'acqua.

Rimestare sovente, filtrare e servire a piacere.

Infusione di Altea (*Emolliente*).

Versare in una teiera:
3 grammi fiori di Altea
1 cucchiaino zucchero
 $\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollente.
Rimestare bene, filtrare e servire a piacere.

Infusione d'Anice (*Digestivo*).

Versare in una teiera:
1 cucchiaino fiori d'anice
1 cucchiaino zucchero
 $\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollente.
Rimestare per qualche minuto, filtrare e servire caldo.

Infusione d'Arancio (*Sedativo*).

Versare in una teiera:
1 cucchiaino fiori d'arancio
1 cucchiaino zucchero
 $\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollente
Rimestare, filtrare e servire a piacere.

Infusione di Camomilla (*Digestivo sudorifero*).

Versare in una teiera:
1 cucchiaino fiori di camomilla
1 cucchiaino zucchero
 $\frac{1}{2}$ litro acqua bollente.
Rimestate bene, lasciate per qualche minuto chiuso il recipiente, filtrate e servite.

Infusione di Cicoria (*Tonico aperitivo*).

Versare in una teiera:
5 grammi foglie di cicoria
1 cucchiaino di zucchero

$\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollente.
Rimestare per qualche minuto filtrare e servire a piacere.

Infusione d'Edera (*Contro la tosse*).

Versare in una teiera:
5 grammi foglie d'edera
1 cucchiaino di zucchero
 $\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollente.
Rimestare per qualche minuto e servire a piacere, filtrando.

Infusione di Fragola (*Aperitivo diuretico*).

Versare in una teiera:
15 grammi radici di fragole
1 cucchiaino zucchero
 $\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollente
Rimestare bene, filtrare e servire a piacere.

Infusione di Lino (*Lassativo*).

Versare in una teiera:
1 cucchiaino semi di lino
1 cucchiaino zucchero
 $\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollente.
Rimestare bene per qualche minuto, filtrare e servire a piacere.

Infusione di Malva (*Digestivo*).

Versare in una teiera:
5 grammi fiori di malva
1 cucchiaino zucchero
 $\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollente.
Rimestare, filtrare e servire a piacere.

Infusione di Menta (*Aperitivo-tonico*).

Versare in una teiera:
3 grammi foglie di menta
1 cucchiaino di zucchero
 $\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollente.
Rimestare, filtrare e servire a piacere.

Infusione di Noce (*Tonico astringente*).

Versare in una teiera:
5 grammi foglie di noce
1 cucchiaino zucchero
 $\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollente.
Rimestare, filtrare e servire a piacere.

Infusione di Papavero (*Sedativo*).

Versare in una teiera:
3 grammi frutti (senza semi) di papavero
1 cucchiaino di zucchero
 $\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollente.
Rimestare, filtrare e servire a piacere.

Infusione di Sambuco (*Sudorifero*).

Versare in una teiera:
3 grammi fiori di sambuco
1 cucchiaino di zucchero
 $\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollente.
Rimestare per qualche minuto, filtrare e servire a piacere.

Infusione di Tè (*Tonico*).

Versare in una teiera:

5 grammi fiori di tè Ceylon
 $\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollente.
Rimestare, servire con passino e zucchero separatamente.

Infusione di Tiglio (*Sedativo*).

Versare in una teiera:
5 grammi fiori di tiglio
1 cucchiaino zucchero
 $\frac{1}{2}$ litro acqua bollente
Rimestare, filtrare e servire a piacere.

Infusione di Viola del Pensiero — *Selvatica* — *Depurativo*.

Versare in una teiera:
5 grammi fiori di viole del pensiero selvatiche.
1 cucchiaino zucchero
 $\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollente.
Rimestare bene, filtrare e servire a piacere.

Macerazione di Cassia amara (*Depurativo digestivo*).

Lasciare macerare per sei ore a freddo:
4 grammi di cassia amara (legno in pezzi).
1 cucchiaino zucchero.
Rimestare a più riprese, filtrare e servire a freddo.

Macerazione di China (*Tonico febbrifugo*).

Lasciare macerare in un recipiente per otto ore a freddo:
10 grammi corteccia di china

$\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollita e raffreddata

1 cucchiaino zucchero.

Rimestare a più riprese, filtrare e servire freddo.

Macerazione di Genziana
(*Digestivo, aperitivo*).

Lasciare a macerare in un recipiente a freddo per 4 ore:

3 grammi radici di genziana

1 cucchiaino zucchero.

$\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollita ma fredda

Rimestare sovente, filtrare e servire freddo.

Macerazione di Pruno (*Dolcificante*).

Lasciare macerare in un recipiente a freddo per 5 ore:

30 grammi frutto di pruno

1 cucchiaino zucchero

$\frac{1}{2}$ litro d'acqua bollita ma fredda.

Rimestare sovente, filtrare e servire a freddo.

PREPARAZIONE PRATICA DELLE COUPES E GRANITE GELATE SORBETTI DIVERSI

Coupe Africaine. – Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla cioccolata e gelato d'albicocche.

Coupe Alhambra. – Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia con dadolini d'ananas.

Coupe Andalouse. – Versate in una coppa da champagne:
Gelato d'albicocche e gelato alla vanilia.

Coupe Balzac. – Versate in un coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia, Macedonia di frutta fresca, spruz-
zate con sciroppo di lampone, decorate con panna montata
spirale.

Coupe Brasiliana. – Versate in una coppa da champagne:
Salpicone di banane, gelato di limone, gelato d'ananas,
decorate con dadi d'ananas e banane.

Coupe Carmen. – Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia e gelato alla cioccolata.

Coupe Comtesse Marie. – Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia e gelato di fragola, decorate di fra-
gole fresche.

Coupe Comtesse Tosca. – Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia e gelato di caffè, spruzzate di crema di
moca, guarnite con chicchi di caffè tostato.

Coupe Coppelia. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato di caffè e praline.

Coupe Czarine. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia, decorate con violette pralinate spruz-
zate di anisette.

Coupe D'Ananas. — Versate in una coppa da champagne:
Macedonia di ananas e gelato di fragole disposto a pira-
mide.

Coupe Dame Blanche. — Versate in una coppa da champagne:
Spongata al latte di mandorla, decorate con mezze albi-
cocche scioppate. Farcite con gelatina di mirtilli rossi.

Coupe Délicieuse. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato d'albicocche, spruzzate con cognac.

Coupe Diablerose. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato di fragola, decorate con violette candite, spruz-
zate con kirsch.

Coupe Diplomate. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia, salpicone di frutta, spruzzate con
maraschino.

Coupe Edna May. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia, decorate con gelatina di ciliegie.

Coupe Egyptienne. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato d'albicocche, rimestate con vino spumante.

Coupe Favorite. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia, decorate con nastri d'ananas e fragole
in composta.

Coupe Florentine. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia e gelato di lampone.

Coupe Havanaise. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia e gelato al caffè, spruzzate con rhum.

Coupe Hélène. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia mescolato con ciliegie candite a pezzettini, decorate con panna montata e ciliegie candite intere.

Coupe Jacques. — Versate in una coppa da champagne:
Salpicone di frutta al maraschino, riempite con gelato di frutta a piacere, decorate, per finire, con panna montata.

Coupe Juan José. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia, decorate con ciliegie candite e panna montata disposta a palloncini, spruzzate di maraschino e kirsch.

Coupe Mathilde. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato al caffè e gelato d'albicocche, decorate con chicchi di caffè tostato. Spruzzate di crema di moca.

Coupe Melba. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia, nel mezzo di questo, mezza pesca sciroppata, versate sopra sciroppo di lampone, cospargete di pezzettini di mandorle. Servite.

Coupe Moscovite. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia, salpicone di frutta, rimescolate; spruzzate di kümmel, cospargete di mandorle a pezzetti.

Coupe Princesse. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia, decorate con marzapanetti, spruzzate di anisette.

Coupe Royale. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia, fragole macerate nel kirsch, decorate con panna montata.

Coupe Saint Martin. — Versate in una coppa da champagne:
Salpicone di frutta mista, ricoprite con gelato al lampone
e limone disposti a piramide, decorate con fragole mace-
rate al maraschino.

Coupe Sapho. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato di fragole e gelato alla vaniglia, decorate con fra-
gole macerate al vino bianco.

Coupe Siciliana. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia, decorate con marrons glacés.

Coupe Suzette. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato di pesche e gelato alla vaniglia, decorate con ge-
latina di lampone, spruzzate di rhum.

Coupe Toti. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla cioccolata, guarnite con pezzettini di torrone,
cospargete di gelatina di fragola, spruzzate con crema di
cacao, aggiungete, per finire, un gianduia in mezzo.

Coupe tutti frutti. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato di frutta a piacere, guarnite con salpicone di frutta
profumato al maraschino e kirsch.

Coupe Venus. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia con mezze pesche sciroppate, masche-
rate di panna montata. Per finire, decorate con una grossa
e bella fragola fresca.

Coupe Victoria. — Versate in una coppa da champagne:
Gelato alla vaniglia, decorate con dadolini di frutta candita,
spruzzate di maraschino e kirsch.

Granita Argentina. — Versate in un tumbler grande:
Gelato di limone, seltz ed una fetta di limone.
Servite con cucchiaino lungo e pagliette.

Granite aux fraises. — Versate in un tumbler grande:

Gelato d'ananas diluito con seltz e mescolato con gelato di fragola. Servite con cucchiaino lungo e pagliette.

Granite Darling. — Versate in un tumbler grande:

Gelato di limone e vaniglia, mescolato con kirsch, guarnite con dadolini d'ananas e ciliegie candite, riempite di vino champagne. Servite con cucchiaino lungo e pagliette.

Granite Venus. — Versate in un tumbler grande:

Gelato di limone mescolato con vino champagne e salpicone di frutta, dadi d'ananas e uva fresca. Servite con cucchiaino lungo e pagliette.

Macedonia di frutta (Per la preparazione delle coupes):

Tagliate della frutta a dadi o fettine, aggiungete dello zucchero in polvere, kirsch e maraschino. (La frutta può anche essere sciroppata).

Sorbetto alla palermitana. — Rimestate quanto segue:

Gelato di fragola, panna, kirsch, sciroppo di fragola. Versate in un piccolo tumbler e servite con cucchiaino.

Sorbetto alla Pompadour. — Rimestate quanto segue:

Gelato alla vaniglia, crema di latte, kirsch. Versate in un piccolo tumbler e servite con cucchiaino.

Salpicone di frutta (Per la preparazione delle coupes).

Tagliate a dadi della frutta fresca e sciroppate, amalgamate con marmellata.

Sorbetto Gordonbuli. — Rimestate quanto segue:

Gelato di frutta (a piacere), arack di Batavia, crema di latte.

Versate in un piccolo tumbler e servite con cucchiaino.

Sorbetto Grand Guignol. — Rimestate quanto segue:

Gelato di frutta, kirsch, crema di latte, bénédictine. Versate in un piccolo tumbler e servite con cucchiaino.

Sorbetto Grassi. — Rimestate quanto segue:

Gelato alla vaniglia, rhum, cognac, crema di latte, crema di cacao. Versate in un piccolo tumbler e servite con cucchiaino.

Sorbetto Huguenin. — Rimestate quanto segue:

Gelato alla vaniglia, kirsch, rhum.

Versate in un piccolo tumbler e servite con cucchiaino.

Sorbetto Imperatrice. — Rimestate quanto segue:

Gelato alla vaniglia, kirsch, cherry brandy, crema di latte.

Versate in un piccolo tumbler e servite con cucchiaino.

Sorbetto Madagascar. — Rimestate quanto segue:

Gelato alla vaniglia, maraschino, cognac, crema di latte.

Versate in un piccolo tumbler e servite con cucchiaino.

Sorbetto Mimosa. — Rimestate quanto segue:

Gelato alla vaniglia, caloric punch, rhum, crema di latte.

Versate in un piccolo tumbler e servite con cucchiaino.

Sorbetto Mirabeau. — Rimestate quanto segue:

Gelato d'arancio, kirsch, crema di mandarino, crema di

latte. Versate in un piccolo tumbler e servite con cucchiaino.

Sorbetto Molière. — Rimestate quanto segue:

Gelato di lampone, curaçao, orange, kirsch, crema di latte.

Versate in un piccolo tumbler e servite con cucchiaino.

Sorbetto Tortoni. — Rimestate quanto segue:

Gelato alla vaniglia, rhum, maraschino, kirsch. Versate in

un piccolo tumbler e servite con cucchiaino.

Sorbetto Trianon. — Rimestate quanto segue:

Gelato alla vaniglia, sciroppo lampone, crema di latte,

kirsch. Versate in un piccolo tumbler e servite con cucchiaino.

CAPPELLI - BOLOGNA

L. 300