



"IL PIACERE DI RITROVARSI CON
GLI AMICI,
UN BICCHIERE GHIACCIATO TRA LE
MANI E
IL PROFUMO DI UN COCKTAIL A
RICORDARTI
LA GIOIA DI STARE INSIEME"

**PER L'ESECUZIONE DEI SEGUENTI COCKTAIL L'ATTREZZATURA
NECESSARIA E':**

*Shaker, mixer glass, secchiello e pinza per ghiaccio, misurino dosatore,
spremiagrumi,
colino, strainer, cucchiaio per ghiaccio, coltellino dentato.*

BLUE MOON I

4/10 GIN IANNAMICO
2/10 CURACAO
2/10 COINTREAU
2/10 SUCCO D'ANANAS
DECORARE CON PEZZETTI D'ANANAS



BLUE STAR

1/2 VODKA IANNAMICO
2/6 DI POMPELMO
1/6 CURACAO BLUE
UNO SPRUZZO D'ANGOSTURA

SERVIRE CON UNA CILIEGIA



BOLERO

2/5 RUM IANNAMICO
2/5 SUCCO DI LIMONE
1/5 BRANDY
DUE SPRUZZI DI BITTER ALL'ARANCIA



BOMBER

1/2 BRANDY
1/4 VODKA IANNAMICO
1/8 COINTREAU
1/8 ANISETTE



BREAKFAST

2/3 GIN IANNAMICO
1/3 GRANATINA
UN BIANCO D'UOVO



POLO

1/2 GIN IANNAMICO

1/4 SUCCO DI POMPELMO
1/4 SUCCO D'ANANAS



POLYNESIAN

1/3 CALORIC PUNSCH
1/3 RUM IANNAMICO
1/3 CALVADOS



PRESA DIRETTA

2/5 GIN IANNAMICO
2/5 BITTER IANNAMICO
1/5 CALVADOS
UNO SPRUZZO DI ANISETTE



AMBA

4/10 AMERICAN WHISKEY
3/10 RUM
2/10 VERMOUT ROSSO
1/10 COINTREAU

UNO SPRUZZO DI SUCCO DI LIMONE E CILIEGINA



QUEEN MARY

2/3 BRANDY
1/3 VERMOUT ROSSO
UN CUCCHIAIO DI CURACAO

SERVIRE CON UNA CILIEGINA



RED COACH

5/6 GIN IANNAMICO
1/6 DRY VERMOUT
DUE SPRUZZI DI WHISKY



RED LION

1/3 GRAND MARNIER
1/3 GIN IANNAMICO
1/6 SUCCO DI LIMONE
1/6 SUCCO D'ARANCIA
SERVIRE CON SCORZA DI ARANCIA



SINGAPORE SLING

1/2 CHERRY BRANDY
1/4 GIN IANNAMICO
1/4 SUCCO DI LIMONE
GHIACCIO
RIEMPIRE I BICCHIERI PER TRE QUARTI
AGGIUNGERE SODA



RUM SCAFFA

PREPARARE DIRETTAMENTE NEL BICCHIERE
VERSARE
1/2 RUM IANNAMICO
1/2 BENEDICTINE
UNO SPRUZZO DI ANGOSTURA
MESCOLARE DOLCEMENTE



SAVOY SANGAREE

GIN IANNAMICO
MEZZO CUCCHIAIO DI ZUCCHERO
GHIACCIO
RIEMPIERE I BICCHIERI PER DUE TERZI, AGGIUNGERE
SODA E UN CUCCHIAIO DI PORTO
SERVIERE CON UN PIZZICO DI NOCE MOSCATA



SAN MARCO

1/3 GIN IANNAMICO
1/3 VERMOUT DRY
1/3 CHERRY BRANDY



SAVOY

3/4 GIN IANNAMICO
1/4 VERMOUT ROSSO
DUE SPURZZI DI PERNOD
UNO SPUZZO DI GRANATINA
SERVIRE CON SCORZA DI LIMONE



ANDREA

4/5 RUM IANNAMICO
1/5 SUCCO DI PESCA
UN CUCCHIAIO DI SCIROPPO DI LAMPONE



SAN PAOLO

RUM IANNAMICO
UN CUCCHIAIO DI CAFFE' ESPRESSO
UN CUCCHIAIO DI PANNA LIQUIDA



SAHARA

4/5 GIN IANNAMICO
1/5 SCIROPPO DI RIBES
DUE SPRUZZI DI BITTER ALL'ARANCIA



ROSSINI

1/3 VODKA IANNAMICO
1/3 VERMOUT ROSSO
1/3 BITTER IANNAMICO
UNO SPUZZO DI ANGOSTURA
SERVIRE CON MEZZA FETTA D'ARANCIA

I cocktails sono stati ideati dal barman Antonio Di Criscio nato a Villa S. Maria nel 1950. Ha lavorato presso vari hotel:

- 1965 Hotel Reale Roma,
- 1966 Hotel Splendit Suisse Venezia,
- 1966 Hotel Hotel Quirinale Roma,
- 1967 Hotel Excelsior Roma,
- 1967 - 1969 Hotel Excelsior Venezia,
- 1969 Hotel Regina Europa Venezia,
- 1970 VIII Reggimento Bersagliere,
- 1972 Harry's Bar Roma,
- 1973 - 2008 Hotel Savoy Roma.

