

# I COCKTAILS CODIFICATI DALL'IBA 2004-2011

Questo è il ricettario precedente valido dal 2004 al 2011

## *Pre dinner*

### Americano

- 3 cl Bitter Campari
- 3 cl Vermouth rosso

*Si prepara direttamente nel bicchiere old fashioned con ghiaccio. Si completa con soda water e si decora con mezza fetta d'arancia ed una scorza di limone.*



### Bacardi

- 4,5 cl Bacardi Rum Bianco
- 2 cl Succo di limone o lime
- 0,5 cl Sciroppo di granatina

*Si prepara nello shaker e si serve in una coppetta a cocktail ben raffreddata.*

### Daiquiri

- 4,5 cl Rum Bianco
- 2 cl Succo di limone o lime
- 0,5 cl Sciroppo di zucchero

*Si prepara nello shaker e si serve in una coppetta a cocktail raffreddata. Anche il Daiquiri, come il Bacardi, non prevede decorazione.*

### Frozen Daiquiri

- 4,5 cl Rum Bianco
- 2 cl Succo di limone o lime
- 0,5 cl Sciroppo di zucchero
- una pallina di gelato

*Si versano gli ingredienti nel blender con ghiaccio tritato. Questo cocktail va servito in un bicchiere tipo Goblet, con due cannuce. Si può anche servire in una coppa tipo "Sombbrero".*



### Banana Daiquiri

- 4,5 cl Rum Bianco
- 2 cl Succo di limone o lime
- 0,5 cl Sciroppo di zucchero
- 1/2 banana

*Mettete nel blender del tritato, aggiungete gli ingredienti e frullate il tutto. Questo cocktail va servito in un bicchiere tipo Goblet oppure una coppa "Sombbrero".*

### Bronx

- 3 cl Gin
- 1,5 cl Vermouth rosso
- 1 cl Vermouth dry
- 1,5 cl Succo d'arancia

*Si prepara nello shaker e si serve in una coppetta a cocktail (o una coppetta Martini) senza decorazione.*



### Kir

- 9 cl Vino bianco secco
- 1 cl Crema di Cassis

*Si prepara direttamente nella flûte, versando prima la Crème de Cassis e infine colmando con vino ben freddo. In alternativa si può usare un bicchiere a calice per vino.*

### Kir Royal

- 9 cl Champagne
- 1 cl Crema di Cassis

*Si prepara direttamente nella flûte, versando prima la Crème de Cassis e colmando infine con Champagne.*



## Manhattan

- 5 cl Rye o Canadian whiskey
- 2 cl Vermouth rosso
- 2 gocce di Angostura Bitter

*Si prepara nel mixing glass con ghiaccio e si serve nella coppetta a cocktail, con una ciliegina al maraschino.*

## Manhattan Dry

- 5 cl Rye o Canadian whiskey
- 2 cl Vermouth dry
- 2 gocce di Angostura Bitter

*Si prepara nel mixing glass con ghiaccio e si serve nella coppetta a cocktail; si guarnisce infine con un lemon twist.*

## Manhattan Medium (o Perfect)

- 5 cl Rye o Canadian whiskey
- 1 cl Vermouth dry
- 1 cl Vermouth rosso

*Si prepara nel mixing glass con ghiaccio e si serve nella coppetta a cocktail, guarnendo con una ciliegina al maraschino e un lemon twist.*

## Margarita

- 3,5 cl Tequila
- 2 cl Cointreau
- 1,5 cl Succo di limone o lime

*Si prepara nello shaker e si serve in una coppetta a cocktail. Si "orla" tutta la coppetta con del sale.*



## Martini (Dry)

- 5,5 cl Gin
- 1,5 cl Vermouth Dry

*Si prepara nel mixing glass e si serve nella coppetta da cocktail, aggiungendo uno sprizzo di scorza di limone oppure un'oliva verde servita preferibilmente a parte.*

## Martini (Perfect)

- 5,5 cl Gin
- 1,0 cl Vermouth Dry
- 1,0 cl Vermouth rosso

*Si prepara nel mixing glass e si serve nella coppetta a cocktail; si può guarnire con una ciliegina rossa oppure con una scorzetta di limone.*

## Martini (Sweet)

- 5,5 cl Gin
- 1,5 cl Vermouth rosso

*Si prepara nel mixing glass e si serve nella coppetta a cocktail, aggiungendo una ciliegina al maraschino come guarnizione. Si può anche servire con ghiaccio, ma in questo caso va servito in un bicchiere old fashioned.*

## Martini (Vodka)

- 5,5 cl Vodka
- 1,5 cl Vermouth Dry

*Si prepara nel mixing glass e si serve in una coppetta Martini. Si aggiunge uno sprizzo di scorza di limone e, a piacere, un'oliva verde.*



## Gibson

- 6 cl Gin
- 1 cl Vermouth Dry

*Versate il Gin e il Vermouth nel mixing glass con ghiaccio, agitate e servitelo in una coppetta a cocktail ben fredda. La sua guarnizione è una cipollina dolce.*

## Negroni

- 3 cl Bitter Campari
- 3 cl Vermouth rosso
- 3 cl Gin

*Si prepara direttamente in un old fashioned con ghiaccio. Si mescola e si guarnisce, infine, con mezza fetta d'arancia. È facoltativa una spruzzata di soda water.*

## Old Fashioned

- 4 cl Bourbon, Scotch o Rye whiskey
- 1 zolletta di zucchero
- 2 gocce di Angostura Bitter
- 1 spruzzata di Soda Water

*Si adagia la zolletta di zucchero nel fondo di un bicchiere tipo old fashioned e si bagna con due gocce di Angostura. Si spruzza con soda water e si aggiunge qualche cubetto di ghiaccio. Si aggiunge il whiskey e si mescola. Alla fine si decora con mezza fetta d'arancia, una piccola scorza di limone e due ciliegine al maraschino.*

## Paradise

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

*Si prepara nello shaker e si serve in una coppetta da cocktail ben fredda.*

## Rob Roy

- 4,5 cl Scotch Whisky
- 2,5 cl Vermouth rosso
- 1 goccia di Angostura Bitter

*Si prepara in un mixing glass e si serve in una coppetta a cocktail ben fredda. Si decora con una ciliegina al maraschino.*

## Rose

- 4,5 cl Dry Vermouth
- 1,5 cl Kirsch
- 1 cl Cherry Brandy

*Si prepara nel mixing glass e si serve nella coppetta a cocktail, guarnendo con una ciliegina al maraschino.*

## Whiskey Sour

- 4,5 cl Bourbon whiskey
- 3 cl Succo di limone
- 1,5 cl Sciroppo di zucchero
- 1 goccia di bianco d'uovo

*Si prepara nello shaker, agitandolo vigorosamente per far amalgamare bene anche il bianco d'uovo. Si può servire sia in un bicchiere tipo tumbler, sia in un old fashioned riempito di ghiaccio e guarnendo, infine, con mezza fetta d'arancia e una ciliegina al maraschino.*



## After - dinner

### Brandy Alexander

- 2 cl Cognac
- 2 cl Crema di cacao (scura)
- 2 cl Crema di latte

Si prepara in uno shaker con ghiaccio e si serve in una coppetta a cocktail. Si aggiunge, alla fine, una spolverata di noce moscata, grattugiandola.



### Black Russian

- 5 cl Vodka
- 2 cl Liquore al caffè

Si prepara direttamente in un bicchiere tipo old fashioned riempito di ghiaccio. Si mescola delicatamente e si serve.

### White Russian

- 5 cl Vodka
- 2 cl Liquore al caffè
- 3 cl Crema di latte

Si prepara direttamente in un bicchiere tipo old fashioned riempito di ghiaccio. Si aggiunge alla fine la crema di latte (non prima di averla shakerata) mescolando il tutto delicatamente.

### French Connection

- 3,5 cl Cognac
- 3,5 cl Liquore Amaretto

Si prepara direttamente in un bicchiere tipo old fashioned riempito di ghiaccio. Si mescola delicatamente e si serve.



### God Father

- 3,5 cl Scotch Whisky
- 3,5 cl Liquore Amaretto

Si prepara direttamente in un bicchiere tipo old fashioned ricolmo di ghiaccio.

### God Mother

- 3,5 cl Vodka
- 3,5 cl Liquore Amaretto

Questo drink, simile al precedente, si prepara direttamente in un bicchiere tipo old fashioned riempito di ghiaccio.

### Golden Cadillac

- 2 cl Liquore Galliano
- 2 cl Crema di cacao bianca
- 2 cl Crema di latte

Si prepara in uno shaker con ghiaccio e si serve in una coppetta a cocktail.

### Golden Dream

- 2 cl Liquore Galliano
- 2 cl Triple Sec
- 2 cl Succo d'arancia fresco
- 1 cl Crema di latte

Versare gli ingredienti in uno shaker con ghiaccio. Filtrare in una coppetta a cocktail.



## Grasshopper

- 2 cl Crema di menta verde
- 2 cl Crema di cacao bianco
- 2 cl Crema di latte

*Si prepara in uno shaker con ghiaccio, si agita con energia e si serve in una coppetta a cocktail.*



## Porto Flip

- 1,5 cl Brandy
- 4,5 cl Porto rosso
- 1 cl Rosso d'uovo

*Si prepara in uno shaker con ghiaccio, agitando energicamente e si serve in una coppetta a cocktail. Alla fine si aggiunge una grattugiata di noce moscata.*

## Rusty Nail

- 4,5 cl Scotch whisky
- 2,5 cl Drambuie

*Si prepara direttamente in un bicchiere tipo old fashioned con ghiaccio. Agitare delicatamente e guarnire con un twist di limone.*



## Long drink



### Bellini

- 10 cl Vino spumante secco
- 5 cl Nettare di pesca bianca

*Per prima cosa si sbuccia la pesca, si frulla e si versa il succo in un piccolo bricco di vetro, dopo averlo filtrato con un passino. Poi si versa nella flûte (o nel bicchiere da spumante) e si aggiunge lo spumante freddo, mescolando delicatamente alla fine.*

### Bloody Mary

- 4,5 cl Vodka
- 9 cl Succo di pomodoro
- 1,5 cl Succo di limone

*In un bicchiere tipo highball versare due gocce di Worcestershire Sauce, Tabasco, sale e pepe e gli altri ingredienti. Girare delicatamente con uno stirrer. Si può anche guarnire con sale di sedano e una fettina di limone.*



### Brandy Egg Nogg

- 4 cl Brandy
- 5 cl Latte
- 1 cl Sciroppo di zucchero
- 1 Rosso d'uovo

*Si prepara nello shaker e si versa in un bicchiere highball, riempito di ghiaccio. Si grattugia un po' di noce moscata alla fine.*

### Buck's Fizz

- 10 cl Succo d'arancia
- 5 cl Champagne o vino spumante

*Si versano gli ingredienti nella flûte mescolandoli delicatamente. Si può anche guarnire con un twist d'arancia.*

### Mimosa

- 7,5 cl Spumante
- 7,5 cl Succo d'arancia

*Versare il succo d'arancia in un flûte insieme allo spumante (si può usare anche Champagne). Mescolare delicatamente. Si può guarnire con un twist d'arancia (è facoltativo).*

### Bull Shot

- 3 cl Vodka
- 6 cl Brodo di carne
- 1 cl Succo di limone

*Si prepara direttamente in un bicchiere highball con ghiaccio, versando tutti gli ingredienti. Si guarnisce con una spolverata di sale di sedano. Nota: può essere servito anche caldo.*

### Champagne cocktail

- 9 cl Champagne o Spumante
- 1 cl Brandy

*Versare delicatamente lo Champagne e il Cognac sopra le zollette di zucchero imbevuta con le due gocce di Agosuntura. Guarnire con fetta d'arancio e Ciliegino maraschino.*



### John Collins

- 4,5 cl Gin
- 3 cl Succo di limone
- 1,5 cl Sciroppo di zucchero
- 6 cl Soda water

*Versare tutti gli ingredienti in un bicchiere tipo highball, riempito con ghiaccio. Mescolare delicatamente e guarnire con una fetta di limone e una ciliegia al maraschino. Aggiungere una goccia di Angostura bitter. Nota: Usare "Old Tom" Gin per il Tom Collins.*



## Gin Fizz

- 4,5 cl Gin
- 3 cl Succo di limone
- 1 cl Sciroppo di zucchero
- 8 cl Soda water

*Si prepara nello shaker con ghiaccio (tranne la soda). Si serve in un bicchiere tipo highball, colmando con soda.*

## Harvey Wallbanger

- 4,5 cl Vodka
- 1,5 cl Liquore Galliano
- 9 cl Succo d'arancia

*Si prepara direttamente nel bicchiere highball, riempiendolo con cubetti di ghiaccio, miscelandolo delicatamente e completando con liquore Galliano. Si guarnisce con una fetta di arancia e ciliegina al maraschino.*

## Horse's Neck

- 4 cl Brandy
- 11 cl Ginger Ale
- Spruzzata di Angostura bitter

*Si prepara direttamente nel bicchiere highball con cubetti di ghiaccio. Si mescola delicatamente e si guarnisce con una spirale di limone. Se richiesto, alcune gocce di Angostura Bitter.*

## Irish Coffee

- 4 cl Irish Whiskey
- 9 cl Caffè
- 3 cl Crema di latte
- 1 cucchiaino di zucchero di canna

*Preparare l'Irish coffee nel bicchiere apposito precedentemente riscaldato con acqua calda. Raffreddare lo shaker e agitare la crema di latte. Versare lo zucchero di canna e il whiskey e riscaldare con il lanciavapore, aggiungendo il caffè espresso. Unire la panna semimontata aiutandosi con un cucchiaino.*

## Piña Colada

- 3 cl Rum bianco
- 3 cl Latte di cocco
- 9 cl Succo di ananas

*Si prepara in un blender con del ghiaccio tritato; si versano i prodotti (succo d'ananas, Rum bianco, latte di cocco), si frulla per alcuni secondi e si versa nel tumbler (o anche old fashioned) senza filtrare. Si può decorare con una fettina di ananas, due ciliegine e due canucce lunghe.*

## Planter' s Punch

- 6 cl Rum scuro
- 3 cl Succo di limone
- 1 cl Sciroppo di granatina
- Soda water

*Si prepara in uno shaker con ghiaccio e si serve in un bicchiere tipo highball, completando con soda water. Mescolare delicatamente e aggiungere uno spruzzo di Angostura bitter. Si guarnisce, infine, con fette di limone e arancia.*

## Screwdriver

- 5 cl Vodka
- 10 cl Succo d'Arancia

*Si prepara direttamente in un bicchiere tipo highball. Si mescola delicatamente e si guarnisce con mezza fetta d'arancia.*

## Singapore Sling

- 4 cl Gin
- 2 cl Cherry Brandy
- 0,5 cl Cointreau
- 0,5 cl DOM Bénédictine
- 1 cl Sciroppo di granatina
- 8 cl Succo d'ananas
- 3 cl Succo di limone
- 1 goccia di Angostura Bitters

*Si prepara nello shaker e si serve in un bicchiere tipo highball. Si guarnisce infine una fettina di ananas e una ciliegina al maraschino.*







## Popular

### Tequila Sunrise

- 4,5 cl Tequila
- 9,0 cl Succo d'arancia
- 1,5 cl Sciroppo di granatina

Si prepara direttamente in un bicchiere tipo highball colmo di ghiaccio. Si versa il Tequila, succo d'arancia ed infine la granatina per ottenere un effetto "aurora".

Si guarnisce con una fettina d'arancia e ciliegina al maraschino e due cannuce.

### Sex On The Beach

- 4 cl Vodka
- 2 cl Peach Schnapps
- 4 cl Succo d'arancia
- 4 cl Succo di mirtillo rosso

Si versano gli ingredienti in uno shaker. Si serve il cocktail in un bicchiere tipo highball riempito di ghiaccio e si guarnisce con una fetta di arancia.

### Apple Martini

- 4 cl Vodka
- 1,5 cl Apple Schnapps
- 1,5 cl Cointreau

Si versano gli ingredienti in un mixing glass con ghiaccio. Agitare bene con uno stirrer e versare in una coppetta da cocktail. Guarnire, infine, con una fettina di mela.



### Cuba Libre

- 5 cl Rum bianco
- 10 cl Cola

Si versano gli ingredienti direttamente in un bicchiere tipo highball riempito con ghiaccio. Si aggiunge infine una fettina di lime.

### Caipirinha

- 5 cl Cachaça
- 1/2 Lime tagliato in 4 pezzi
- 2 cucchiaini da tè di zucchero di canna

Tagliare il lime in 4 pezzi ed aggiungere lo zucchero in un bicchiere tipo old fashioned. Pestare delicatamente e colmare con ghiaccio e la cachaça.

### Cosmopolitan

- 4 cl Vodka al limone
- 1,5 cl Cointreau
- 1,5 cl Succo di lime
- 3 cl Succo di mirtillo rosso

Si prepara nello shaker riempito con ghiaccio e si serve in una doppia coppetta a cocktail, guarnito con una fettina di lime.



### Japanese Slipper

- 3 cl Midori
- 3 cl Cointreau
- 3 cl Succo di limone

Si prepara nello shaker e si serve in una coppetta a cocktail. Si guarnisce con una fettina di melone.

### Kamikaze

- 3 cl. Vodka
- 3 cl Cointreau
- 3 cl Succo di limone

Versare gli ingredienti nello shaker e si serve in una coppetta a cocktail. Si guarnisce con una fettina di lime.



## Long Island Iced Tea

- 1,5 cl Vodka
- 1,5 cl Tequila
- 1,5 cl Rum bianco
- 1,5 cl Cointreau
- 1,5 cl Gin
- 2,5 cl Succo di limone
- 3 cl Sciroppo di zucchero
- Spruzzata di Cola

Si prepara direttamente in un bicchiere tipo highball, riempito di ghiaccio. Mescolare delicatamente e guarnire con una spirale di limone e due cannuce.

## Mai Tai

- 3 cl Rum bianco
- 3 cl Rum scuro
- 1,5 cl Orange Curaçao
- 1,5 cl Sciroppo d'orzata (di mandorle)
- 0,5 cl Sciroppo di cristalli di zucchero
- 1,0 cl Succo di lime

Versare gli ingredienti in uno shaker, eccetto il Rum scuro. Shakerare e versare in un bicchiere highball, aggiungendo il Rum chiaro e guarnire con uno spicchio di ananas ed una scorza di lime. Servire con cannuccia.

## Mojito

- 4 cl Rum bianco
- 3 cl Succo di lime
- 3 foglioline di menta
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- Soda Water

Si adagia sul fondo al bicchiere la menta con zucchero e succo di lime e si pesta delicatamente per far sprigionare l'essenza alla menta. Si aggiunge il Rum e si colma con soda water. Si guarnisce con foglioline di menta.

## Orgasm

- 3 cl Cointreau
- 3 cl Bailey's Irish Cream
- 2 cl Grand Marnier

Si versano gli ingredienti direttamente in un bicchiere tipo old fashioned oppure in un bicchiere tipo shot. Si guarnisce con liegina al maraschino.



*Special*

## B 52

- 2 cl Kahlúa
- 2 cl Bailey's Irish Cream
- 2 cl Grand Marnier

Si versano gli ingredienti in un bicchiere tipo shot e si serve con uno stirrer. Come primo ingrediente si versa il liquore al caffè, seguito dalla Crema Bailey's molto lentamente facendola scorrere sul retro di un cucchiaio. Infine si versa il Grand Marnier.

## Salty Dog

- 4 cl Vodka
- 10 cl Succo di pompelmo

Si versano gli ingredienti in uno shaker. Si filtra poi in un bicchiere highball con il bordo orlato di sale e riempito con ghiaccio. Aggiungere 2 cannuce lunghe e servire.

## Sea Breeze

- 4 cl Vodka
- 12 cl Succo di mirtillo rosso
- 3 cl Succo di pompelmo

Si versano gli ingredienti in un bicchiere tipo highball, riempito con ghiaccio. Si guarnisce, infine, con una fettina di lime.



## LadyBoy

- 3,5 cl Baileys Irish Cream
- 3,5 cl Brandy

Si versano gli ingredienti direttamente in un tumbler basso con ghiaccio. Guarnire con un bastoncino di cannella e spolverare con una grattugiata di noce moscata.