

Barman&Friends

Special Edition

2022 -2023

# IBA | OFFICIAL COCKTAILS



Elenco ufficiale aggiornato  
dei cocktail IBA - International  
Bartenders Association



## **ALEXANDER** (AFTER DINNER)

### **INGREDIENTI**

3 cl Cognac, 3 cl crema di cacao scura, 3 cl crema di latte

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Servire in una coppetta.

**DECORAZIONE:** Una grattugiata di noce moscata.



## **AMERICANO** (BEFORE DINNER)

### **INGREDIENTI**

3 cl Campari, 3 cl Vermouth Rosso, 1 splash di Soda Water

### **PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti direttamente in un bicchiere Old Fashioned riempito di ghiaccio. Mescolare e servire.

**DECORAZIONE:** Mezza fetta d'arancia e zest di limone.



## **ANGEL FACE** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

3 cl Gin, 3 cl Apricot Brandy, 3 cl Calvados

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Servire in una coppetta.



## **AVIATION** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Gin, 1,5 cl Maraschino, 1,5 cl succo di limone, 1 spoon di crema di violetta

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Servire in una coppetta.

**DECORAZIONE:** Ciliegina al Maraschino (facoltativa).



## **BETWEEN THE SHEETS** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

3 cl Rum bianco, 3 cl Cognac, 3 cl Triple Sec, 2 cl succo di limone

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Servire in una coppetta.



## **BOULEVARDIER** (BEFORE DINNER)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Bourbon o Rye Whiskey, 3 cl Campari, 3 cl Vermouth Rosso

### **PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio, servire in coppetta.

**DECORAZIONE:** Uno zest di arancia, facoltativo anche lo zest di limone.



## **BRANDY CRUSTA** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

5,25 cl Brandy, 0,75 cl Maraschino Luxardo, 1 spoon Curaçao, 1,5 cl succo di limone, 1 spoon sciroppo di zucchero, 2 dash Bitter aromatico

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti dentro un mixing glass con ghiaccio e versare in un calice.

**DECORAZIONE:** Strofinare la buccia di un'arancia (o limone) sul bordo del bicchiere e creare una crosta di zucchero bianco. Con attenzione inserire la buccia di arancia/limone all'interno del bicchiere.



## **CASINO'** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

4 cl Old Tom Gin, 1 cl Maraschino, 1 cl succo di limone, 2 dash Orange Bitter

### **PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Servire in un Old Fashioned.

**DECORAZIONE:** Ciliegina al Maraschino e zest di limone.



## **CLOVER CLUB** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Gin, 1,5 cl sciroppo di lampone, 1,5 cl succo di limone, poche gocce bianco d'uovo

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Servire in una coppetta.

**DECORAZIONE:** Lamponi freschi.



## **DAIQUIRI** (BEFORE DINNER)

### **INGREDIENTI**

6 cl Ron bianco cubano, 2 cl succo di limone, 2 spoon di zucchero fine

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti nello shaker e mescolare per sciogliere lo zucchero.

Aggiungere il ghiaccio e shakerare. Versare in una coppetta.



## **DRY MARTINI** (BEFORE DINNER)

### **INGREDIENTI**

6 cl Gin, 1 cl Vermouth Dry

### **PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio, servire in coppetta Martini.

**DECORAZIONE:** Oli essenziali di limone o oliva verde se richiesta.



## **GIN FIZZ** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Gin, 3 cl succo di limone, 1 cl sciroppo di zucchero, 1 splash di Soda Water

### **PREPARAZIONE**

Shakerare gli ingredienti esclusa la Soda. Versare in un Highball raffreddato (senza ghiaccio) e aggiungere lo splash di Soda e mescolare.

**DECORAZIONE:** Fetta di limone, zest di limone (facoltativo), cannuce.



## **HANKY PANKY** (BEFORE DINNER)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl London Dry Gin, 4,5 cl Vermouth Rosso, 0,75 cl Fernet Branca

### **PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti dentro un mixing glass con ghiaccio e servire in coppetta.

**DECORAZIONE:** Zest di arancia.



## **JOHN COLLINS** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Gin, 3 cl succo di limone, 1,5 cl sciroppo di zucchero, 6 cl Soda Water

### **PREPARAZIONE**

Versare tutti gli ingredienti in Highball con ghiaccio e mescolare.

**DECORAZIONE:** Fettina di limone e ciliegina al Maraschino, cannuce.

**NOTE:** Usare un Old Tom Gin per ottenere un Tom Collins



## **LAST WORD** (BEFORE DINNER)

### **INGREDIENTI**

2,25 cl Gin, 2,25 cl Chartreuse verde, 2,25 cl Maraschino Luxardo, 2,25 cl succo di lime

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Servire in una coppetta.



## **MANHATTAN** (BEFORE DINNER)

### **INGREDIENTI**

5 cl Rye Whiskey, 2 cl Vermouth Rosso, 1 dash Angostura Bitter

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti nel mixing glass e mescolare. Versare in una coppetta.

**DECORAZIONE:** Ciliegina al Maraschino.



## **MARTINEZ** (BEFORE DINNER)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl London Dry Gin, 4,5 cl Vermouth Rosso, 1 spoon Maraschino, 2 dash Orange Bitter

### **PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio, servire in coppetta.

**DECORAZIONE:** Zest di limone.



## **MARY PICKFORD** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Rum bianco, 4,5 cl succo d'ananas, 0,75 cl Maraschino Luxardo, 0,5 cl sciroppo di Granatina

### **PREPARAZIONE**

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Servire in coppetta.



## **MONKEY GLAND** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Dry Gin, 4,5 cl succo d'arancia, 1 spoon Assenzio, 1 spoon sciroppo di Granatina

### **PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti dentro uno shaker con ghiaccio e versare in una coppetta.



## **NEGRONI** (BEFORE DINNER)

### **INGREDIENTI**

3 cl Gin, 3 cl Campari, 3 cl Vermouth Rosso

### **PREPARAZIONE**

Versare tutti gli ingredienti in Old Fashioned con ghiaccio e mescolare.

**DECORAZIONE:** Mezza fettina di arancia.



## **OLD FASHIONED** (BEFORE DINNER)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Bourbon o Rye Whiskey, 1 zolletta di zucchero, 1 dash Angostura Bitter, 1 dash di acqua

### **PREPARAZIONE**

Mettere la zolletta in Old Fashioned, aggiungere il Bitter e l'acqua, poi pestare con il retro del muddler. Riempire con ghiaccio, aggiungere il Whiskey e mescolare.

**DECORAZIONE:** Fetta o zest d'arancia e ciliegina al Maraschino.



## **PARADISE** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

3 cl Gin, 2 cl Apricot Brandy, 1,5 cl succo d'arancia

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Versare in una coppetta.



## **PLANTER'S PUNCH** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Rum Giamaicano, 1,5 cl succo di lime, 3 cl sciroppo di zucchero di canna

### **PREPARAZIONE**

Mescolare gli ingredienti in un Tumbler basso o in un tipico bicchiere di terracotta.

**DECORAZIONE:** Zest d'arancia.

**NOTE:** Aggiungere diluizione a piacere (acqua, ghiaccio o succhi freschi)



## **PORTO FLIP** (AFTER DINNER)

### **INGREDIENTI**

1,5 cl Brandy, 4,5 cl Porto rosso Red Tawny, 1 cl tuorlo d'uovo

### **PREPARAZIONE**

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Servire in coppetta.

**DECORAZIONE:** Grattugiata di noce moscata.



## **RAMOS FIZZ** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Gin, 1,5 cl succo di lime, 1,5 cl succo di limone, 3 cl bianco d'uovo, 3 cl sciroppo di zucchero, 6 cl panna, 3 dash acqua di fiori d'arancio, 2 gocce estratto di vaniglia, Soda

### **PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio esclusa la Soda e shakerare per due minuti. Versare attraverso double strain nel bicchiere, riversarlo nello shaker e shakerare senza ghiaccio. Servire in un Highball, e versare la Soda fino al top.



## **RUSTY NAIL** (AFTER DINNER)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Scotch Whisky, 2,5 cl Drambuie

### **PREPARAZIONE**

Versare tutti gli ingredienti in Old Fashioned con ghiaccio e mescolare.

**DECORAZIONE:** Zest di limone.



## **SAZERAC** (AFTER DINNER)

### **INGREDIENTI**

5 cl Cognac, 1 cl Assenzio, 1 zolletta di zucchero, 2 dash Peychaud's Bitter

### **PREPARAZIONE**

Bagnare un Old Fashioned con Assenzio, aggiungere ghiaccio tritato e metterlo da parte. Mescolare gli ingredienti con ghiaccio e metterli da parte. Eliminare il ghiaccio e l'Assenzio in eccesso e filtrare il cocktail nel bicchiere.

**DECORAZIONE:** Zest di limone.

**NOTE:** La ricetta originale è cambiata dopo la guerra civile americana, il Rye Whisky ha sostituito il Cognac poiché diventava difficile da ottenere.



## **SIDECAR** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

5 cl Cognac, 2 cl Triple Sec, 2 cl succo di limone

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Versare in una coppetta.

## **STINGER** (AFTER DINNER)

### **INGREDIENTI**

5 cl Cognac, 2 cl crema di menta bianca

### **PREPARAZIONE**

Mescolare gli ingredienti in un mixing glass. Versare in una coppetta.

**DECORAZIONE:** Una foglia di menta (facoltativo).

## **TUXEDO** (BEFORE DINNER)

### **INGREDIENTI**

3 cl Old Tom Gin, 3 cl Vermouth Dry, 1/2 spoon Maraschino Luxardo, 1/4 spoon Assenzio, 3 dash Orange Bitter

### **PREPARAZIONE**

Versare gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio. Servire in coppetta.

**DECORAZIONE:** Ciliegina al Maraschino e zest di limone.

## **VIEUX CARRÉ** (AFTER DINNER)

### **INGREDIENTI**

3 cl Rye Whiskey, 3 cl Cognac, 3 cl Vermouth Rosso, 1 spoon Bénédictine, 2 dash Peychaud's Bitter

### **PREPARAZIONE**

Versare gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio. Mescolare e versare in una coppetta.

**DECORAZIONE:** Zest d'arancia e ciliegina al Maraschino.

## **WHISKEY SOUR** (BEFORE DINNER)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Bourbon Whiskey, 2,5 cl succo di limone, 2 cl sciroppo di zucchero, 2 cl bianco d'uovo (facoltativo)

### **PREPARAZIONE**

Versare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Servire in coppetta. Se "on the rocks" servire in Old Fashioned.

**DECORAZIONE:** Mezza fetta d'arancia e ciliegina al Maraschino (zest d'arancia facoltativa).

## **WHITE LADY** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

4 cl Gin, 3 cl Triple Sec, 2 cl succo di limone

### **PREPARAZIONE**

Versare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Servire in coppetta.



## **BELLINI** (SPARKLING)

### **INGREDIENTI**

10 cl Prosecco, 5 cl purea di pesca fresca

### **PREPARAZIONE**

Miscelare la purea in mixing glass con ghiaccio e aggiungere il Prosecco. Mescolare e versare in flûte.

**NOTE:** Altre varianti sono il Puccini (succo di mandarino), Rossini (purea di fragola fresca), Tintoretto (succo di melograno).



## **BLACK RUSSIAN** (AFTER DINNER)

### **INGREDIENTI**

5 cl Vodka, 2 cl liquore al caffè

### **PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti direttamente in un bicchiere Old Fashioned riempito di ghiaccio. Mescolare e servire.

**NOTE:** White Russian – prevede l'aggiunta di crema di latte on top.



## **BLOODY MARY** (ALL DAY/PICK ME UP)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Vodka, 9 cl succo di pomodoro, 1,5 cl succo di limone

2 dash salsa Worcestershire, Tabasco, Sale di sedano, Pepe

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti nel mixing glass con ghiaccio. Mescolare e versare in un Old Fashioned senza ghiaccio. (Se richiesto con ghiaccio servire in Highball).

**DECORAZIONE:** Sedano, fetta di limone (facoltativa).



## **CAIPIRINHA** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

6 cl Cachaca, 1 lime tagliato a spicchi, 4 cucchiaini da tè di zucchero di canna bianco

### **PREPARAZIONE**

Mettere il lime e lo zucchero in un Old Fashioned. Pestare poi aggiungere il ghiaccio tritato e la Cachaca. Mescolare poi servire.

**NOTE:** Caipiroska (Vodka), Caipirissima (Rum).



## **CHAMPAGNE COCKTAIL** (SPARKLING)

### **INGREDIENTI**

9 cl Champagne, 1 cl Cognac, 2 dash Angostura Bitter, 1 zolletta di zucchero,

Alcune gocce di Grand Marnier (facoltativo)

### **PREPARAZIONE**

Mettere lo zucchero e l'Angostura Bitter in una coppa Champagne, aggiungere il Cognac. Pestare la zolletta delicatamente e aggiungere lo Champagne. Mescolare e servire.

**DECORAZIONE:** Zest d'arancia e ciliegina al Maraschino.



## **CORPSE REVIVER #2** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

3 cl Gin, 3 cl Cointreau, 3 cl Lillet Blanc, 3 cl succo di limone, 1 dash Assenzio

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Servire in una coppetta.

**DECORAZIONE:** Zest d'arancia.



## **COSMOPOLITAN** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

4 cl Vodka al limone, 1,5 cl Cointreau, 1,5 cl succo di lime, 3 cl succo di cranberry

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti dentro uno shaker con ghiaccio e versare in una coppetta.

**DECORAZIONE:** Twist di limone.



## **CUBA LIBRE** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

5 cl Rum bianco, 12 cl Coca Cola, 1 cl succo di lime

### **PREPARAZIONE**

Versare tutti gli ingredienti in un Highball con ghiaccio. Mescolare e servire.

**DECORAZIONE:** Fettina di lime, cannuce.



## **FRENCH 75** (SPARKLING)

### **INGREDIENTI**

3 cl Gin, 1,5 cl succo di limone, 1,5 cl sciroppo di zucchero, 6 cl Champagne

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio (escluso lo Champagne). Shakerare e versare in una fûte. Top di Champagne.



## **FRENCH CONNECTION** (AFTER DINNER)

### **INGREDIENTI**

3,5 cl Cognac, 3,5 cl Amaretto

### **PREPARAZIONE**

Versare tutti gli ingredienti in un Old Fashioned con ghiaccio. Mescolare e servire.



## **GOLDEN DREAM** (AFTER DINNER)

### **INGREDIENTI**

2 cl Galliano, 2 cl Triple Sec, 2 cl succo d'arancia, 1 cl crema di latte

### **PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Versare in coppetta cocktail.



## **GRASSHOPPER** (AFTER DINNER)

### **INGREDIENTI**

2 cl crema di menta verde, 2 cl crema di cacao chiara, 2 cl crema di latte

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti dentro uno shaker con ghiaccio e versare in una coppetta.

**DECORAZIONE:** Foglia di menta (facoltativa).



## **HEMINGWAY SPECIAL** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

6 cl Rum, 4 cl succo di pompelmo, 1,5 cl Maraschino Luxardo, 1,5 cl succo di lime

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Servire in una coppetta.



## **HORSE'S NECK** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

4 cl Cognac, 12 cl Ginger Ale, 1 dash Angostura Bitter (facoltativo)

### **PREPARAZIONE**

Versare tutti gli ingredienti in un Highball con ghiaccio. Mescolare e servire.

**DECORAZIONE:** Spirale di limone, cannuce.



## **IRISH COFFEE** (HOT DRINK)

### **INGREDIENTI**

5 cl Irish Whiskey, 12 cl caffè, 5 cl panna fresca, 1 cucchiaino di tè di zucchero

### **PREPARAZIONE**

Versare il caffè in un bicchiere da Irish Coffee. Si aggiunge il Whiskey e lo zucchero e si mescola. La panna fredda densa viene versata sul retro del muddler sopra la superficie del caffè.



## **KIR** (BEFORE DINNER)

### **INGREDIENTI**

9 cl Vino bianco secco, 1 cl crema de Cassis

### **PREPARAZIONE**

Miscelare la crema de Cassis in una flûte, poi versare il vino. Mescolare e servire.

**NOTE:** Kir Royal – si usa lo Champagne al posto del vino.



## **LONG ISLAND ICED TEA** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

1,5 cl Vodka, 1,5 cl Tequila, 1,5 cl Rum bianco, 1,5 cl Gin, 1,5 cl Cointreau, 3 cl succo di limone, 2 cl sciroppo di zucchero, Top di Coca Cola

### **PREPARAZIONE**

Versare gli ingredienti in Highball con ghiaccio.

**DECORAZIONE:** Fetta di limone (facoltativo), cannuce.



## **MAI-TAI** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

3 cl Amber Rum Giamaicano, 3 cl Rhum Molasses Martinique, 1,5 cl Orange Curaçao, 1,5 cl sciroppo d'orzata, 3 cl succo di lime, 0,75 cl sciroppo di zucchero

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti dentro uno shaker con ghiaccio e versare in un Highball.

**DECORAZIONE:** Fetta d'ananas, ramoscello di menta e zest di limone, cannuce.



## **MARGARITA** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

5 cl Tequila, 2 cl Triple Sec, 1,5 cl succo di lime

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Shakerare e versare in una coppetta.

**DECORAZIONE:** Crusta di sale (facoltativa).



## **MIMOSA** (SPARKLING)

### **INGREDIENTI**

7,5 cl succo d'arancia, 7,5 cl Prosecco

### **PREPARAZIONE**

Versare il succo d'arancia in flûte, poi aggiungere il Prosecco.

**DECORAZIONE:** Zest d'arancia (facoltativa).



## **MINT JULEP** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

6 cl Bourbon Whiskey, 4 foglioline di menta, 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini d'acqua

### **PREPARAZIONE**

Pestare leggermente la menta con lo zucchero e l'acqua. Aggiungere il ghiaccio pilè e il Whiskey, mescolare.

**DECORAZIONE:** Foglia di menta (facoltativa).



## **MOJITO** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Ron cubano bianco, 2 cl succo di lime, 6 foglie di menta, 2 cucchiaini zucchero di canna bianco, Soda Water

### **PREPARAZIONE**

Dopo aver sciolto lo zucchero nel succo di lime, rimestare la menta per estrarne gli oli essenziali (carvone e mentolo). Aggiungere il rum, il ghiaccio a cubi e top di soda.

**NOTE:** Ramoscello di menta, fetta di lime, cannuce.



## **MOSCOW MULE** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Vodka Smirnoff, 12 cl Ginger Beer, 1 cl succo di lime

### **PREPARAZIONE**

Versare gli ingredienti in una mug con ghiaccio e mescolare.

**DECORAZIONE:** Fetta di lime, cannuce.



## **PINA COLADA** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

5 cl Rum bianco, 3 cl crema di cocco, 5 cl succo d'ananas

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti dentro un blender con ghiaccio e versare in un bicchiere fantasia.

**DECORAZIONE:** Fetta d'ananas, ciliegina al Maraschino, cannuce.



## **PISCO SOUR** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

6 cl Pisco, 3 cl succo di limone, 2 cl sciroppo di zucchero, 1 bianco d'uovo

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Shakerare e versare in un goblet.

**DECORAZIONE:** Alcuni dash di Bitter Amargo on top.



## **SEA BREEZE** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

4 cl Vodka, 12 cl succo di cranberry, 3 cl succo di pompelmo

### **PREPARAZIONE**

Versare tutti gli ingredienti in un Highball con ghiaccio.

**DECORAZIONE:** Zest d'arancia e ciliegina al Maraschino, cannuce.



## **SEX ON THE BEACH** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

4 cl Vodka, 2 cl Peach Schnapps, 4 cl succo d'arancia, 4 cl succo di cranberry

### **PREPARAZIONE**

Versare gli ingredienti in un Highball con ghiaccio.

**DECORAZIONE:** Mezza fetta d'arancia, cannuce.



## **SINGAPORE SLING** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

3 cl Gin, 1,5 cl liquore alle ciliegie, 0,75 cl Cointreau, 0,75 cl Dom Bénédictine, 12 cl succo d'ananas, 1,5 cl succo di lime, 1 cl Granatina, 1 dash Angostura Bitter

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Shakerare e versare in un Hurricane.

**NOTE:** Fetta d'ananas e ciliegina al Maraschino, cannuce.



## **TEQUILA SUNRISE** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Tequila, 9 cl succo d'arancia, 1,5 cl Granatina

### **PREPARAZIONE**

Miscelare Tequila e succo d'arancia in un Highball con ghiaccio e mescolare. Versare la Granatina in modo da creare l'effetto "sunrise", non mescolare.

**DECORAZIONE:** Mezza fetta d'arancia o zest d'arancia, cannuce.



## **VESPER** (BEFORE DINNER)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Gin, 1,5 cl Vodka, 0,75 cl Lillet Blanc

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti dentro uno shaker con ghiaccio e versare in una coppetta.

**DECORAZIONE:** Zest di limone.



## **ZOMBIE** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Rum scuro Giamaicano, 4,5 cl Rum Gold Puerto Rican, 3 cl Rum Demerara, 2 cl succo di lime, 1,5 cl Falemum, 1,5 cl Donn's Mix\*, 1 cucchiaino sciroppo Granatina, 1 dash Angostura Bitter, 6 gocce Pernod

### **PREPARAZIONE**

Versare tutti gli ingredienti in un blender con 170 gr di ghiaccio tritato. Servire in un Tumbler alto.

**DECORAZIONE:** Ramoscello di menta, cannuce.

\* Donn's Mix: 2 parti di succo di pompelmo giallo e 1 parte di sciroppo di cannella.



## **BARRACUDA** (SPARKLING)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Gold Rum, 1,5 cl Galliano, 6 cl succo d'ananas, 1 dash succo di lime, Top Prosecco

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio, tranne il Prosecco. Shakerare e versare in un Highball con ghiaccio. Top Prosecco.

**DECORAZIONE:** Fetta d'ananas e ciliegina al Maraschino, ramoscello di menta (facoltativo), cannuce.



## **BEE'S KNEES** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

5,25 cl Dry Gin, 2 cucchiaini sciroppo di miele, 2,25 cl succo di limone, 2,25 cl succo d'arancia

### **PREPARAZIONE**

Mescolare il miele con il limone e l'arancia, finché non si dissolve. Aggiungere il Gin e shakerare con ghiaccio. Versare in una coppetta.

**DECORAZIONE:** Zest di arancia e limone (facoltativi).



## **BRAMBLE** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

5 cl Gin, 2,5 cl succo di limone, 1,25 cl sciroppo di zucchero, 1,5 cl crème de Mûre

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio tranne la crema. Versare in un Old Fashioned con ghiaccio tritato e aggiungere la crema al top.

**DECORAZIONE:** Fetta di limone e more (tutto facoltativo).



## **CACHANCHARA** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

6 cl Aguardiente cubana, 1,5 cl succo di lime, 1,5 cl miele, 5 cl acqua

### **PREPARAZIONE**

Mescolare il miele con acqua e succo di lime e spalmare il composto sul fondo e sui lati del bicchiere. Aggiungi ghiaccio tritato e poi il rum. Mescolare e servire.

**DECORAZIONE:** Fettina di lime.



## **DARK 'N' STORMY** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

6 cl Goslings Rum, 10 cl Ginger Beer

### **PREPARAZIONE**

Versare in un Highball con ghiaccio il Ginger Beer e poi in top il Rum.

**DECORAZIONE:** Fettina di lime, cannuccia.



## **ESPRESSO MARTINI** (AFTER DINNER)

### **INGREDIENTI**

5 cl Vodka, 3 cl Kahlúa, 1 cl sciroppo di zucchero, 1 espresso

### **PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Versare in coppetta.



## **FERNANDITO** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

5 cl Fernet Branca, Top Coca Cola

### **PREPARAZIONE**

Versare gli ingredienti in un doppio Old Fashioned con ghiaccio e mescolare.



## **FRENCH MARTINI** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Vodka, 1,5 cl liquore al lampone, 1,5 cl succo d'ananas

### **PREPARAZIONE**

Versare tutti gli ingredienti nello shaker con ghiaccio. Shakerare e versare in una coppetta.

**DECORAZIONE:** Oli essenziali di limone.



## **ILLEGAL** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

3 cl Mezcal Espadin, 1,5 cl Jamaica Overproof Rum bianco, 1,5 cl Falernum,

1 cucchiaino di Maraschino Luxardo, 2,25 cl succo di lime,

1,5 cl sciroppo di zucchero, alcune gocce bianco d'uovo (facoltativo)

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Versare in una coppetta o "on the rocks".



## **LEMON DROP MARTINI** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

3 cl Vodka al limone, 2 cl Triple Sec, 1,5 cl succo di limone

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Versare in una coppetta cocktail.

**DECORAZIONE:** Crusta di zucchero.



## **NAKED AND FAMOUS** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

2,25 cl Mezcal, 2,25 cl Chartreuse gialla, 2,25 cl Aperol, 2,25 cl succo di lime

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Versare in una coppetta.



## **NEW YORK SOUR** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

6 cl Rye o Bourbon Whiskey, 2,25 cl sciroppo di zucchero, 3 cl succo di limone, gocce bianco d'uovo, 1,5 cl vino rosso (Shiraz o Malbec)

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti (non il vino) in uno shaker con ghiaccio. Versare in un Old Fashioned con ghiaccio e on top il vino rosso.

**DECORAZIONE:** Zest di limone o arancia e ciliegina al Maraschino.



## **OLD CUBAN** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

6/8 foglie di menta, 4,5 cl Aged Rum, 2,25 cl succo di lime, 3 cl sciroppo di zucchero, 2 dash Angostura Bitter, 6 cl Champagne Brut o Prosecco

### **PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio (escluso il vino). Versare in una coppetta e colmare con il vino.

**DECORAZIONE:** Ramoscello di menta.



## **PALOMA** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

5 cl 100% Agave Tequila, 0,5 cl succo di lime, 1 pizzico di sale, 10 cl soda al pompelmo rosa

### **PREPARAZIONE**

Versare Tequila in un Highball con il lime. Aggiungere ghiaccio e sale, colmare con la soda e mescolare.

**DECORAZIONE:** Fettina di lime, cannuce.



## **PAPER PLANE** (BEFORE DINNER)

### **INGREDIENTI**

3 cl Bourbon Whiskey, 3 cl Amaro Nonino, 3 cl Aperol, 3 cl succo di limone

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Versare in una coppetta.



## **PENICILLIN** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

6 cl Blended Scotch Whisky, 0,75 cl Lagavulin 16y Whisky,  
2,25 cl succo di limone, 2,25 cl sciroppo di miele, 2-3 pezzetti di zenzero fresco

### **PREPARAZIONE**

Mescolare lo zenzero in uno shaker e aggiungere gli altri ingredienti, tranne l'Islay single malt Whisky. Riempire lo shaker con ghiaccio e shakerare. Double strain in Old Fashioned con ghiaccio. Top di single malt Whisky.

**DECORAZIONE:** Zenzero candito.



## **RUSSIAN SPRING PUNCH** (SPARKLING)

### **INGREDIENTI**

2,5 cl Vodka, 2,5 cl succo di limone, 1,5 cl crema de Cassis,  
1 cl sciroppo di zucchero, Top vino spumante

### **PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio, tranne il vino spumante. Versare in un Tumbler alto con ghiaccio e colmare con il vino.

**DECORAZIONE:** More e fettina di limone (facoltativa).



## **SOUTHSIDE** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

6 cl London Dry Gin, 3 cl succo di limone, 1,5 cl sciroppo di zucchero,  
5/6 foglie di menta, gocce bianco d'uovo (facoltativo)

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Versare in una coppetta tramite double-strain.

**DECORAZIONE:** Foglie di menta.



## **SPICY FIFTY** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

5 cl Vodka Vanilla, 1,5 cl Cordiale ai fiori di sambuco, 1,5 cl succo di lime,  
1 cl sciroppo di miele Monin, 2 fette sottili di peperoncino Chili rosso

### **PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Versare in una coppetta tramite double-strain.

**DECORAZIONE:** Peperoncino Chili rosso.



## **SPRITZ** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

9 cl Prosecco, 6 cl Aperol, Splash Soda Water

### **PREPARAZIONE**

Versare tutti gli ingredienti in un calice da vino con ghiaccio. Mescolare e servire.

**DECORAZIONE:** Fetta d'arancia.

**NOTE:** Ci sono altre versioni utilizzando il Campari, Cynar o Select al posto dell'Aperol.



## **SUFFERING BASTARD** (LONG DRINK)

### **INGREDIENTI**

3 cl Cognac o Brandy, 3 cl Gin, 1,5 cl succo di lime, 2 Dash Angostura Bitters, Top Ginger Beer

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio (escluso il Ginger). Versare in un bicchiere Collins o in una originale S. Bastard mug. Mescolare e colmare con il Ginger.

**DECORAZIONE:** Foglie di menta e facoltativa una fettina d'arancia, cannuce.



## **TIPPERARY** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

5 cl Irish Whiskey, 2,5 cl Vermouth Rosso, 1,5 cl Chartreuse verde, 2 dash Angostura Bitters

### **PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio. Mescolare e versare in una coppetta.

**DECORAZIONE:** Fetta d'arancia.



## **TOMMY'S MARGARITA** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

6 cl Tequila 100% agave, 3 cl succo di lime, 3 cl sciroppo d'agave

### **PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Versare in un Old Fashioned con ghiaccio.

**DECORAZIONE:** Fettina di lime.



## **TRINIDAD SOUR** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Angostura Bitters, 3 cl sciroppo d'orzata, 2,25 cl succo di limone, 1,5 cl Rye Whiskey

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio. Mescolare e versare in una coppetta.



## **VE.N.TO** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

4,5 cl Grappa bianca, 2,25 cl succo di limone, 1,5 cl Honey Mix (sostituire l'acqua con la camomilla) \*, 1,5 cl sciroppo alla camomilla, 1 cl bianco d'uovo (facoltativo)

### **PREPARAZIONE**

Miscelare tutti gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Versare in un Old Fashioned pieno di ghiaccio.

**DECORAZIONE:** Zest di limone e uva bianca.

**\*NOTE:** Se si vuole, l'acqua può essere sostituita dalla camomilla infusa in Honey Mix.



## **YELLOW BIRD** (ALL DAY)

### **INGREDIENTI**

3 cl Rum bianco, 1,5 cl Galliano, 1,5 cl Triple Sec, 1,5 cl succo di lime

### **PREPARAZIONE**

Miscelare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Versare in una coppetta.

# I NOSTRI CORSI:

CORSO DI FORMAZIONE  
**MISCELAZIONE  
INTERNAZIONALE**  
PRIMO LIVELLO



## **Barman miscelazione internazionale primo livello**

Il corso è dedicato a formare la figura professionale del Barman e le sue mansioni all'interno del mondo della ristorazione: American bar, hotel, caffetteria, discoteca.

Studio delle tecniche di costruzione e miscelazione, esercitazione continua e realizzazione dei cocktails mondiali e delle loro più famose varianti del ricettario Internazionale IBA, dei popular drinks e dei cocktails di tendenza del mondo della miscelazione. Il corsista utilizzerà prodotti top brand per esercitarsi al banco.

Studio teorico dei vari distillati: produzione, lavorazione e servizio dei principali prodotti utilizzati e presenti in un banco bar. Una lezione è dedicata alla caffetteria, argomento che verrà approfondito e sviluppato al meglio nel corso "Caffetteria Maestro Barista".

## **Maestro Barista e Latte Art**

Studio della figura del Maestro Barista all'interno di bar, caffetteria, pasticceria e hotel dalla botanica del caffè alla macchina espresso.

Studio e realizzazione della fasi di produzione dell'espresso perfetto e del cappuccino Italiano.

Esercitazioni continue alla macchina espresso, per lacerazione di espresso e crema di latte e per la realizzazione delle principali figure di latte art.

Al corsista verrà consegnato il manuale del Maestro Barista, oltre al certificato della Federazione Italiana Barman.

CORSO DI FORMAZIONE  
**MAESTRO BARISTA  
& LATTE ART**



CORSO DI FORMAZIONE  
**BARMAN FLAIR**



## **Barman Flair**

Corso incentrato sulle tecniche di flair e freestyle.

Il corso si sviluppa in 13 lezioni per un totale di 40 ore.

Al termine del corso esame finale che dà diritto all'iscrizione all'albo, con pagina dedicata e foto barman flair.

## **Barman Miscelazione Avanzata secondo livello**

Corso di formazione dedicato a coloro che già operano nel settore e desiderano ampliare le loro conoscenze sul mondo della miscelazione moderna.

- Approfondimenti sui principali distillati con degustazioni e master class dedicate.
- Studio e sviluppo dei miscelati su argomenti attuali quali bitter, amari, il corretto utilizzo del ghiaccio, l'utilizzo dell'affumicatore e delle spezie in miscelazione.
- Approfondimenti sul vino e sul suo servizio.
- Lezione sul bere consapevole.

CORSO DI FORMAZIONE  
**MISCELAZIONE  
INTERNAZIONALE**  
LIVELLO AVANZATO



Per informazioni:



+39 3289711373



[info@federazioneitalianabarman.it](mailto:info@federazioneitalianabarman.it)



FIB - Federazione Italiana Barman



[federazioneitalianabarman](https://www.instagram.com/federazioneitalianabarman)